

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/platki-debowe-cynamonowe-mocno-opiekane-20g-p-819.html>



## Płatki dębowe cynamonowe, mocno opiekane, 20g

Numer katalogowy	<b>BR-405030</b>
Kod producenta	<b>BR-405030</b>
Kod EAN	<b>5908277709792</b>

### Opis produktu

Płatki dębowe to drobne szczapki drewna służące do aromatyzowania trunków, nadawania im pożądanych walorów smakowych i zapachowych analogicznych do tych uzyskiwanych podczas dojrzewania w beczkach dębowych.

- **Do różnych alkoholi** - płatki dębowe to dodatek do win, nalewek, wódek czy miodów pitnych. Idealne do aromatyzowania koniaku, Bourbonu, brandy.
- **Nadają aromat, smak i kolor** - dzięki płatkom Twój trunek zyska dębowy aromat, posmak cynamonu, taniny oraz ciemno bursztynową barwę.
- **Alternatywa dla beczek dębowych** - to tani zamiennik tradycyjnych beczek, łatwiej ekstrahowane aromaty.
- **Naturalne pochodzenie** - płatki produkowane są z francuskiej odmiany dębu.
- **Proste w użyciu** - wystarczy dodać płatki w procesie fermentacji lub w celu starzenia gotowego trunku.

Płatki dębowe to najlepsza alternatywa do stosowania beczek dębowych. Dzięki ich stosowaniu nadajemy alkoholom (winom, nalewkom, destylatom) zarówno aromat jak i barwę. To znacznie prostsza i tańsza metoda starzenia trunków od tradycyjnego dojrzewania w beczkach. Płatki dębowe dozowane mogą być podczas fermentacji lub do gotowego trunku.

Dzięki dodatkowi płatków dębowych, przygotowujący alkohol bardzo szybko zyska wyczuwalne nuty dębowe, aromat cynamonu oraz ciemno bursztynowy kolor. W winach i nalewkach zachowane zostaną aromaty owocowe. Prezentowane płatki świetnie sprawdzą się również do domowych alkoholi typu koniak, Bourbon, brandy.

Sprzedawane w naszym sklepie płatki dębowe do aromatyzacji alkoholi pochodzą z najlepszej jakości francuskiej odmiany dębu.

#### Charakterystyka:

- surowiec: francuska odmiana dębu
- rodzaj: mocno palone
- aromat: cynamon
- dozowanie 4-10 g/1 L
- masa netto: 20 g

#### Sposób użycia:

Płatki dębowe dodaj do wybranego trunku w dawce 4-10 g na 1 L alkoholu na okres 3-6 tygodni. Dokładny czas kontaktu płatków z alkoholem warto dobrać indywidualnie na podstawie degustacji.

Kiedy stopień stężenia aromatu w trunku uznasz za odpowiedni, usuń z niego płatki dębowe i ciesz się jego smakiem.

Płatki dębowe możesz również wcześniej zalać alkoholem 70%, pozostawić do ekstrakcji na kilka dni, a następnie tak otrzymaną esencję dozować do wybranego trunku wedle uznania.

#### Wymiary opakowania:

- 
- Ø pojemnika 4,6 cm
  - wysokość 6,7 cm