Dane aktualne na dzień: 04-02-2026 10:19

Link do produktu: https://sklep.todo.info.pl/platki-debowe-mocno-opiekane-20-g-p-1875.html

Płatki dębowe mocno opiekane, 20 g

Cena	**5,00 zł**
Numer katalogowy	**P1-405000**
Kod producenta	**P1-405000**
Kod EAN	**5904816018813**

Opis produktu

Chipsy/płatki dębowe - drobne, dębowe sztabki drewna do aromatyzowania alkoholu. Tańsza i prostsza w użyciu alternatywa dla dębowych beczek.

- **Do różnych alkoholi -** do stosowania w winach, winiakach, miodach pitnych, nalewkach, piwach i wódkach.
- **Aromat beczki dębowej, delikatny posmak wanilii i mielonej kawy -** dodatek płatków wzbogaci alkohol o szereg korzystnych aromatów analogicznych do tych, które uzyskuje się podczas dojrzewania w beczkach.
- **Ciemno bursztynowa barwa alkoholu -** płatki dębowe nadadzą bezbarwnym alkoholom piękny ciemno bursztynowy kolor.
- **Z francuskiej odmiany dębu -** płatki produkowane są z francuskiej odmiany dębu.
- **Proste w użyciu, szybkie w działaniu -** stosowanie płatków dębowych jest bardzo proste, wystarczy dodać je do fermentującego lub gotowego alkoholu. Końcowy efekt uzyskasz po ok 6 tygodniach.

Domowe alkohole wzbogacić możesz o szlachetne nuty dębiny, wanilii czy mielonej kawy. Wystarczy do wina, winiaku, miodu pitnego czy wódki dodać płatki/chipsy dębowe. Dzięki ich stosowaniu przygotowywany trunek zyska cechy długo leżakowanego alkoholu. Dlatego to świetny zastępnik drogich beczek dębowych.

Wzbogać swój trunek w pożądane nuty aromatyczne stosując płatki dębowe. Ich smak i aromat w prosty sposób uatrakcyjni przygotowywany alkohol. Już po kilku tygodniach ciesz się smakiem wybornego.

Płatki dębowe mocno przypalane nadadzą Twoim alkoholom piękną ciemno bursztynową barwę. A wszystko to w zaledwie kilka tygodni.

Przygotowanie domowej dębówki z użyciem płatków/chipsów dębowych jest banalnie proste. A uzyskany efekt z pewnością Cię zaskoczy.

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

Charakterystyka:

- surowiec: Francuska odmiana dębu
- rodzaj: mocno przypalane
- aromat: beczki, wanilii, mielonej kawy
- dozowanie: 1-3 g/1 L
- masa netto: 20 g

Sposób użycia:

Płatki dębowe dodaj do wybranego trunku w dawce 1-3 g na 1 L alkoholu na okres 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 wiórki i ciesz się jego smakiem.

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

Masa netto: 20 g

Wymiary opakowania:

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