

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/platki-debowe-mocno-opiekane-20g-p-1874.html>



Płatki dębowe mocno opiekane, 20g

| | |
|------------------|----------------------|
| Cena | 5,00 zł |
| Numer katalogowy | P1-405020 |
| Kod producenta | P1-405020 |
| Kod EAN | 5908277701260 |

Opis produktu

Wiórki dębowe - drobniutkie cząstki drewna do aromatyzowania alkoholu. Najszlachetniejsze i najdroższe alkohole często długo leżakują w dębowych beczkach, dzięki nim zyskując odpowiedni smak i aromat a także barwę. Wiórki dębowe do idealna alternatywa dla tradycyjnych dębowych beczek.

- **Do wszystkich alkoholi** - wiórki dębowe idealnie wzbogacą aromat win, nalewek, wódek, destylatów czy miódów pitnych. Wybitnie sprawdzą się do alkoholi typu koniak, Bourbon, brandy.
- **Aromat i smak dębu, kawy i karmelu** - wiórki dębowe mocno opiekane nadadzą alkoholom głęboki smak i aromat dębowego drewna oraz nuty kawy i karmelu.
- **Ciemno bursztynowa barwa alkoholu** - wiórki dębowe nadadzą bezbarwnym alkoholom piękny ciemno bursztynowy kolor.
- **Produkt naturalnego pochodzenia** - wiórki produkowane są z francuskiej odmiany dębu.
- **Efekt już po kilku tygodniach** - stosowanie wiórków jest bardzo proste, wystarczy dodać je do fermentującego lub gotowego alkoholu i pozostawić na 3-6 tygodni.

Przygotujesz domowe trunki? Ich smak i aromat w prosty sposób wzbogacisz w pożądane taniny i nuty dębu dodając wiórki dębowe. To najlepszy sposób na uzyskanie efektu dojrzewania jak w tradycyjnych beczkach dębowych.

Już po kilku tygodniach ciesz się smakiem wybornego wina, whisky czy koniaku.

Wiórki dębowe mocno opiekane nadadzą Twoim trunkom aromat dębowej beczki, mielonej kawy i karmelu. Alkohol zyska ponadto piękną ciemno bursztynową barwę. A wszystko to w zaledwie kilka tygodni.

Przygotowanie domowej dębówki z użyciem wiórków 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 palone

Aromat: beczki, mielonek kawy, karmelu

Dozowanie: 0,5-2 g/1 L

Masa netto: 20 g

Sposób użycia:

Wiórki dębowe dodaj do wybranego trunku w dawce 0,5-2 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 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