

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/platki-debowe-mocno-opiekane-cynamonowe-50-g-p-769.html>



## Płatki dębowe mocno opiekane cynamonowe 50 g

Numer katalogowy	<b>BR-405054</b>
Kod producenta	<b>BR-405054</b>
Kod EAN	<b>5904816008098</b>

### Opis produktu

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

- **Do różnych alkoholi** - płatki dębowe cynamonowe 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 ciemnobursztynową 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 cynamonowe to najlepsza alternatywa dla stosowania beczek dębowych. Dzięki użyciu płatków nadajemy alkoholom (winom, nalewkom, destylatom) zarówno aromat, jak i barwę. To znacznie prostsza i tańsza metoda starzenia trunków, niż tradycyjne dojrzewanie w beczkach. Płatki dębowe mogą być dodawane podczas fermentacji lub do gotowego trunku.

Dzięki dodatkowi płatków dębowych cynamonowych, przygotowywany alkohol bardzo szybko zyska wyczuwalne nuty dębowe, aromat cynamonu oraz ciemnobursztynowy kolor. W winach i nalewkach zachowane zostaną aromaty owocowe. Prezentowane płatki świetnie sprawdzają się również do domowych alkoholi typu koniak, bourbon, brandy.

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

### Charakterystyka:

- Surowiec: francuska odmiana dębu
- Rodzaj: mocno palone
- Aromat: cynamonowy
- Dozowanie 4-10 g/1 L

### 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 płatki dębowe i ciesz się smakiem. Płatki dębowe cynamonowe 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:** 50 g