

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/platki-debowe-mocno-opiekane-do-aromatyzacji-alkoholi-whisky-bourbon-brandy-koniak-piwo-50-g-p-1834.html>



## Płatki dębowe mocno opiekane do aromatyzacji alkoholi (whisky, bourbon, brandy, koniak, piwo), 50 g

Cena	<b>6,00 zł</b>
Numer katalogowy	<b>P1-405051</b>
Kod producenta	<b>P1-405051</b>
Kod EAN	<b>5904816008067</b>

### Opis produktu

Płatki dębowe - drobne 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. Płatki dębowe do idealna alternatywa dla tradycyjnych dębowych beczek.

- **Do wszystkich alkoholi** - płatki dębowe idealnie wzbogacą aromat win, nalewek, wódek, destylatów czy miódów pitnych. Wybitnie sprawdzają się do alkoholi typu koniak, Bourbon, brandy.
- **Aromat i smak dębu, kawy i karmelu** - płatki dębowe mocno opiekane nadadzą alkoholom głęboki smak i aromat dębowego drewna oraz nuty kawy i karmelu.
- **Ciemno bursztynowa barwa alkoholu** - płatki dębowe nadadzą bezbarwnym alkoholom piękny ciemno bursztynowy kolor.
- **Produkt naturalnego pochodzenia** - płatki produkowane są z francuskiej odmiany dębu.
- **Efekt już po kilku tygodniach** - stosowanie płatków 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 płatki 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.

Płatki 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 płatków 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, mielonej kawy, karmelu
- Dozowanie: 0,5-2 g/1 L
- Masa netto: 50 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:** 50 g