

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/platki-debowe-naturalne-do-aromatyzacji-alkoholi-whisky-biale-wino-50-g-browin-p-610.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Płatki dębowe naturalne do aromatyzacji alkoholi (whisky, białe wino), 50 g Browin

Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	405052
Kod producenta	405052
Kod EAN	5904816008074
Producent	Browin

Opis produktu

Wiórki dębowe - drobiutkie cząstki drewna, które dodane do alkoholi nadają im dębowy aromat. Najdoskonalsze gatunki win czy whisky to te długo leżakowane w dębowych beczkach. Przygotowując domowe trunki, podobny efekt aromatyzacji, znacznie taniej i szybciej, uzyskasz stosując płatki dębowe.

- **Do białego wina lub whisky** - naturalne wiórki dębowe idealnie wzbogacą aromat domowych białych win oraz destylatów.
- **Nadają aromat i smak** - dodatek wiórków wzbogaca alkohol w drogie taniny, aromaty dębowe oraz migdałowe. Podkreśla świeżość i owocowy charakter trunku.
- **Nadają jasno bursztynową barwę** - chipsy dębowe, naturalne, nieopiekane barwią alkohol na jasnobursztynowy kolor.
- **Naturalne pochodzenie** - płatki produkowane są z francuskiej odmiany dębu.
- **Łatwość i szybkość użycia** - wiórki dębowe dodaje się bezpośrednio do alkoholu bądź na etapie fermentacji, bądź do gotowego trunku i pozostawia na okres od 3-6 tygodni.

Płatki dębowe to idealny zamiennik dla drogich i trudnych w obsłudze beczek dębowych stosowanych do dojrzewania wielu alkoholi. Dzięki nim w prosty sposób w przygotowywanych trunkach uzyskasz pożądane aromaty i dębowe nuty. Wzbogacisz je o zapach migdałowy. Alkohol zyska ponadto piękną jasnobursztynową barwę. A wszystko to w zaledwie kilka tygodni.

Naturalne, nieopiekane wiórki dębowe wzbogacają domowe wina czy destylaty w jeszcze większą ilość tanin, niż odpowiedniki opiekane.

W winach i nalewkach dodatek płatków dębowych podkreśla świeżość i owocowy charakter trunków. 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: niepalone
- Aromat: migdałów

-
- Dozowanie: 1-3 g/1 L

Sposób użycia:

Wiórki dębowe dodaj do wybranego trunku w dawce 1-3 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