

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/platki-debowe-waniliowe-mocno-opiekane-20g-p-811.html>



Płatki dębowe waniliowe, mocno opiekane, 20g

Numer katalogowy	BR-405040
Kod producenta	BR-405040
Kod EAN	5908277709808

Opis produktu

Płatki dębowe - drobne szczapki drewna dębowego służące do aromatyzowania alkoholi. Jeśli przygotowujesz domowe wina, nalewki czy destylaty doskonale wiesz, że alkohole przechowywane w beczkach dębowych zyskują niepowtarzalny aromat oraz smak. Podobne efekty szybciej i taniej uzyskasz stosując płatki dębowe.

- **Do wszelakich trunków** - płatki dębowe stosować możesz do win, nalewek, wódek czy miódów pitnych.
- **Nadają aromat i smak** - dzięki płatkom Twój trunek zyska dębowy aromat oraz posmak wanilii i tanin.
- **Głęboka, ciemno bursztynowa barwa trunków** - płatki mocno palone nadadzą przygotowywanym alkoholom piękną ciemną barwę
- **Naturalne pochodzenie** - płatki produkowane są z francuskiej odmiany dębu.
- **Łatwe w użyciu** - płatki wystarczy dodać bezpośrednio do procesu fermentacji lub do gotowego trunku.

Płatki dębowe to najlepsza alternatywa do stosowania beczek dębowych. Dzięki ich stosowaniu nadajemy alkoholom (winom, nalewkom, destylatom) zarówno aromat jak i barwę. To znacznie prostsza i tańsza metoda starzenia trunków od tradycyjnego dojrzewania w beczkach. Płatki dębowe dozowane mogą być podczas fermentacji lub do gotowego trunku.

Dzięki dodatkowi płatków dębowych, przygotowywany alkohol bardzo szybko zyska wyczuwalne nuty dębowe, aromat wanilii oraz głęboki ciemno bursztynowy kolor. W winach i nalewkach zachowane zostaną aromaty owocowe. 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: mocne palone

Aromat: wanilia

Dozowanie: 4-10 g/1 L

Masa netto: 20 g

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 z niego płatki dębowe i ciesz się jego smakiem.

Płatki 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