

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/platki-debowe-waniliowe-mocno-opiekane-50-g-p-1828.html>



Płatki dębowe waniliowe, mocno opiekane, 50 g

Cena	10,00 zł
Numer katalogowy	P1-405053
Kod producenta	P1-405053
Kod EAN	5904816008081

Opis produktu

Płatki dębowe - drobne szczapki drewna dębowego służące do aromatyzowania alkoholi. Jeśli przygotowujesz domowe wina, nalewki czy destylaty, to 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, ciemnobursztynowa barwa trunków** - płatki mocno palone nadadzą przygotowywanym alkoholom piękną ciemną barwę.
- **Naturalne pochodzenie** - wiórki dębowe 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 dla stosowania beczek dębowych. Dzięki zastosowaniu płatków nadasz alkoholom (winom, nalewkom, destylatom) zarówno szlachetny 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 dodaniu chipsów dębowych przygotowywany alkohol bardzo szybko zyska wyczuwalne nuty dębowe, aromat wanilii oraz głęboki ciemnobursztynowy 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: mocno palone

Aromat: waniliowy

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 szlachetnym 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: 50 g

Wymiary opakowania:

szerokość torebki: 110 mm

wysokość torebki: 168 mm