

# Prancūziško ąžuolo drožlės e.Bois Opera



Prancūziško ąžuolo drožlės e.Bois Opera

e.Bois® Opéra – Karamelės ir Skrudinimo natos

Mažai skrudintos prancūziško ąžuolo drožlės, tiek kas nori intensyvesnio aromato, aiškiai išreikštos karamelės tono.

*Prekė su nuolaida - galiojimas iki 2025 12 31*

gamintojo puslapis

**1,25 € su PVM**

Prekės kodas: 3.202-164.99

**Prekės galimos pakuotės ar tipai:**

Pakuotė: 100 g, 1 kg, 10 kg, 20 g

Skrudinimas: Vidutinis

## Prekės aprašymas:

**Prancūziško ąžuolo drožlės e.Bois Opera – prancūziško ąžuolo drožlės intensyviai vynu charakteriui**

**e.Bois® Opera** – tai aukštos kokybės **prancūziško ąžuolo drožlės**, specialiai sukurtos suteikti vynui išraiškingą skonį, aromatą bei pagerinti jo taninų struktūrą. Šis produktas skirtas ne tik skonio niuansų praturtinimui, bet ir **spalvos stabilizavimui**, todėl yra nepakeičiamas įrankis profesionalioje vyndarystėje.

## Išskirtinė kilmė ir kokybė

**Prancūziško ąžuolo drožlės e.Bois Opera** drožlės gaminamos iš lėtai augančio, aukštos kokybės prancūziško ąžuolo, kuris auga vėsesnio klimato regionuose. Toks medis pasižymi:

- smulkia metine žiedine struktūra
- tolygia medienos tekstūra
- subalansuotu aromatinių junginių kiekiu

Šie veiksniai lemia subtilų, bet intensyvių drožlių poveikį vyne, leidžiantį sukurti **kompleksinį ir harmoningą skonio**

profilje.Bois®-Technical-Data-....

## 🔍 Vidutinis skrudinimas – išskirtinis aromato profilis

e.Bois® Opera drožlės yra **vidutiniškai skrudintos (Medium Toast)**, todėl pasižymi itin intensyviais, turtingais skonio ir kvapo niuansais:

- **stiprūs ąžuolo ir skrudinimo tonai**
- **karamelės natų gausa**
- subtilūs dūmo ir kepintų riešutų akcentai
- prieskonių bei šilumos pojūtis poskonyje

Būtent šis skrudinimo lygis idealiai tinka tiek raudonajam, tiek sodresniam baltajam vynui, nes puikiai **praturtina skonio gilumą ir struktūrą**

## 🔍 Vyno tobulinimas su Prancūziško ąžuolo drožlės e.Bois Opera

Naudojant e.Bois® Opera galima pasiekti:

- **taninų sušvelninimo ir subalansavimo efektą**
- išraiškingesnę vyno tekstūrą bei ilgą poskonį
- kompleksiškesnius aromato sluoksnius
- pagerintą spalvos stabilumą, ypač raudoname vyne

Šios drožlės ne tik suteikia medienos natų, bet ir **aktyviai dalyvauja polifenolių struktūros modifikavime**, padedančiame ilgaamžiškumui ir skonio stabilume

## ✔️ Pagrindiniai privalumai

- Intensyvus **ąžuolo ir karamelės skonis**
- Tinka tiek raudonam, tiek baltam vynui
- Gerina taninų balansą ir švelnumą
- Sumažina poreikį naudoti brangias ąžuolo statines
- Leidžia atlikti **greitus skonio bandymus**, pritaikant vyną rinkos poreikiams
- Mažina oksidacijos riziką dėl polifenolių kompleksavimo
- Atitinka ES reglamentą 2019/934 dėl leidžiamų enologinių medžiagų

## 🔍 Naudojimas ir dozavimas

**e.Bois® Opera** galima naudoti:

- **vynuogių misoje**
- fermentacijos metu
- brandinant jauną vyną
- brandintame vyne prieš buteliavimą

**Dozavimas:**

- Nuo **50 iki 500 g / 100 L** vynu, priklausomai nuo pageidaujamo intensyvumo ir kontakto trukmės.
- Rekomenduojama kontakto trukmė – nuo **5 iki 30 dienų**.
- Intensyvesniam aromatai išgauti patartina palaikyti vyną su drožlėmis ilgiau arba atlikti pakartotinį drožlių keitimą.
- **Oksigenacija (kontaktas su deguonimi)** yra naudinga, norint sušvelninti taninų poveikį ir tolygiai išvystyti aromato struktūrą

Svarbu nuolat ragauti vyną ir stebėti drožlių poveikį, kad būtų pasiektas norimas aromato ir skonio balansas.

**Laikymo sąlygos**

- Laikyti **vėsioje, sausoje vietoje**, toliau nuo stiprių kvapų
- Atidarius pakuotę – sandariai uždaryti
- Drožlės sugeria ir skleidžia kvapus, todėl būtina vengti pašalinių aromatų šalia laikymo vietos

**Prancūziško ąžuolo drožlės e.Bois Opera** - tai ne tik ąžuolo drožlės, bet ir profesionalus įrankis, leidžiantis kurti **unikalų, prabangų vynu charakterį**, pritaikytą kiekvieno vyndario kūrybiniam polėkiui ir rinkos poreikiams.

Leiskite savo vynu subręsti be medinės ąžuolo statinės. Šios, naujos drožlės iš Prancūzijos ąžuolo, yra garantuotos kokybės su vidutiniškai arba stipriai išdeginta mediena. ąžuolo medžio drožlėmis brandinto vynu įtaka vynu labai panaši kaip ir vynu brandinimas ąžuolo statinėse, bet šis būdas yra daug pigesnis.

e. „Bois®“ ąžuolo drožlės priklausomai nuo ąžuolo tipo ir skrudinimo skisrtomos taip:

e.Bois® Reglissa – Saldynmedžio ir Dūmų aromatai

e.Bois® Opéra – Karamelės ir Skrudinimo natos

e.Bois® Muffins – Amerikietiško vidutinis skrudinimas

e.Bois® Vanilla – Vanilės ir Skrudinimo natos

e.Bois® Fondant – Aštrus ir saldus

e.Bois® Sorbet – Šviežumas ir intensyvumas

e.Bois® Fraicheur – Šviežumas ir intensyvumas, Granuliuotas

Gali būti naudojamas tiek fermentacijos metu, tiek jau pagamintam vynui brandinti.

papildomiems klausimams

**Nuotraukų galerija:**

