

# Ažuolinė statinė brandinimui iš tokajaus ažuolo



Ažuolinė statinė brandinimui iš tokajaus ažuolo nerūdijančio plieno žiedais be kranelio.

Čia galite įsigyti mažesnės talpos ažuolines statines

**550,02 € su PVM**

Prekės kodas: 1.204-1855.99

**Prekės galimos pakuotės ar tipai:**

Kita talpa: 55 ltr, 110 l

## Prekės aprašymas:

Ažuolinė statinė brandinimui iš tokajaus ažuolo.

Ažuolinė statinė brandinimui. Atraskite aukščiausios kokybės skonio brandinimo paslaptį su **Ažuoline statine iš Tokajaus ažuolo!** Ši išskirtinė statinė, pagaminta iš legendinio Tokajaus regiono ažuolų, yra puikus pasirinkimas tiek profesionalams, tiek namų gėrimų entuziastams, norintiems pasiekti nepakartojamą aromatų ir skonio dermę.

Kas yra Tokajaus ažuolas?

**Tokajaus ažuolas** (*Quercus petraea*) auga išskirtinėse, mineralais turtingose Vidurio Europos (ypač Vengrijos Tokajaus) dirvose. Būtent šio regiono klimatas ir dirvožemis suteikia medienai unikalių savybių – subtilų, tačiau intensyvių aromatą, lengvą vanilės natą bei švelnų taninų profilį.

Tokajaus ažuolas auga itin lėtai, todėl turi itin smulkias poras, panašias į vokiško ažuolo struktūrą. Ši savybė leidžia gėrimui švelniai įsigerti į medieną, užtikrinant harmoningą skonio balansą.

Statinės privalumai

- **Unikalus skonis:** Dėl lėto augimo ir smulkių porų, statinė suteikia gėrimui švelnias natūralias natas – subtilų prieskonių, medaus, džiovintų vaisių aromatą.
- **Subtilus taninų išsiskyrimas:** Palyginti su Limuzino ažuolu, Tokajaus ažuolas išskiria mažiau taninų, todėl brandinami gėrimai išlieka švelnūs ir subalansuoti.
- **Auksinė spalva:** Brandinimo metu gėrimas įgauna gražią, natūralią auksinę geltoną spalvą.

- **Sodrūs skoniai:** Statinė praturtina gėrimą skrudintos duonos, džiovintos slyvos bei subtilaus saldumo ir prieskonių natomis.
- **Ilgaamžiškumas:** Tinkamai prižiūrima statinė tarnauja daugelį metų, išlaikydama visas savo gerąsias savybes.

#### Techninės savybės

- **Talpa:** Galimi 55 litrų ir 110 litrų variantai.
- **Degimo lygis:** lengvas-vidutinis vidinis deginimas (light-medium toast) – puikiai tinka subtiliems ir išraiškingiems skoniams sukurti.
- **Mediena:** Sertifikuotas, tvariai išgautas Tokajaus ąžuolas su smulkiomis poromis, leidžiančiomis švelniai brandinti gėrimą.
- **Gamyba:** Kiekviena statinė pagaminta rankomis, laikantis senųjų statinių gamybos tradicijų.

**Svarbu:** Statinės talpa gali šiek tiek skirtis nuo nurodytos (gali būti šiek tiek didesnė arba mažesnė). Nedidelės talpos variacijos nelaikomos broku.

Kam tinka ši statinė?

**Ažuolinė statinė brandinimui** idealiai tinka:

- **Romo** brandinimui
- **Vyno** brandinimui ir skonio suteikimui
- **Viskiui** ir kitoms distiliatų rūšims
- **Slyvų, vyšnių, abrikosų distiliatams**
- **Namų ar mažų distilerijų** projektams, kuriuose siekiama aukštos kokybės rezultato.

Kodėl verta rinktis Tokajaus ąžuolą?

Renkantis statinę iš Tokajaus ąžuolo, pasirenkate natūralų skonio gylį, subtilumą ir autentiškumą. Tai ne tik brandinimo įrankis, bet ir investicija į išskirtinį gėrimo charakterį bei nepamirštamą skonių patirtį.

Ažuolinė statinė brandinimui- tai ne tik investicija į ateitį, bet ir kokybės ženklas.

Jei nerotite laikyti statinėse, galite naudoti ąžuolo drožles drožlės, Skonio priedai

**Nuotraukų galerija:**

