

Prancūziškos ažuolo drožlės e.Bois Vanilla



Prancūziškos ažuolo drožlės

e.Bois® Vanilla – Vanilės ir Skrudinimo natos

papildomiems klausimams

3,47 € su PVM

Prekės kodas: 1.202-559.99

Prekės galimos pakuotės ar tipai:

Pakuotė: 1 kg, 100 g, 10 kg, 20 g

Prekės aprašymas:

Prancūziškos ažuolo drožlės e.Bois Vanilla- švelnaus vanilės aromato ažuolo drožlės vyno rafinuotumui

e.Bois® Vanilla – tai aukštos kokybės **prancūziško ažuolo drožlės**, specialiai sukurtos suteikti vynui švelnų, bet išraiškingą **vanilės, kakavos ir saldžių prieskonių** aromatą. Šis produktas puikiai tinka vyndariams, siekiantiems sustiprinti vyno **aromato išraišką, poskonio ilgį** bei išlaikyti elegantišką skonio balansą.

Prancūziškos ažuolo drožlės

Pagamintos iš natūralios kilmės *Quercus sessiliflora* ažuolo, šios drožlės pasižymi **kontroliuotu skrudinimu**, kuris leidžia išvystyti subtilius ir pageidaujamus vanilės bei saldžiųjų prieskonių niuansus be agresyvių degėsių ar kartumo.

Kas daro e.Bois® Vanilla išskirtinėmis?

- Pagamintos iš **aukščiausios kokybės prancūziško ažuolo**.
- Naudojamas **specialus skrudinimo metodas**, kurio metu išryškėja **vanilės, kakavos, cinamono ir švelnios karamelės** aromatai.
- **Skirtos tiek baltam, rožiniam, tiek raudonam vynui**, kai siekiama šilumos, aromatinės išraiškos ir ilgesnio poskonio.

Prancūziškos ažuolo drožlės puikiai dera su vaisiškais, aromatingais vynais, kuriems trūksta išraiškos arba kuriuos norima „praturtinti“ subtiliu medienos prisilietimu.

Vyno praturtinimas e.Bois® Vanilla drožlėmis

Prancūziškos ąžuolo drožlės:

- Padeda **padidinti aromato kompleksiją** – sustiprina natūralius vaisių kvapus.
- Suteikia **subalansuotą taninų struktūrą**, sušvelnina jaunumą.
- Pagerina **burnos pojūtį** – vynas tampa apvalesnis, minkštesnis.
- Sukuria **jaukumo ir šilumos išpūdį**, kuris vertinamas rinkoje.

Naudojamos tiek kasdieniams, tiek aukštesnės klasės vynams, kai norima pasiekti **komercinį patrauklumą** bei vartotojų mėgstamą profilį – vanilės, karamelės, prieskonių ir švelnios medienos natomis.

✓[?] Pagrindiniai privalumai

- Vanilės, kakavos, švelnių skrudinimo natų dominavimas.
- Sukuria išpūdį, lyg vynas būtų brandintas naujose statinėse.
- Subalansuoja taninus, švelnina burnos pojūtį.
- Greitas poveikis – poveikio išvystymas jau po kelių dienų.
- Puikiai tinka vynams, skirtiems greitam išleidimui į rinką.
- Saugi, kontroliuojama alternatyva tradicinei ąžuolo statinei.

[?][?] Naudojimas ir dozavimas

Rekomenduojamos dozės:

- **Baltieji ir rožiniai vynai:** 50–200 g / 100 L
- **Raudonieji vynai:** 100–300 g / 100 L

Prancūziškos ąžuolo drožlės naudojimo laikas:

- Nuo **5 iki 30 dienų**, priklausomai nuo pageidaujamo intensyvumo.
- Gali būti naudojama tiek fermentacijos metu, tiek brandinimo ar posfermentacijos etapuose.
- Siekiant geriausio rezultato – naudoti kartu su **mikrooksigenacija** (kontaktu su deguonimi), kad taninai ir aromatai sklandžiai įsiliėtų į vyną.

Patarimas: atlikti mažo tūrio bandymą prieš naudojant visam partijai.

[?][?] Laikymo sąlygos

- Laikyti **sausoje, vėsioje vietoje**.

- Saugoti nuo tiesioginės saulės šviesos, drėgmės ir kvapų.
- Atidarytą pakuotę **laikyti sandariai uždarytą**, kad drožlės neprarastų aromatinių savybių.

e. „Bois®“ ąžuolo drožlės priklausomai nuo ąžuolo tipo ir skrudinimo skirstomos 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

Vienas iš didžiausių „e.Bois®“ ąžuolo medžio drožlių naudojimo pranašumų yra galima didelė dozė, siekiant gauti intensyvius ąžuolo komponentus.

gamintojo puslapis

Nuotraukų galerija:

