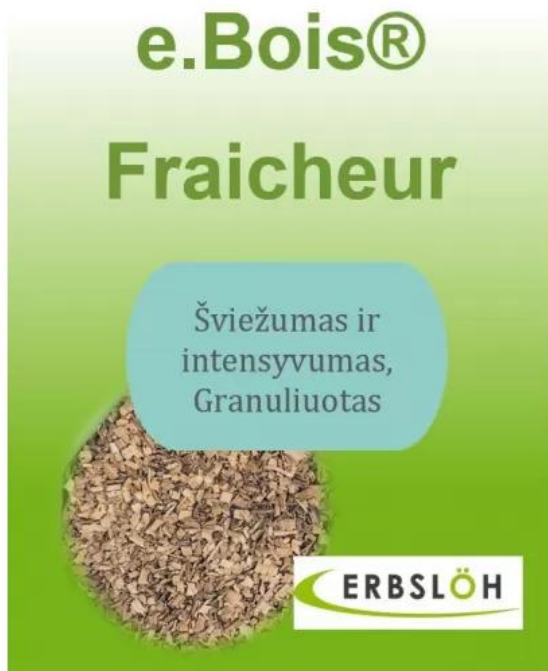


# Prancūziško ąžuolo drožlės e.Bois Fraicheur, neskrudintos



e.Bois® Fraicheur – Šviežumas ir intensyvumas, Granuluotas

**3,49 € su PVM**

Prekės kodas: 1.202-823.99

**Prekės galimos pakuotės ar tipai:**

Pakuotė: 100 g, 1 kg, 10 kg, 20 g

## Prekės aprašymas:

Leiskite savo vynui subręsti be medinės ąžuolo statinės. Šios, naujos drožlės iš Prancūzijos ąžuolo, yra garantuotos kokybės, neskrudintos. ąžuolo medžio drožlėmis brandinto vyno įtaka vynui labai panaši kaip ir vyno brandinimas ąžuolo statinėse, bet šis būdas yra daug pigesnis.

ąžuolo drožlių (ąžuolo čipsai) naudojimas yra greitas sprendimas, suteikiantis vynui ąžuolo savybių. „e.Bois®“ ąžuolo drožlės taip pat leidžia užmaskuoti nesubrendusias natas ar skonio nukrypimus. Dėl greito išgavimo ąžuolo aromatas gali būti integruotas tiek maceracijos metu, tiek vyno gamybos proceso pabaigoje.

e. „Bois®“ ąžuolo drožles 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.

Dozavimas: 5-30 gramų/ 10 litrų vyno. Galima laikyti vyne nuo kelių dienų ar trijų mėnesių.

. Daugiau apie tai skaitykite čia.

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

**Nuotraukų galerija:**

