

Link do produktu: <https://sloikczybutelka.pl/platki-debowe-aroneo-douceur-20g-p-693.html>

Płatki dębowe ARONEO Douceur 20g



Cena

3,00 zł

Numer katalogowy

PLATKI DOUCER

Opis produktu

Płatki dębowe ARONEO Douceur 20g - aromaty karmelu, wanilii i świeżego pieczywa

ARONEO Douceur to aromatyczne płatki dębowe, które w wyjątkowy sposób wzbogacają smak i zapach wina, nadając mu aksamitny charakter oraz słodkie, przyjemne nuty. Dzięki innowacyjnej metodzie produkcji i długoletnim badaniom nad dojrzewaniem alkoholi, płatki **Douceur** oferują niepowtarzalny profil aromatyczny oraz subtelne podkreślenie mocy i owocowości trunku.

W kontakcie z alkoholem uwalniają się **aromaty karmelu, wanilii i świeżo pieczonego chleba**, które doskonale współgrają zarówno z winami białymi, jak i czerwonymi.

Najważniejsze zalety ARONEO Douceur:

- □ Dodają winu słodyczy i gładkości, bez nadmiernej dominacji,
- □ Intensyfikują naturalną owocowość wina,
- □ Wzbogacają bukiet o nuty waniliowe, karmelowe i piekarnicze,
- □ Wpływają na pełniejszy smak i dłuższe doznania smakowe podczas degustacji,
- □ Pomagają stabilizować barwę, szczególnie przy winach czerwonych.

Sposób użycia:

Płatki można dodawać zarówno w fazie **fermentacji**, jak i podczas **dojrzewania** wina. Ich działanie jest łagodne i kontrolowane, a efekty zależą od rodzaju wina, zastosowanych owoców oraz oczekiwanego profilu smakowego.

Rekomendowana dawka:

Od **0,5 do 3 g na litr wina**.

Mniejsze ilości sprawdzą się przy winach białych i różowych, większe – przy czerwonych i bardziej ekstraktywnych trunkach.

Czas kontaktu z winem:

Optymalnie **3-4 tygodnie**, co pozwala uzyskać pełnię aromatów i właściwy balans tanin. Wydłużenie do **6-8 tygodni** wpływa na pogłębienie struktury i kompleksowości wina.