

Link do produktu: <https://sloikczybutelka.pl/platki-debowe-aroneo-equilibre-20g-p-692.html>

## Płatki dębowe ARONEO EQUILIBRE 20G



Cena

**3,00 zł**

Numer katalogowy

**PLATKI EQUILIBRE**

### Opis produktu

#### Płatki dębowe ARONEO Equilibre 20g - aromaty lukrecji i piernika

**ARONEO Equilibre** to wysokiej jakości płatki dębowe stworzone z myślą o wzbogacaniu smaku i aromatu win domowych oraz rzemieślniczych. Dzięki nowoczesnej technologii produkcji i wieloletnim badaniom powstał unikalny produkt, który nadaje trunkom wyjątkową głębię, złożoność i elegancję.

Płatki **Equilibre** należą do linii tanicznej – charakteryzują się delikatną, jedwabistą strukturą tanin oraz intensywnymi nutami **lukrecji i piernika**, które ujawniają się w kontakcie z alkoholem. Idealnie sprawdzają się zarówno podczas fermentacji, jak i leżakowania wina.

#### Dlaczego warto wybrać ARONEO Equilibre?

- □ Nadają winu subtelnym, wyrazistym aromatów: lukrecja, piernik,
- □ Wzbogacają strukturę i wydłużają odczuwanie smaku w ustach,
- □ Poprawiają złożoność i delikatność trunku,
- □ Pomagają ustabilizować kolor, szczególnie w winach czerwonych,
- □ Wprowadzają jedwabiste taniny bez nadmiernej goryczki.

#### Zastosowanie:

Płatki można stosować zarówno w trakcie **fermentacji**, jak i podczas **dojrzewania** wina. Odpowiednie do win czerwonych, białych i różowych. W zależności od oczekiwanego efektu, aromatu użytych owoców i stylu wina, dawkowanie należy dobrać indywidualnie.

#### Rekomendowane dawkowanie:

Od **0,5 do 3 g na 1 litr wina** – mniejsze ilości do win białych i różowych, większe do win czerwonych oraz długodojrzewających.

#### Czas kontaktu z winem:

Od **3 do 4 tygodni** dla optymalnej ekstrakcji aromatów i tanin. Wydłużenie czasu do **6-8 tygodni** wpłynie na modyfikację struktury wina, nadając mu pełniejszy charakter.