

Link do produktu: <https://sloikczybutelka.pl/platki-debowe-aroneo-fraicheur-20g-p-694.html>



## Płatki dębowe ARONEO FRAICHEUR 20G

Cena

**3,00 zł**

Numer katalogowy

**PLATKI FRAICHEUR**

### Opis produktu

#### Płatki dębowe ARONEO Fraicheur 20g - przyprawy i delikatny karmel

**ARONEO Fraicheur** to wyjątkowe płatki dębowe o charakterze tanicznym, stworzone z myślą o wzbogaceniu wina o świeżość, wyraźniejszą owocowość oraz subtelne aromaty przypraw i lekkiego karmelu. Dzięki zaawansowanej technologii produkcji oraz wieloletnim badaniom nad wpływem drewna na dojrzewanie alkoholu, płatki te pozwalają osiągnąć wyrafinowany profil smakowy i aromatyczny.

Doskonale sprawdzają się przy produkcji zarówno win czerwonych, jak i białych czy różowych, nadając im harmonii oraz lekkości.

#### Główne zalety ARONEO Fraicheur:

- □ Uwalniają subtelne **aromaty przypraw i karmelu**, które dodają winu elegancji,
- □ Wzmacniają **świeżość i owocowość** trunku, bez dominujących nut dębowych,
- □ Zawierają **delikatne taniny**, które poprawiają strukturę wina i nadają mu równowagę,
- □ Wpływają korzystnie na **utrwalenie barwy**, szczególnie w winach jasnych,
- □ Idealne do podkreślenia lekkości i charakteru wina bez agresywnych garbników.

#### Zastosowanie:

Płatki ARONEO Fraicheur mogą być używane zarówno w trakcie **fermentacji**, jak i **dojrzewania** wina. Ich działanie jest łagodne, ale skuteczne – pozwalają tworzyć wina bardziej złożone i przyjemne w odbiorze.

#### Rekomendowane dawkowanie:

Od **0,5 do 3 g na 1 litr wina** – większe dawki dla win czerwonych, mniejsze dla białych i różowych. Dawkę warto dobrać indywidualnie do stylu wina i użytych owoców.

#### Czas kontaktu z winem:

Standardowy czas to **3-4 tygodnie**, który zapewnia pełną ekstrakcję aromatów i tanin. Wydłużenie do **6-8 tygodni** wpłynie na rozwinięcie struktury i głębi smaku wina.