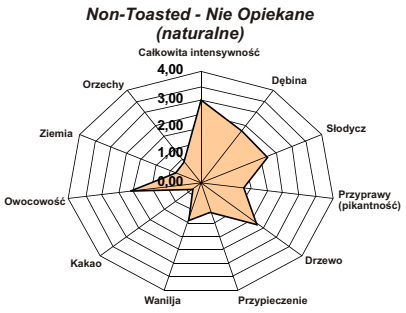


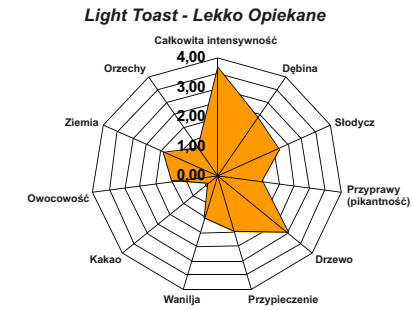
Stopień przypieczenia



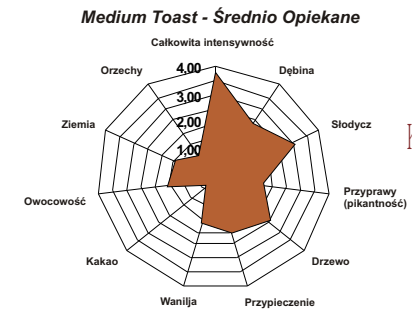
Rozmiar płatków



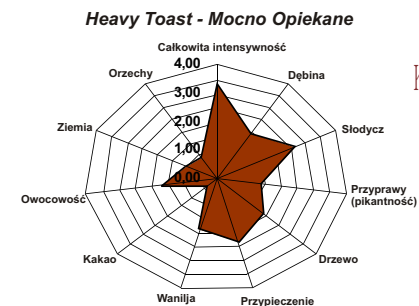
Stabilizacja koloru, wzmocnienie owocowości, wzmocnienie ogólnych doznań smakowych, szczególnie aromaty drzewa i migdałów.



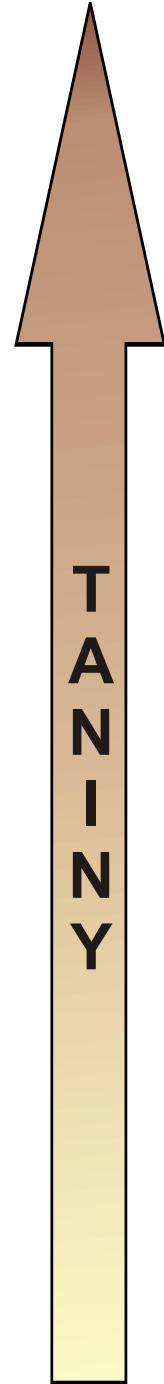
Stabilizacja koloru, wzmocnienie świeżości owocowości i słodkości wina.



Kompleksowe wzmocnienie aromatów, szczególnie:
+ karmel
+ toffee



Kompleksowe wzmocnienie aromatów i bukietu win, szczególnie:
+ kawa
+ przypieczenie
Uzyskanie efektu starego, dojrzałego wina.



Średnie dawkowanie
od 0,5 do 5 g/litr



Dystrybucja:
www.WinoHOBBY.biz 3 dni

2 miesiące

S
T
A
Ż
E
N
I
E



Kostka duża



Kostka mała



Płatki większe



Płatki średnie



Płatki drobne



Miał dębowy

3 tygodnie

F
E
R
M
E
N
T
A
C
J
A

3 dni