

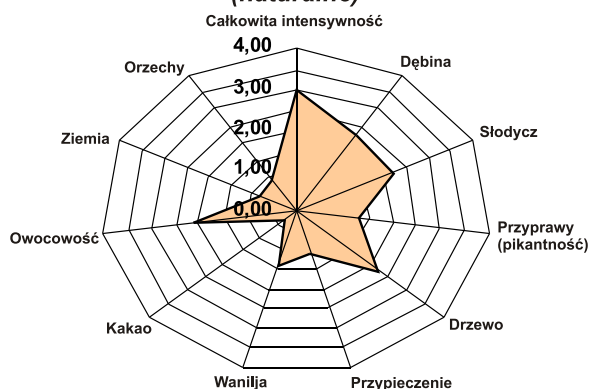
# Charakterystyka chipsów dębowych



Płatki dębowe sprowadzane są bezpośrednio od jednego z największych Francuskich producentów płatków dębowych w Europie. Produkowane są z najlepszych odmian Francuskich dębów wykorzystywanych w bednarstwie (*Quercus sessiflora* i *Quercus robur*), prosto z Francuskich lasów. Przed procesem produkcji, drzewo jest naturalnie sezonowane na otwartej przestrzeni przez minimum 18 miesięcy.

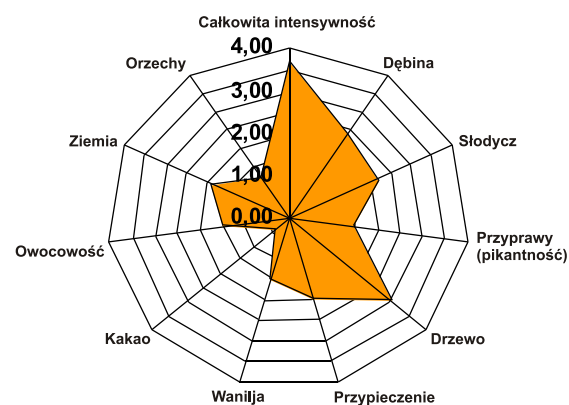
Sposób użycia: płatki dębowe dodajemy w ilości 2g do 4g na 1l wina w procesie fermentacji lub do gotowego wina w celu jego "postarzenia" (nadania charakteru) na okres 3-6 tygodni. Płatki dębowe można również używać do miódów pitnych, nalewek, wódek (tworząc własne wódki Dębowe).

## Non-Toasted - Nie Opiekane (naturalne)



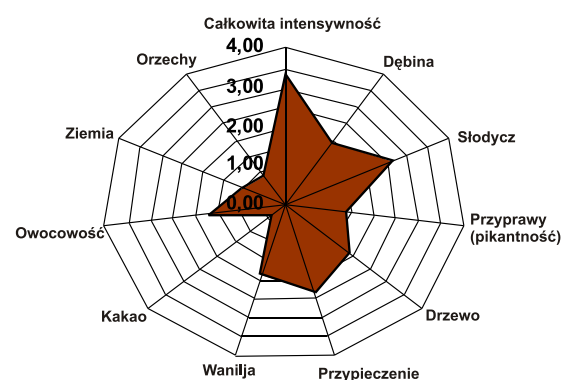
Płatki naturalne w największym stopniu dodają tanin do wina oraz stabilizują kolor czerwonych win. Płatki te nadają delikatny charakter owocowy, oraz subtelny aromat drzewa i migdałów. Płatki naturalne delikatnie zwiększają w smaku moc wina.

## Light Toast - Lekko Opiekane



Płatki lekko opiekane w mniejszym stopniu dodają tanin do wina od płatków naturalnych, natomiast mocniej podkreślają moc wina, świeżość i owocowość. Stabilizują kolor win czerwonych i podkreślają aromaty owoców użytych do produkcji wina.

## Heavy Toast - Mocno Opiekane



Płatki mocno opiekane podnoszą ogólny charakter i aromat win, wzmagają kolor. Najlepiej nadają się do uzyskania efektu "starego" wina. Przydają się do tworzenia własnych koniaków, whisky i wódek gatunkowych.