

	Płatki dębowe - Francuskie				Płatki opiekane wiśniowe	Płatki opiekane akacjowe	Płatki opiekane kasztanowe	Płatki dębowe - Amerykańskie	
	Naturalne	Lekko opiekane	Średnio opiekane	Mocno opiekane				Lekko opiekane	Średnio opiekane
Do użytku w procesie produkcji wina	Świeże i owocowe wina białe	♣	♣			♣			
	Wina białe "International taste"	♣	♣		♣	♣		♣	
	Wina białe, jakościowe przeznaczone na dojrzewanie	♣	♣	♣		♣			
	Wina różowe		♣		♣	♣	♣		
	Świeże i owocowe wina czerwone	♣	♣		♣				
	Wina czerwone "International taste"			♣	♣	♣			♣
	Wina czerwone, jakościowe przeznaczone na dojrzewanie				♣	♣		♣	♣
Do aromatyzowania alkoholi - wysoko procentowych	Wódki dębowe	♣						♣	
	Alkohole typu koniak			♣	♣				♣
	Alkohole typu whisky			♣	♣	♣			♣
	Zaprawy do nalewek owocowych		♣			♣	♣		
	Zaprawy do nalewek wytrawnych			♣		♣		♣	
	Zaprawy do nalewek ziołowo / leczniczych	♣	♣					♣	
	Miody pitne	Owocowe		♣	♣	♣	♣		
Ziołowo / chmielowe		♣	♣					♣	♣

Wielokrotnie pisaliśmy, że dodatkowe, ciekawe efekty organoleptyczne można uzyskać poprzez mieszanie różnych rodzajów płatków do jednego nastawu, alkoholu. Uzyskuje się wtedy efekt synergii, otrzymujemy więcej, niż stosując jeden wybrany rodzaj płatków. Dla ułatwienia, w powyższej tabeli przedstawiliśmy przykładowe sposoby mieszania różnych rodzajów płatków do konkretnego typu alkoholu.



Efekt ten jest znany i powszechnie wykorzystywany przez producentów wina na całym świecie.

- Tendencja w stosowaniu płatków dębowych do beczek dębowych, stale rośnie - na korzyść płatków. Jest to wynikiem kilku aspektów przemawiających za stosowaniem płatków:**
- 1. Płatki pozwalają uzyskać bardziej złożony końcowy efekt organoleptyczny poprzez stosowanie różnych rodzajów płatków;**
 - 2. Zakładając uzyskanie tego samego efektu końcowego, stosowanie płatków jest wielokrotnie tańsze;**
 - 3. Efekt EKOLOGICZNY - myślę że oczywisty dla Nas Wszystkich;**



**Sklep WinoHOBBY:
22 741 31 30**