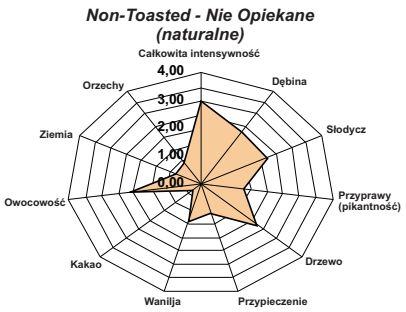


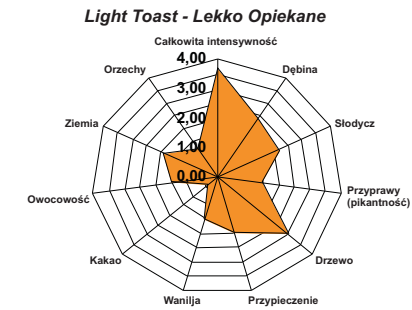
Stopień przypieczenia



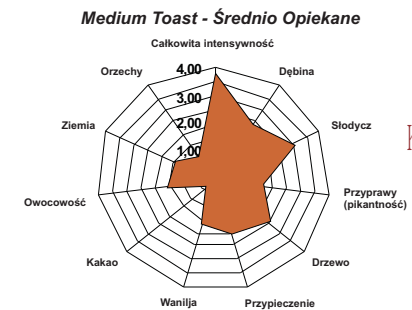
Rozmiar płatków



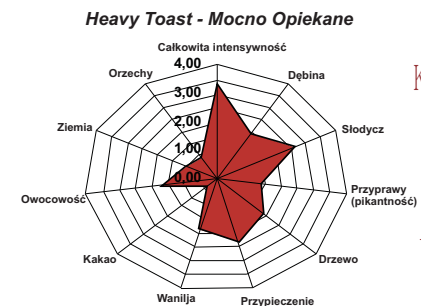
Stabilizacja koloru,
wzmocnienie owocowości,
wzmocnienie ogólnych
doznań smakowych,
szczególnie aromaty
drzewa i migdałów.



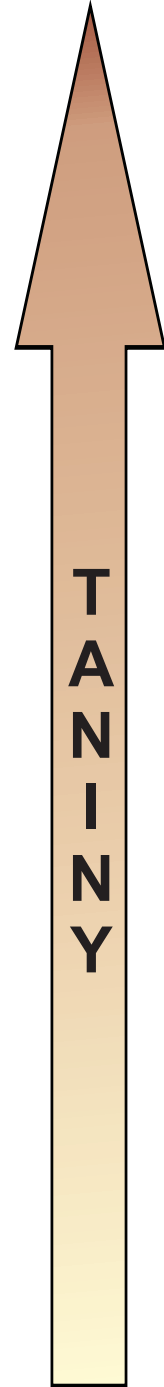
Stabilizacja koloru,
wzmocnienie świeżości
owocowości i
słodkości wina.



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

3 tygodnie

F
E
R
M
E
N
T
A
C
J
A

3 dni



**Kostka
duża**



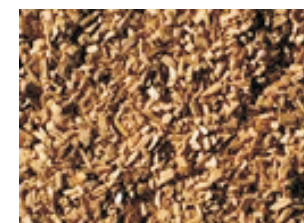
**Kostka
mała**



**Płatki
większe**



**Płatki
średnie**



**Płatki
drobne**



**Miał
dębowy**