



Brewferm copeaux de chêne américain - chauffe forte 250 g

Art. 006.210.250

<https://www.brouwland.com/fr/qr/006.210.250>

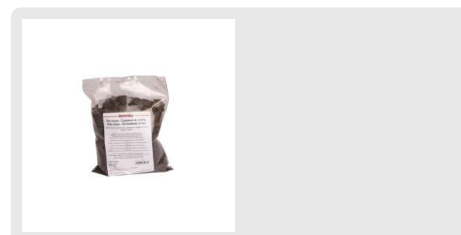
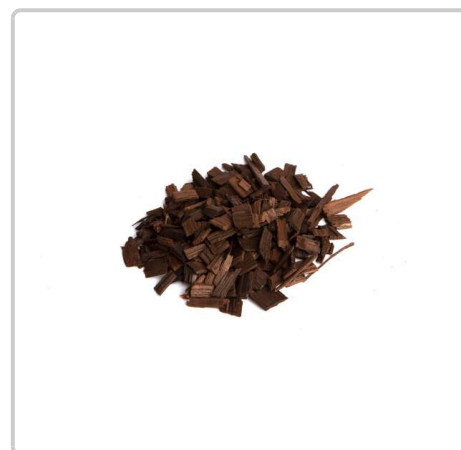
Etes-vous amateur de saveurs boisées dans votre bière, vin ou liqueur ? Mais vous n'aimez pas l'investissement, le haut niveau d'entretien et les tracas qui viennent avec l'utilisation d'un fût en chêne ? Alors les copeaux de chêne sont la solution parfaite !

Non seulement ils sont fabriqués à partir de véritables douelles de chêne, mais ils donnent aussi leur saveur plus rapidement qu'un tonneau grâce à leur plus grande surface de contact. En plus ils sont faciles à utiliser ; il suffit de les ajouter à votre boisson dans un sachet d'infusion et de les retirer quand votre profil de saveur est exactement ce que vous voulez. De nombreux avantages, à une fraction du prix d'un véritable fût de chêne.

Ajouter du chêne à votre vin changera le goût, l'arôme, la conservation et la stabilité de la couleur.

- dosage : 5-30 g/10 l
- temps de contact : de quelques jours à 3 mois
- utilisation : peut être ajouté à des aliments tels que le moût, le vin, la bière, les spiritueux, ...

Profil gustatif : noix grillées, fumé.



Spécifications

Dimensions et poids emballage:

Poids	0.255 kg
Longueur	24.1 cm
Hauteur	5.4 cm
Largeur	15.1 cm
Code EAN	5420069829834