



Brewferm copeaux de chêne français - chauffe moyenne 250 g

Brewferm copeaux de chêne français - chauffe moyenne 250 g



Marque : Brewferm

Référence : 006.204.250

Prix : 5.95€

Brewferm copeaux de chêne français - chauffe moyenne 250 g

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 au moût, au vin, à la bière, à la liqueur,

Profil gustatif : arôme grillé et de caramel, goût de noisette et de vanille légère.

[Lien vers la fiche du produit](#)