



## Инструкция по применению

**«сладкая ваниль» (тост №1 sweet vanilla)/  
(средний обжиг (тост №2 medium)/ сильный обжиг (тост №3 heavy)**

Дубовая щепа Allary (Франция) используется для настаивания алкоголя (коньяк, виски, вино, кальвадос и др.), придает изысканный аромат и несравнимый вкус напиткам, облагораживает их букет и сокращает срок созревания. Дает эффект сравнимый с выдержкой в дубовых бочках. Изготавливается из отборной древесины Лимузенского дуба, которая богата танинами и ароматообразующими веществами. Полученный напиток приобретает ярко выраженный комплексный вкус ванили, миндаля, карамели и пряностей, кофейно-цветочные и немного пряные ноты.

При использовании щепы возникает множество вопросов, ответы на которые приведены ниже. Каждый винодел или винокур может воспользоваться ими по своему усмотрению.

### Какой объем щепы необходимо использовать?

В качестве исходной, мы предлагаем дозировку от 1 до 4 г щепы на литр алкоголя. Фактически, сам винокур решает этот вопрос: все зависит от того, какой характер они хотят придать напитку. Некоторые предпочитают приготовить концентрат, на основе небольшого объема алкоголя и при высокой дозировке щепы (10 г/л), а затем смешивают его с оставшимся напитком.

### Как пользоваться щепой?

- Запарьте необходимое количество дубовой щепы (из расчета 1-4 грамма на литр) кипятком и оставьте на 10-15 минут. Таким образом Вы промоете щепу от древесной пыли, которая появилась во время производства и снизите резкость отдачи танинов.
- Настаивайте алкоголь со щепой от 3-х недель.
- Выдержку на щепе стоит производить при комнатной температуре, при низкой температуре скорость экстракции сокращается.

### Как хранить щепу перед ее использованием?

При хранении щепы следует избегать присутствия сильно пахнущих продуктов (моющих порошков или растворителей). Щепа сохранит свои ароматические свойства в течение года при условии хранения в прохладном, сухом и темном помещении. Упаковку с щепой держать в закрытом виде.