

SpiritoAge

SMK

Virutas de roble

DESCRIPCIÓN

SpiritoAge SMK es un producto excepcional elaborado a partir de madera con tostado medio y presentado en virutas de tamaño medio. Su adición aporta notas ahumadas distintivas que realzan la complejidad general de la bebida espirituosa. Este perfil único lo convierte en una opción ideal para los destiladores que buscan añadir profundidad y sofisticación a sus productos.

SpiritoAge SMK se puede integrar perfectamente en una bebida espirituosa, ya sea durante la crianza o el afinado. Las virutas de madera de tostado medio expresan notas ahumadas y salinas pronunciadas, lo que eleva significativamente la complejidad de la bebida espirituosa. Esta combinación de ahumado y salinidad contribuye a una sensación en boca más plena y voluminosa, mejorando el perfil sensorial general. Ayuda a suavizar las notas alcohólicas, aumentando la persistencia y la redondez en el paladar.

El impacto de SpiritoAge SMK en el color, el aroma y la textura varía en función de la dosis y el tipo de bebida espirituosa. Su adición garantiza una mejora armoniosa y sofisticada, lo que lo convierte en una opción excepcional para elaborar bebidas espirituosas únicas y refinadas.

DOSIS

1-10 g/L (3,8-38 g/gal)

ENVASADO Y ALMACENAMIENTO

10 kg

Envase cerrado: almacenar en un lugar fresco, seco y bien ventilado.

Envase abierto: volver a cerrar cuidadosamente y almacenar como se indica anteriormente.

CUMPLIMIENTO

Este producto puede estar sujeto a restricciones normativas en determinadas jurisdicciones y puede variar según el país. El usuario es responsable de determinar y garantizar el cumplimiento de todas las leyes y normativas aplicables, y debe verificar su aplicabilidad local.