



O USO DE ESPIRAIS DE MADEIRA



Prodooze
make your booze

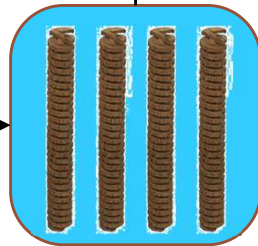
www.prodooze.com.br

- Carvalho Americano
- Carvalho Francês
- Carvalho Europeu
- Maple

Complementar o sabor de barricas de madeira usadas



Pendurar direto no maturador



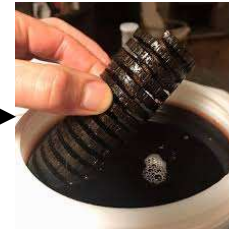
Pasteurização
em água cervejeira
a 80°C, por 30 s,

Guardar

Secar



Embeber em outra bebida e depois adicionar à cerveja



Envelhecer uma
cerveja "mãe" num
keg, para blendagem



REUSO

A cada reuso, perde-se um pouco de "potência" da madeira, como num barril.

