

SPRIEVODCA KU KVALITNÉMU

OVOCNÉMU DESTILÁTU 2026

Od ovocia k výnimočnému destilátu

Praktický sprievodca pre domácich pestovateľov, hobby páleníčiarov a malých výrobcov.

Získajte z každého kilogramu ovocia maximum arómy, chuti a alkoholu. Od prípravy ovocia, cez kvasenie až po vyzrievanie destilátu.

*Profesionálne prípravky
aj v malých baleniach!*



www.vinarskepotreby.sk



VIAC ARÓMY Z OVOCIA

Enzymy a kvasinky, ktoré uvoľnia to najlepšie z ovocia.



BEZPEČNÉ A SPOĽAHLIVÉ KVASENIE

Menej problémov, viac istoty a kvality.



LEPŠÍ DESTILÁT BEZ ZBYTOČNÝCH CHÝB

Správne postupy od začiatku do konca.

NÁJDETE V TOMTO SPRIEVODCOVI



Ako pripraviť ovocie na kvasenie



Kedy použiť enzýmy a kvasinky



Ako predísť plesniam a problémom pri kvasení



Praktické vybavenie pre hobby páleníčiarov



Tipy na zrenie destilátov



Odporúčané produkty podľa druhu ovocia



Kvalitný destilát

nezačína v pálenici,
začína pri správnych
rozhodnutiach.



PILIERE KVALITNÉHO DESTILÁTU = CESTA K LEPŠIEMU DESTILÁTU



OVOCIE

Kvalitný destilát začína zdravým a správnym vyzretým ovocím. Plesnivé, nahnité alebo nezrelé plody môžu negatívne ovplyvniť výslednú arómu.

ODPORÚČANÉ PRODUKTY

- enzýmy
- ochrana
- úprava pH

ODPORÚČANÉ VYBAVENIE

- nádoby na zber
- drviče, mlynčeky
- prepravky



KVASENIE

Práve počas fermentácie vzniká väčšina aromatických látok. Správne kvasinky, enzýmy a výživa dokážu výrazne zvýšiť kvalitu výsledného destilátu.

ODPORÚČANÉ PRODUKTY

- kvasinky
- výživa

ODPORÚČANÉ VYBAVENIE

- fermentačné nádoby
- meranie (cukor, pH, teplota)



DESTILÁCIA

Ani najmodernejšie zariadenie nedokáže nahradiť chyby vzniknuté počas prípravy kvasu.

ODPORÚČANÉ PRODUKTY

- čistiace prostriedky
- pomocné prípravky

ODPORÚČANÉ VYBAVENIE

- pálenice, kolóny
- teploměry, odmerky



ZRENIE

Sudy a dubové alternatívy pomáhajú destilátu rozvinúť komplexnosť, jemnosť a harmonickú chuť.

ODPORÚČANÉ PRODUKTY

- dubové chipsy, staves

ODPORÚČANÉ VYBAVENIE

- sudy, demižóny
- kohútiky, uzávery



HOTOVÝ DESTILÁT

ODPORÚČANÉ VYBAVENIE

- fľaše
- zátky, korky, záklopky
- etikety
- kartóny

VIAC NEŽ LEN PREDAJ PRODUKTOV

Výroba kvalitného destilátu nie je o náhode. Je výsledkom správnej kombinácie skúseností, kvalitných prípravkov a vhodnej technológie.



LABORATÓRNE ANALÝZY

Zistíte presné hodnoty a robte rozhodnutia na základe dát.



TECHNOLÓGIE

Zariadenia a technológie pre hobby aj profesionálnych výrobcov.



ODBORNÉ PORADENSTVO

Pomôžeme vám vyriešiť problémy a vybrať správne riešenie.



NÁDOBY, SUDY A PRÍSLUŠENSTVO

Všetko, čo potrebujete pre spracovanie ovocia,



KVALITNÉ PRÍPRAVKY ERBSLÖH

Prémiové prípravky nemeckého výrobcu s dlhou tradíciou.



PRAKTICKÉ NÁVODY A ODPORÚČANIA

Overené postupy, tipy a návody z praxe.



OD HOBBY VÝROBCU AŽ PO PROFESIONÁLNU PÁLENICU

Pomáhame zákazníkom vybrať správne riešenie podľa množstva spracovávaného ovocia, typu destilátu a požadovaného výsledku.



Správna kombinácia skúseností, kvalitných prípravkov a vhodnej technológie prináša viac arómy, vyššiu výťažnosť a radosť z každého pohára destilátu.

Na kvalite záleží.

OVOCIE

Kvalitný destilát začína kvalitným ovocím

Zdravé, zrelé a čerstvé ovocie je základom pre bohatú arómu a čistú chuť destilátu.



TIP ODBORNÍKA

Ovocie spracujte ideálne do 24 hodín od zberu.

Čerstvé ovocie prináša vyšší aromatický potenciál, nižšie riziko mikrobiologických problémov a lepšie podmienky pre fermentáciu.

4 NAJČASTEJŠIE CHYBY PRI SPRACOVANÍ OVOCIA

✗ Nahnité a plesnivé ovocie

Môže spôsobiť nežiaduce pachy, vyššie riziko mikrobiologických problémov a horšiu kvalitu destilátu.



✗ Dlhé skladovanie

Čím dlhšie ovocie čaká na spracovanie, tým viac stráca arómu a čistotu.



✗ Nedostatočné podvrvenie

Kvasinky sa horšie dostanú k cukrom a fermentácia býva pomalšia.



✗ Bez kontroly kvasenia

Neznáma cukornatosť, alebo pH často vedú k problémom počas kvasenia.



ČO BUDETE POTREBOVAŤ?



ZBER A MANIPULÁCIA

Pre šetrný transport ovocia bez poškodenia plodov.



- plastové prepravky
- vedrá a zberné nádoby
- plastové bedničky



PRÍPRAVA OVOCIA

Správna príprava ovocia pomáha lepšiemu uvoľneniu cukrov a aromatických látok.



- drviče ovocia
- mlynčeky
- odstopkovače a odkôstkovače



KVASENIE

Potravinárske nádoby rôznych objemov pre hobby aj väčších výrobcov.



- hobotky so sponou a viečkom
- kade a sudy
- vedrá
- plastové barely
- príslušenstvo k nádobám



KONTROLA KVASU

Pravidelná kontrola cukornatosti a priebehu fermentácie pomáha predísť problémom.



- cukrometer alebo refraktometer
- pH papieriky alebo pH tester
- teplomer
- malú váhu

OD OVOCIA AŽ PO HOTOVÝ DESTILÁT



OVOCIE



ENZÝMY



VÝŽIVA



KVASINKY



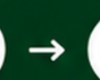
FERMENTÁCIA



DESTILÁCIA



ZRENIE



SKLADOVANIE

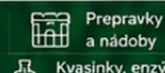
RÝCHLE DODANIE

OVERENÁ KVALITA

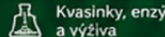
ODBORNÉ PORADENSTVO

PRE KAŽDÉHO PÁLENIČIARA

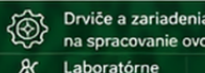
VŠETKO PRE VÝROBU DESTILÁTOV
NA JEDNOM MIESTE



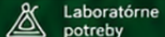
Prepravky
a nádoby



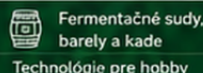
Kvasinky, enzýmy
a výživa



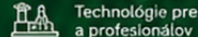
Drviče a zariadenia
na spracovanie ovocia



Laboratórne
potreby



Fermentačné sudy,
barely a kade



Technológie pre hobby
a profesionálov

www.vinarskepotreby.sk

OCHRANA

Ako ochrániť arómu ovocia a pripraviť kvalitný kvas

Správne kroky pred fermentáciou rozhodujú o kvalite, aróme a výsledku vášho destilátu.



PROBLÉM: PRCHAVÉ KYSELINY A OCTOVATENIE

Mnohí výrobcovia spracúvajú ovocie postupne počas niekoľkých dní. Počas tejto doby môže dochádzať k rozmnožovaniu nežiadúcej mikroorganizmov, ktoré spôsobujú:

- ✗ tvorbu prchavých kyselín
- ✗ stratu arómy
- ✗ zhoršenie kvality destilátu



OENOFERM® MPROTECT

Bioprotekcia pre ovocie a ovocné hmoty



- ✓ prirodzená ochrana pred nežiadúcou mikroflórou
- ✓ ochrana aromatického potenciálu
- ✓ vhodné pri postupnom zbere
- ✓ jednoduché použitie



OVOCIE



MPROTECT



BEZPEČNEJŠIE
SKLADOVANIE



KVALITNEJŠÍ
KVAS

ENZÝMY



ENZÝMY PRE LEPŠIE VUŽITIE OVOCIA

DISTIZYM® FM

Univerzálny enzým pre väčšinu druhov ovocia

- ✓ marhule, slivky, čerešne, višne, broskyne
- ✓ lepšie uvoľnenie šťavy
- ✓ jednoduchšie spracovanie rmutu
- ✓ vyššia výťažnosť
- ✓ spoľahlivé výsledky

TOP
VOĽBA
PRE TVRDÉ
OVOCIE



DISTIZYM® FM-TOP

Špecialista na tvrdé ovocie a hrušky

- ✓ jablká, hrušky, dule a iné tvrdé druhy ovocia
- ✓ efektívnejšie rozrušenie pletív dužiny a šupky
- ✓ lepšia fermentácia
- ✓ vyšší výťažok

KTORÝ ENZÝM PRE KTORÉ OVOCIE?

| DRUH OVOCIA | ODPORÚČANÝ ENZÝM |
|----------------|------------------|
| Marhule | Distizym® FM |
| Slivky | Distizym® FM |
| Broskyne | Distizym® FM |
| Čerešne, višne | Distizym® FM |
| Hrozno | Distizym® FM |
| Jablká | Distizym® FM-TOP |
| Hrušky | Distizym® FM-TOP |
| Dule | Distizym® FM-TOP |
| Mišpule | Distizym® FM-TOP |

PREČO SI HOBBY VÝROBCOVIA OBLÚBILI TEKUTÉ ENZÝMY?



jednoduché dávkovanie



netreba rozpúšťať



presné odmeranie aj pri menších množstvách ovocia



rychle premiešanie v kvase



jednoduchšia manipulácia ako pri práškových prípravkoch

Profesionálne prípravky aj v malých baleniach!



www.vinarskepotreby.sk

VŠETKO PRE VÝROBU DESTILÁTOV
NA JEDNOM MIESTE



Prípravky a nádoby



Fermentačné sudy, a kade



Technológie pre hobby aj profesionálov

PRIPRAVTE KVAS NA FERMENTÁCIU

Dajte kvasinkám správne podmienky

Správne pripravený kvas = zdravá fermentácia, lepšia aróma a vyššia kvalita vášho destilátu.



PREČO JE pH DÔLEŽITÉ?

pH výrazne ovplyvňuje priebeh fermentácie a kvalitu výsledného destilátu.

- ✔ aktivitu kvasiniek
- ✔ priebeh fermentácie
- ✔ rast nežiaducich mikroorganizmov
- ✔ tvorbu prchavých kyselín
- ✔ arómu a chuť destilátu

Prezreté ovocie máva vyššie pH.

AKÉ pH JE IDEÁLNE?

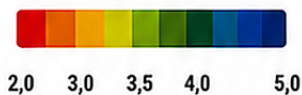
✘ pH NAD 4,0

Vyššie riziko problémov

✔ vyššia aktivita nežiaducich mikroorganizmov

✔ vyššie riziko octovatenia

pH škála



IDEÁLNE ROZPÄTIE pre väčšinu ovocných kvasov

3,0 – 3,5

✔ pH 3,0 – 3,5

Idéálne podmienky

✔ lepšia aktivita kvasiniek

✔ bezpečnejšia fermentácia

✔ lepšia aróma destilátu



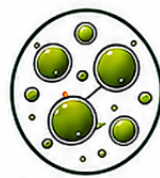
OVOCNÝ RMUT



Stabimash®



SPRÁVNE pH



LEPŠIE PODMIENKY PRE KVASINKY



KVALITNEJŠÍ DESTILÁT



Stabimash®

Jednoduché zníženie pH ovocných rmutov

- ✔ vytvára vhodné podmienky pre fermentáciu
- ✔ obmedzuje rozvoj nežiaducich mikroorganizmov
- ✔ pomáha chrániť aromatický potenciál ovocia
- ✔ jednoduché dávkovanie



Vitamon® Combi

Komplexná výživa pre ovocné kvasy

- ✔ podpora rozkvasenia
- ✔ spoľahlivejšia fermentácia
- ✔ nižšie riziko zastavenia fermentácie
- ✔ lepšie prekvasenie cukrov

KONTROLA FERMENTÁCIE – DÔVERUJTE MERANIU, NIE ODHADOM

pH PAPIERIKY



Rýchla a jednoduchá orientačná kontrola pH.

- ✔ nízka cena
- ✔ jednoduché použitie
- ✔ vhodné pre hobby výrobcov

pH METER



Presné meranie pH počas celej fermentácie.

- ✔ okamžitý výsledok
- ✔ vysoká presnosť
- ✔ jednoduchá obsluha
- ✔ vhodný pre hobby aj profesionálne použitie

TEPLOMER



Kontrola teploty fermentácie.

- ✔ Ideálna teplota pre väčšinu ovocných kvasov je 16 – 22 °C

CUKROMER



Zmeranie obsahu cukrov v šťave pred kvasením.

- ✔ sledovanie celkového cukru
- ✔ jednoduché použitie

REFRAKTOMETER



Rýchle meranie *Brix (v cukrových stupňoch).

- ✔ veľmi rýchly výsledok
- ✔ stačí pár kvapiek
- ✔ ideálny na sledovanie zmien cukru

Profesionálne prípravky aj v malých baleniach!



www.vinarskepotreby.sk



KVASINKY

Kvalitný destilát potrebuje správne kvasinky

Po úprave pH a príprave rmutu prichádzajú kvasinky – srdce fermentácie. Premieňajú cukor na alkohol a vytvárajú arómu, ktorú neskôr nájdete vo výslednom destiláte.

PREČO POUŽÍVAŤ UŠLACHTILÉ KVASINKY?

- ✔ spoľahlivý štart fermentácie
- ✔ vyššia bezpečnosť procesu
- ✔ lepšie zachovanie ovocnej arómy
- ✔ nižšie riziko problémov
- ✔ opakovateľné výsledky

KTORÉ KVASINKY SI VYBRAŤ?

| Spiriferm® | Spiriferm® Arom | Spiriferm® Classic |
|---|--|--|
| <p>Spiriferm</p> <p>Univerzálne kvasinky pre väčšinu druhov ovocia.</p> <p>Vhodné pre:</p> <ul style="list-style-type: none"> marhule slivky broskyne zmiešané ovocie | <p>Spiriferm Arom</p> <p>Pre výrobcov, ktorí chcú zvýrazniť ovocný charakter destilátu.</p> <p>Ideálne pre:</p> <ul style="list-style-type: none"> marhule hrušky broskyne aromatické ovocie | <p>Spiriferm Classic</p> <p>Pre rýchly nástup kvasenia.</p> <p>Vhodné pre:</p> <ul style="list-style-type: none"> slivky jablká hrušky zmiešané ovocné kvasy |
| <p>VÝHODY:</p> <ul style="list-style-type: none"> rýchla fermentácia spoľahlivé prekvasenie vysoká kvalita | <p>VÝHODY:</p> <ul style="list-style-type: none"> intenzívnejšia ovocná aróma čistá fermentácia vyšší aromatický potenciál | <p>VÝHODY:</p> <ul style="list-style-type: none"> stabilný priebeh fermentácie jednoduché použitie spoľahlivé výsledky |

MÝTUS: POTREBUJEM KVASINKY S TOLERANCIOU 20 % ALKOHOLU?

Pri výrobe ovocných destilátov nie je rozhodujúca maximálna tolerancia alkoholu. Väčšina ovocných kvasov dosahuje prirodzene iba:

5-8 %
ALKOHOLU



DÔLEŽITÉ PRI OVOCNÝCH DESTILÁTOCH

- ✔ zachovanie ovocného charakteru
- ✔ čistý priebeh fermentácie
- ✔ nízka tvorba nežiaducich látok
- ✔ spoľahlivé prekvasenie
- ✔ kvalita destilátu

MENEJ DÔLEŽITÉ

- ✘ extrémna alkoholová tolerancia
- ✘ rekordná rýchlosť fermentácie
- ✘ maximálny obsah alkoholu za každú cenu

AKO SPRÁVNE REHYDRATOVAŤ KVASINKY?

- 1 Čistá voda bez chlóru 35 – 40 °C
- 2 Kvasinky jemne vmiešajte do vody.
- 3 Nechajte 15 minút aktivovať. Nemiešajte.
- 4 Pridajte trochu muštu, jemne premiešajte.
- 5 Vlejte kvások do kvasnej nádoby.

DÔLEŽITÉ:

Rozdiel medzi kváskom a pomletým ovocím nesmie byť väčší ako 8 °C.



NAJČASTEJŠIE CHYBY

- ✘ Priame nasýpanie kvasiniek do studeného kvasu
- ✘ Použitie príliš horúcej vody (viac ako 45 °C)
- ✘ Nedostatok výživy (výživa pre kvasinky Erbsloh)
- ✘ Fermentácia pri vysokej teplote a striedanie teplôt

RIEŠENIE PROBLÉMOV PRI KVASENÍ

Počas fermentácie sa môžu objaviť situácie, ktoré spomalia, alebo ohrožia tento proces. Záseh z Vašej strany dokáže zachrániť nielen fermentáciu, ale aj kvalitu budúceho destilátu.



PROBLÉM 1

Nízka teplota pri fermentácii

Príznamy:

- slabé bublanie
- pomalý pokles cukru
- dlhé kvasenie

Možné príčiny:

- nízka teplota
- oslabené kvasinky
- stresované kvasinky



RIEŠENIE

ERBSLÖH

Oenoferm®
Freddo

Oenoferm® Freddo

Chladnomilné kvasinky schopné pracovať aj pri nižších teplotách.

- ✓ čistá fermentácia
- ✓ vhodné do chladnejších pivníc
- ✓ zachovanie arómy
- ✓ obľúbené pri aromatickom ovocí

Č.1

chladnomilná
kvasinka
na Slovensku

PROBLÉM 2

Vysoký obsah cukru v kvas

Príznamy:

- vysoký zvyškový cukor
- prestalo bublanie
- kvas je stále sladký

Možné príčiny:

- vysoká cukornatosť
- nedostatok živín
- stres kvasiniek



RIEŠENIE

ERBSLÖH

Oenoferm®
B52 NG

Oenoferm® B52 NG

Silné kvasinky s vysokou toleranciou na alkohol – až do 18 % obj.

- ✓ vysoká tolerancia na alkohol
- ✓ spoľahlivé dokvasenie
- ✓ vhodné na reštart fermentácie
- ✓ ideálne pre ťažké podmienky

High Alcohol
Tolerance
Active Dry Yeast
Nutrient Optimised

PROBLÉM 3

Fermentácia sa zastavila

Príznamy:

- veľmi sladký kvas
- riziko zastavenia fermentácie
- dlhé kvasenie

Možné príčiny:

- veľmi prezreté ovocie
- silné dosladenie
- vysoký osmotický tlak



RIEŠENIE

ERBSLÖH

Oenoferm®
X-treme

Oenoferm® X-treme

Hybridné kvasinky pre extrémne podmienky a veľmi vysokú cukornatosť.

- ✓ vysoká fermentačná kapacita
- ✓ vysoká odolnosť voči osmotickému tlaku
- ✓ stabilné kvasenie aj pri vysokom cukre
- ✓ ideálne pre náročné ovocné kvasy

Extreme Performance
High Sugar Must
Active Dry Yeast
Robust Fermentation



CHLADNEJŠIA FERMENTÁCIA = VIAC ARÓMY

Pri nižších teplotách býva zachovaných viac ovocných aromatických látok.



KVASÍTE VO VEĽKEJ NÁDOBE ALEBO KADI?

Ak nie je možné použiť kvasnú zátku, prekryte nádobu čistou potravinárskou fóliou. Zabráňte tým prístupu hmyzu ktorý prenáša octové baktérie. Zakryte tak, aby bol umožnený únik CO₂.

AKO PREDIŠŤ PROBLÉMOM?



Upravte pH
pomocou
Stabimash

Použite
Vitamin Combi
(výživa)

Používajte
kvalitné
kvasinky

Sledujte
teplotu
kvasu

Zabezpečte
priebeh
kvasenia

Neprepĺňajte
nádoby

Veľké nádoby
vždy prekryte
fóliou

ČO ROBIŤ POČAS FERMENTÁCIE?

KAŽDÝ DEŇ KONTROLUJTE

- teplotu kvasu
- aktivitu kvasnej zátky
- priebeh kvasenia
- vôňu kvasu

NORMÁLNE PREJAVY

- ✓ ovocná vôňa
- ✓ mierne penenie
- ✓ tvorba CO₂
- ✓ zákal kvasu

VAROVNÉ SIGNÁLY

- ✗ octový zápach
- ✗ pleseň na povrchu
- ✗ hniezdový zápach
- ✗ úplné zastavenie fermentácie



Ideálna teplota fermentácie: 16–22 °C.

↑ ↓ Náhle výkyvy teplôt spomaľujú kvasenie.

↻ Kvas jemne premiešajte 1 x denne.

🔒 Zabezpečte, aby bola nádoba dobre uzavretá poklopom s kvasnou zátkou, alebo fóliou.

🚫 Nenechávajte kvas na dlhodobom kontakte so vzduchom po dokvasení.

KEDY JE KVAS PRIPRAVENÝ NA PÁLENIE?

- ✓ nebulbá, kvasná zátka (alebo fólia) je pokojná
- ✓ cukor je prekvasený (0–2 °Brix)
- ✓ ovocná aróma bez sladkosti
- ✓ na povrchu nie je pena
- ✓ kvas je čirý, alebo sa začína čistiť



OD KVASU K HOTOVÉMU DESTILÁTU

Destilácia, zrenie a správne skladovanie rozhodujú o konečnej kvalite destilátu.



1 POKOINÁ DESTILÁCIA BEZ PENENIA

Antifoam®

Niektoré ovocné kvasy majú tendenciu silno peniť počas destilácie.

Nadmerné penenie môže spôsobiť:

- ✗ prenášanie kvasu do destilátu
- ✗ znečistenie destilačného zariadenia
- ✗ komplikácie počas pálenia



ANTIFOAM – VÝHODY OPROTI OLEJOM A MASTIAM

- ✓ neovplyvňuje arómu a ani chuť destilátu
- ✓ potravinárska kvalita pre bezpečné použitie
- ✓ možnosť pridať už počas fermentácie do kvasu
- ✓ jednoduché použitie
- ✓ malé dávkovanie
- ✓ neznečisťuje destilačné kotly

RIEŠENIE:

- ✓ rýchlo obmedzuje penenie
- ✓ jednoduché dávkovanie
- ✓ vhodný pre všetky ovocné kvasy
- ✓ bezpečnejší a pokojnejší priebeh destilácie
- ✓ umožňuje lepšie využitie priestoru v kotli – viac kvasu = vyššia účinnosť

TIP:

Najčastejšie sa používa pri:

- 🍌 hruškách
- 🍊 marhuliach
- 🍏 jablkách

a pri silno zakalených kvasoch.

2 JEMNEJŠÍ A ČISTEJŠÍ DESTILÁT

Distipur®

Po destilácii sa môžu objaviť:

- ostré tóny
- rušivé pachy
- tvrdší sensorický prejav

Distipur pomáha:

- ✓ zjemniť destilát
- ✓ odstrániť nežiaduce pachové tóny
- ✓ zlepšiť celkový sensorický profil
- ✓ pripraviť destilát na ďalšie zrenie



Nie každý problém sa rieši opätovnou destiláciou.
Distipur je jednoduché a účinné riešenie.

3 ZRENIE DESTILÁTU S DUBOM NADALIE



DUBOVÉ CHIPSY NADALIE



- ✓ jednoduché použitie
- ✓ rýchlejší prenos dubových tónov
- ✓ vanilka, toast, korenie
- ✓ vhodné pre hobby výrobcov

DUBOVÉ DOSKY NADALIE



- ✓ pomalšie a komplexnejšie zrenie
- ✓ elegantnejší prejav dreva
- ✓ vhodné pre dlhšie skladovanie
- ✓ profesionálny výsledok



ČIRY DESTILÁT → DUB NADALIE → ZRENIE → KOMPLEXNEJŠIA ARÓMA → JEMNEJŠIA CHUŤ

4 AKO SKLADOVAŤ DESTILÁT?



- ✓ tradičné riešenie
- ✓ vhodné na skladovanie destilátov
- ✓ jednoduchá kontrola obsahu
- ✓ vhodné pre hobby výrobcov

NEREZOVÉ NÁDOBY



Už od objemu 12 litrov

- ✓ profesionálne skladovanie
- ✓ neovplyvňujú chuť
- ✓ jednoduché čistenie
- ✓ vhodné na dlhodobé uskladnenie

DREVENÉ SUDY



- ✓ zrenie a rozvoj arómy
- ✓ tradičný spôsob skladovania
- ✓ postupné zjemňovanie destilátu
- ✓ rozvoj komplexnosti

*Profesionálne prípravky
aj v malých baleniach!*



www.vinarskepotreby.sk

ERBSLÖH
Partner pre vašu kvalitu.