

Ořechový likér palírna Radlík 30% vol. 0.50 l

» Pálenky » Likéry



EAN

8595625101079

Kód produktu

RAD00400

Není to jen obyčejná "ořechovka" - jako základ byla použita naše vyhlášená Vínovice, která posbírala mnoho ocenění na tuzemských i zahraničních soutěžích destilátů. Díky tomu je likér velmi jemný. Má plnou ořechovou chuť, kterou podtrhuje vyvážená směs koření.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Ořechový likér palírna Radlák 30% vol. 0.50 l

» Pálenky » Likéry

Popis

Mnohokrát oceněný autorský řemeslný lihovar se pyšní řízeným kvašením ovoce, originální destilační aparaturou s tradičními prvky i vlastními inovacemi a zejména nadšeným tvůrčím přístupem a otevřeností. Palírnu Radlák založili jako pěstitelskou pálenici v roce 1998 a od roku 2001 mají i koncesi na ovocný lihovar. Byla to však spíše hobby záležitost, neboť na mafiánském trhu přesyceném miliony litrů nezdaněného lihu nechtěli působit. Teprve po metanolové aféře se vytvořily podmínky pro solidní podnikání. Následně se podařilo přikoupit okolní zdevastované stavby a v roce 2018 palírnu významně rozšířili a modernizovali. Tentokrát do tradiční technologie zakomponovali i řadu vlastních inovací, které umožňují lépe autorsky ovlivňovat tvorbu produktu. Nové destilační zařízení bylo vyrobeno dle originálního návrhu. Srdcem je dvoukotlová aparatura skládající se ze surovinového kotle o objemu 400 litrů a druhého, tj. rektifikačního kotle, na 200 litrů. Zvláštností je, že druhý kotel je opatřen rektifikační nástavbou o třech patrech, ve kterých při jejich uzavření dochází prakticky k opakovanému pálení. Pokud jsou tedy patra otevřená, je destilát pálen dvakrát, pokud všechna uzavře, pálí až 5krát. Zařízení umožňuje destilátérovi otevíráním pater měnit v průběhu pálení parametry destilace, a tak citlivě reagovat na charakter destilátu, který se v průběhu pálení mění. Vybrané frakce může navíc upouštět do zásobníku, ze kterého je opět přečerpán do druhého kotle a opakovaně přepálen. Další inovací je, že v druhém kotli je klasický plynový atmosférický hořák nahrazen infračerveným zářičem, který umožňuje citlivější regulaci ohřevu, a tak lepší oddělení frakcí. Tento způsob umožňuje vytvořit destilát, který je podstatně jemnější, ale plně si zachovává maximum typického ovocného charakteru. Druhým destilačním zařízením je menší aparatura, která umožňuje kompletní hlídání teplot páry, vody, destilátu, deflegmace, tlaku, bohatosti aroma a jejich přesné nastavení na LCD dotykové obrazovce, včetně zápisu historie destilace k další analýze. Toto aparatura je vybavena i aroma košem v parním dómu pro maceraci bylinek atd.

Hlavní parametry

Značka	Radlák
Druh	ořechový likér
Detail	likér ze Svatojánských ořechů Ořechovka
Původ	Čechy, Česká republika
Příchuť	Ořechy
Objem	500 ml
Alkohol ABV	43,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	likér
Složení	voda, líh, cukr, glukóza, aroma
Výrobce	Palírna Radlák - výroba ovocných destilátů, Pražská 161, 254 01 Jílové u Prahy - Radlák, Česká republika
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l

Alergeny upozornění
Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.