

# palírna Radlík Mangovice 43%0.5l

» Pálenky » Ovocné



EAN

8595625101031

Kód produktu

RAD01200

Kvašeno při nízkých teplotách ve vinifikátoru, aby zůstalo zachováno co nejvíce typického exotického aroma. Ochutnejte s námi trochu exotiky !

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

# palírna Radlík Mangovice 43%0.5l

» Pálenky » Ovocné

## 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 Radlík 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 přepálit. 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      | Radlík             |
| Druh        | Mangovice          |
| Detail      | netradiční pálenka |
| Barva       | průzračná          |
| Příchuť     | Mango              |
| Alkohol ABV | 43,00 %            |
| Balení      | holá lahev         |

## LMIV & Doplnkové parametry

|                     |                                                                                                                                                         |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zákonné zařazení    | ovocný destilát                                                                                                                                         |
| Složení             | voda, ovocný destilát                                                                                                                                   |
| Výrobce             | Palírna Radlík - výroba ovocných destilátů, Pražská 161, 254 01 Jílové u Prahy - Radlík, Česká republika                                                |
| Alergeny upozornění | Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací. |