

Ezekiel™ Liquore Elisir alle foglie di ulivo micronizzate

Nome: Ezekiel™ Liquore Elisir di foglie di ulivomicronizzate

Ingredienti: 1 litro di alcool-10 gr MOL (Micronized Olive Leaves)-30 gr di scorza di limoni-400 gr di zucchero-1500 gr di acqua

Bottiglia con spray nebulizzatore "LIQUERSPRAY CAP"™©

Preparazione:

4. Versare l'alcol puro in un contenitore ermetico insieme alle scorzette di limone ridotte a piccoli pezzi e alla MOL.
5. Lasciare in macera per 30 gg. avendo cura di agitare spesso il contenitore per facilitarne l'estrazione dei principi attivi.

Nota bene

Considerando che i principi attivi contenuti nel limone sono fotosensibili e termolabili (sensibili alla luce ed al calore) si consiglia di avvolgere il contenitore in vetro con un foglio di alluminio, oppure di preferire un recipiente di vetro scuro. Per la stessa ragione, è preferibile conservare l'alcol con le scorze di limone in un ambiente fresco, lontano dalle fonti di calore.

5. Trascorsi 30gg. procedere con la preparazione dello sciroppo. Portare l'acqua ad ebollizione e sciogliervi lo zucchero. Lasciar completamente raffreddare.
6. Unire lo sciroppo raffreddato all'alcol, alle scorze di limone e MOL. Lasciare in macera per altri 3 mesi.
7. Filtrare il liquore dalle scorze di limone (che nel frattempo avranno ceduto la maggior parte dei principi attivi), imbottigliare e servire ghiacciato. Ezekiel™ si può mettere in congelatore: l'alcol e lo zucchero contenuti all'interno ne impediscono il congelamento. Gradazione alcolica 30,3 % Conservare in bottiglie di vetro con tappo per distillati o con tappo spray nebulizzatore. L'uso dell'innovativo metodo con lo spray nebulizzatore "LIQUERSPRAY CAP"™© permette di gustare Ezekiel™ direttamente nel palato.

Gradazione alcolica calcolo: quantità di alcol 1000 mg x 95° / 1000 + 1500 ml di acqua + ml di zucchero (ps dello zucchero 1,58 x 400 gr di zucchero) totale gradazione alcolica **95000 /1000+1500 h2o + 632 95000/3132 30,3 gradi**