



www.cosmogon.ru

бесплатный номер 8800-333-53-10

WhatsApp: 8 (930) 788-01-82

Инструкция

Поздравляем! Теперь Вы счастливый обладатель эксклюзивной бочки!



Бочка дубовая для выдержки алкоголя

Технические характеристики:

- материал: колотый дуб;
- обручи: оцинкованная сталь;

Комплектация:

- бочка; • кран (опционально);
- подставка; • пробка;

Обратите внимание!

Если Вы не собираетесь использовать бочку сразу после покупки, то храните её в полиэтиленовой плёнке в прохладном и влажном месте, чтобы предотвратить высыхание древесины.

Подготовка бочки к работе:

1. Заполните бочку питьевой водой температурой 40-50 градусов, при этом не затыкайте заливное отверстие пробкой. Оставьте бочку с водой на 24 часа.
2. Если вы заметили небольшие утечки воды, то оставьте воду в бочке до устранения течи.
3. Вылейте воду и просушите бочку. Для этого разместите бочку отверстием для пробки книзу.
4. Чтобы предотвратить появление плесени, окурите бочку серным фитилём.
5. Заполните бочку алкогольным напитком. Для спиртных напитков: Не заполняйте бочку более чем на 90% от объема, так как объем алкоголя может увеличиться в случае изменения температуры. Если вы заливаете бочку вином, то заполняйте её на 100%. Чтобы предотвратить окисление вина.
6. Дождитесь изменения вкуса и цвета напитка в течении нескольких месяцев.

Правильное хранение бочки до и после выдержки:

Во время выдержки алкоголя в бочке необходимо придерживаться следующих правил: идеальная температура в помещении 14-18 градусов по Цельсию и влажность 75-85%. При более высокой температуре срок созревания напитка ускоряется, а при снижении замедляется. При влажности менее 75% увеличивается испарение напитка в бочке. Если бочка не будет использоваться более 3-х месяцев или вы слили из нее готовый напиток, то ее следует тщательно промыть водой, просушить, окурить серным фитилем, плотно обернуть полиэтиленовой пленкой и хранить в умеренно влажном и прохладном месте.