

Инструкция по применению Бочки (колотый дуб)

Уважаемый покупатель!

Вы приобрели дубовую бочку, произведенную в России. Она предназначена для выдержки вина и крепкого алкоголя. Подходит для транспортировки и длительного хранения напитков.

Бочка выполнена из древесины кавказского дуба, который произрастает в экологически чистых районах. При производстве такой бочки древесину раскалывают вдоль волокон, что обеспечивает долгий срок службы изделия и исключает протечку во время эксплуатации.



КОМПЛЕКТАЦИЯ

- бочка;
- кран;
- пробка;
- подставка.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Внимание! Нельзя заливать бочку водой полностью!

1. Удалите пробку из бочки, она понадобится только лишь в конце, после того как Вы перельете в бондарную тару напиток.
2. Аккуратно залейте через верхнее отверстие под пробку горячую воду (можно из-под крана или кипяток), из расчета (0,3 л горячей воды на каждые 10 л объема).
3. Приподнимите бочку взяв ее за верхние края торцов, раскачивайте рывками секунд 20-30, для того чтобы вода обволокла внутреннюю поверхность. Повторять данную операцию через каждые 10 минут на протяжении 1-1,5 часа.
4. Поставьте бочку на подставку.
5. Налейте в бочку 1/3-1/5 часть горячей воды.
6. Через каждый час добавляйте в бочку по одной части горячей воды, пока она не будет заполнена до верха (свободным нужно оставить 1 см до края).

7. В начале вымачивания, если бочка имеет небольшую течь, надо 2-3 раза в сутки доливать её доверху водой.
8. Меняйте воду через каждые два дня, сливая полностью из бочки уже прохладную двухдневную, заливая снова горячую.
9. Процедуру повторяйте до тех пор, пока последняя вода после двухдневной выдержки, не будет совершенно чистой, неокрашенной, без постороннего привкуса и запаха.
10. Нельзя допускать, чтобы горячая вода остыла в бочонке, так как в этом случае клепка может впитать в себя посторонние запахи.
11. Затем бочку моют не менее получаса горячей водой с содой: (200г соды на ведро горячей воды) и ополаскивают горячей водой. После этого бочку ополаскивают холодной водой. Бочки, бывшие в употреблении, но без постороннего запаха, моют сначала холодной, затем горячей водой и просушивают. Если бочку предполагается некоторое время не использовать, то для предупреждения развития микроорганизмов её желательно окурить серой.

Внимание! Нельзя заливать бочку водой полностью!

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

После заливки бочки следует хранить в темном, проветриваемом помещении без попадания солнечного света (допускается только рассеянный) и без использования неоновых осветителей, при отсутствии каких-либо посторонних запахов и вибрации.

Оптимальной температурой хранения алкоголя в дубовых бочках является следующий диапазон: для вина и другого легкого алкоголя – от 10°C до 14°C (идеальная отметка 12°C), для коньяка и другого крепкого алкоголя от 14°C до 20°C (идеальная отметка 16°C).

Влажность в помещении должна быть 75%-85%. Ее можно увеличивать за счет размещения рядом с бочкой ведра или тазика с водой.

Важно! Во время выдержки и замачивания вынимайте кран и закупоривайте отверстие корковой пробкой.

Не начинайте использовать бочку, не подготовив ее. В противном случае Ваши напитки или продукты потемнеют и приобретут слишком терпкий вкус.