

Инструкция по применению Бочки из можжевельника Эксклюзив (Сербия)

Уважаемый покупатель!

Вы приобрели бочку из можжевельника из серии Эксклюзив, произведенную в Сербии. Они предназначены для выдержки, хранения и транспортировки рома, виски, бренди, коньяка и других алкогольных напитков. Придают алкоголю дымчато-хвойный аромат с небольшими нотками тмина и ванили.



КОМПЛЕКТАЦИЯ

- бочка: 1 шт.;
- деревянный кран: 1 шт.;
- пробка;
- подставка: 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- материал древесины: можжевельник;
- материал оброчей: оцинкованная сталь;
- производитель: Сербия.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Бочки требуют специальной подготовки перед использованием. Сначала 2-3 раза промойте бочку изнутри, чтобы удалить опилки. Делать это нужно до тех пор, пока вода не станет чистой.

Далее следует перейти к вымачиванию бочки. Новые бочки необходимо вымачивать, перед тем как выдерживать в них крепкие алкогольные напитки. Вставьте кран в бочку и наполните ее водой. Помните, что бочка может протекать (это нормально), поэтому оставьте ее там, где вытекшая вода не доставит хлопот.

Как только бочка перестанет течь (если она протекала), откройте кран и вылейте воду через горловину. Еще раз налейте немного воды, прополощите и вылейте воду.

ХРАНЕНИЕ

После первого использования бочка **ВСЕГДА ДОЛЖНА БЫТЬ НАПОЛНЕНА ВОДОЙ**.