

Инструкция по использованию

Бочка дубовая Казбек

Уважаемый покупатель!

Вы приобрели бочку дубовую Казбек, произведенную в России. Она предназначена для выдержки и хранения вина, коньяка, самогоня и другого крепкого алкоголя с добавлением дубовой щепы и пудры. Также подходит для их транспортировки.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

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



ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Любое новое бондарное изделие из дуба следует обязательно подготовить перед использованием!

Дуб имеет свойство разбухать под воздействием воды и ссыхаться под солнечными лучами. В самом начале, до начала использования, любое бондарное дубовое изделие (бочка, кадка, жбан) сильно течет. Обращаем ваше внимание на то, что течь вначале не является признаком брака. Если дубовая бочка поначалу течет – это нормально!!! Кроме того, клёпки новых дубовых изделий содержат большее количество танинов и в процессе первоначальной подготовки, путем вымачивания снижается их концентрация.

Прежде всего, дубовую бочку нужно вымочить. Для этого нужно обдать изделие изнутри горячей водой и затем заливать доверху чистой холодной водой, полностью меняя воду каждый день (через день). В самом начале, если бочка даёт сильную течь, то ее необходимо поставить под струю холодной воды на несколько часов.

Когда бочка перестанет течь, а вода станет прозрачной – изделие готово к использованию. В процессе вымачивания дубовая клёпка разбухает и закрывает мелкие щели, изделие перестает течь. Процесс вымачивания до полной герметизации и отсутствия какой-либо течи, в зависимости от объема изделия, может занять до месяца (30 дней). Обычно вымачивание до полной готовности к использованию занимает от 5 до 10 дней.

После вымачивания бочку можно обработать кипятком (2 литра на 10 литровый объем) или пропарить. Для этого бочку плотно закрывают крышкой и раскачивают так, чтобы горячая вода промыла всю внутреннюю поверхность дубового изделия.

УХОД И ХРАНЕНИЕ

Нельзя подвергать дубовую бочку длительному воздействию прямых солнечных лучей (солнце дает микротрешины в дубе).

Дубовую бочку хранят в прохладном, сухом помещении: в подвале, чулане, подполье, погребе, где температура близка к нулю.

Дубовую бочку с алкогольными напитками необходимо хранить в тёмном, хорошо вентилируемом помещении без прямого солнечного света и без неонового освещения.

Хорошая влажность помещения – обязательное условие хранения алкоголя в дубовой бочке, относительная влажность помещения должна быть не меньше 75-85%. Если влажности недостаточно, ее можно увеличивать с помощью любой емкости с водой, размещенной в помещении. При длительном хранении спиртных напитков из дубовой бочки рекомендуется вывернуть латунный кран для кратковременного розлива и забить дубовую пробку.

Неполную дубовую бочку (заполненную менее половины) не рекомендуется хранить при комнатной температуре более двух суток. Не рекомендуется наливать в бочку пиво.

Неиспользуемую бочку необходимо хранить полностью заполненную водой, воду периодически менять. Дубовые бондарные изделия нельзя кидать и наносить механические повреждения.

Рекомендуется после каждого использования мыть и ошпаривать бочку кипятком. При мытье изделия можно использовать соду. В процессе использования дубовая бочка взаимодействует с различными продуктами и средами, поэтому изделие может изменить свой цвет.