

Инструкция по применению Бочка дубовая Оптима

Уважаемый покупатель! Вы приобрели бочку дубовую из серии Оптима, произведенную в России. Она предназначена для выдержки и хранения вина, коньяка, самогона и другого крепкого алкоголя. Также подходит для их транспортировки.



КОМПЛЕКТАЦИЯ

- жбан;
- дубовый 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 лучам. В самом начале, до начала использования, любое бондарное дубовое изделие (бочка, кадка, жбан) сильно течет. Обращаем ваше внимание на то, что течи в начале не являются признаком брака. Если дубовый жбан 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 10литровый 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 микротрещины в дубе).

Дубовые бочки 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 неоновых осветителей. Хорошая влажность помещения – обязательное условие хранения алкоголя в дубовом жбане, 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 дубового жбана рекомендуется вывернуть деревянный 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 дубовую бочку пиво.

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

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

При соблюдении всех правил общий срок эксплуатации изделия не ограничен.

Узнать рецепты приготовления солений и различных алкогольных напитков

Вы сможете на сайте www.samodel.ru

Если у Вас возникли какие либо вопросы, задать их можно нашим

менеджерам

по телефону

8-800-500-45-91

(звонок бесплатный)