

Инструкция по применению Жбан дуб Оптима

Уважаемый покупатель!

Вы приобрели жбан дуб из серии Оптима, произведенный в России. Он предназначен для выдержки и хранения вина, коньяка, самогона и другого крепкого алкоголя. Также подходит для их транспортировки.



КОМПЛЕКТАЦИЯ

- жбан;
- латунный 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 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, дубовый жбан 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 жбан даёт сильную течь, то его необходимо поставить под струю холодной воды на несколько часов.

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

УХОД И ХРАНЕНИЕ

Нельзя подвергать дубовый жбан длительному воздействию прямых солнечных лучей (солнце дает микротрещины в дубе).

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

Дубовый жбан 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 латунный кран для кратковременного розлива и забить дубовую пробку.

Неполный дубовый жбан (заполненный менее половины) не рекомендуется хранить при комнатной температуре более двух суток. Не рекомендуется наливать в дубовый жбан пиво.

Неиспользуемый жбан необходимо хранить полностью заполненный водой, воду периодически менять. Дубовые бондарные изделия нельзя кидать и наносить механические повреждения.

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

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)