

## Инструкция по эксплуатации бочки (жбана) Люкс из украинского дуба

Уважаемый покупатель! Вы приобрели бочку (жбан) Люкс из украинского дуба, которая предназначена для длительного хранения, транспортировки, выдержки и облагораживания вина и крепких алкогольных напитков (при условии использования дубовой щепы, пудры).

### Комплектация

- Бочка (жбан) с пробкой;
- дубовая подставка;
- деревянный кран.



### Технические характеристики

Объем	Жбаны					Бочки			
	5 л	10 л	3 л	5 л	10 л	15 л	25 л	50 л	100 л
Вес, кг	3	35	1,9	2,9	4,7	5,8	7,3	11,5	22
Высота с подставкой, мм	280	360	220	270	315	366	390	455	540
Диаметр, мм	225	275	160	220	245	285	320	382	455
Материал бочки (жбана)	черешчатый дуб								
Материал крана	черешчатый дуб								
Материал подставки	черешчатый дуб								
Материал обручей	нержавеющая сталь								
Производитель	Украина								

### Подготовка к работе

#### **Внимание! Нельзя заливать бочку водой полностью!**

Все бондарные изделия требуют специальной подготовки перед использованием.

Сначала 2-3 раза промойте бочку водой, чтобы удалить опилки. Повторяйте процедуру, пока бондарное изделие не станет чистым.

Далее следует перейти к вымачиванию. Наполните бондарное изделие холодной водой и меняйте ее каждый день. Постепенно сливайте воду с помощью крана, пока жидкость не станет прозрачной. Бочку из российского дуба следует замачивать от двух недель.

## Эксплуатация

Бочка из украинского дуба идеально подходит для хранения алкоголя. Также ее можно использовать для выдержки напитков на дубовой щепе или дубовой пудре.

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.

Срок службы бондарного изделия из черешчатого дуба составляет 3-5 лет.

## Гарантия

Гарантийные обязательства утрачивают свою силу в случаях:

- Самостоятельного ремонта, замены частей и обручей бочки.
- Повреждений, вызванных попаданием внутрь бочки посторонних предметов, веществ, пыли, жидкостей, насекомых и т. д.
- Повреждений, вызванных стихией, пожаром, бытовыми факторами.
- Использования бочки не по назначению.
- Поломки бочки по вине покупателя (нарушения им правил эксплуатации).
- Наличие внешних и/или внутренних механических повреждений (трещин, следов удара, сколов и т.п.), полученных в результате неправильной эксплуатации или транспортировки.
- Наличие признаков ремонта неуполномоченными лицами

Узнать рецепты приготовления солений и различных алкогольных напитков  
Вы сможете на сайте [www.samodel.ru](http://www.samodel.ru)

Если у Вас возникли какие либо вопросы, задать их можно нашим менеджерам  
по телефону  
8-800-500-45-91  
(звонок бесплатный)