



Кавказ Дуб

Инструкция по эксплуатации бочки.

Важно! Если бочка не будет использоваться сразу, оставить на хранение в производственной стрейч упаковке!

Перед использованием дубовой бочки её необходимо подготовить-вымочить. В процессе вымачивания бондарное изделие может дать незначительную течь (это не является признаками брака), поэтому оставьте его там, где вытекающая вода не доставит Вам хлопот. Для новой бочки, течь может закрыться в течении нескольких часов. Если бочка долго не использовалась и разохлась, то её можно погрузить в воду целиком на сутки (в ведро или подобную емкость).

Процесс подготовки заключается в следующем: заполнить объём бочки чистой холодной водой и неплотно закрыть пробкой.

Воду в бочке необходимо менять каждые 2-3 дня на протяжении 3-4 недель, и желательно первые 2 дня смачивать бочку снаружи, такой срок необходим, чтобы изделие набрало нужную прочность, и для того, чтобы убрать из древесины излишние танинные и дубильные вещества.

Если вода прозрачная и не имеет признаков темных оттенков, пленки или посторонних запахов, можем приступить к ошпариванию (обработке горячей водой). Для этого необходимо слить оставшуюся воду, вставить воронку в заливное отверстие и налить горячей воды, из расчёта 1/3 часть кипятка от общего объёма бочки.

После заливки горячей воды, закрыть бочку пробкой и начать встряхивать в течении 5-10 минут. Через указанное время, открыть пробку и слить воду (вода будет с мелкими частичками дуба и возможно окрасится), повторить процедуру ошпаривания еще раз.

После ошпаривания кипятком необходимо обработать бочку с помощью пищевой соды. Для этого в горячую воду 70-80 °С из расчета 1/3 часть воды от общего объёма бочки засыпать пищевую соду (20г на 1л), перемешать до равномерного растворения, залить в бочку и раскачивать рывками в течении 10 мин, после чего слить воду.

После обработки необходимо убрать остатки соды, для этого бочку промывают холодной водой 5-6 раз (наполняя и сливая воду), затем перевернуть заливным отверстием вниз и проветривать на свежем воздухе один-два дня (избегая попадания прямых солнечных лучей).

Дистилляты заливать в бочку крепостью 50-60% (более крепкие напитки более текучи, при заливке в бочку возможны просачивания).

Информация по выдержке крепких алкогольных напитков.

Бочка 3л	4-6 мес.	Бочка 25л	10-20 мес.
Бочка 5л	5-7 мес.	Бочка 30,50л	12-24 мес.
Бочка 10л	6-10 мес.	Бочка 100л	18-30 мес.
Бочка 15л	8-18 мес.	Бочка 150л	30-42 мес.
Бочка 20л	10-20 мес.	Бочка 225л	42-54 мес.

Перед заливкой в бочку вина:

Перед заливкой в бочку вина необходимо провести окуривание бочки серой. Это можно сделать с помощью «окурника», приспособление нехитрое и состоит из простых элементов. С одной стороны крепится чашечка (напёрсток, металлический колпачок), а с другой – пробка, между собой соединяются ниткой или тонкой проволокой 10-15см. В чашу кладут серу, поджигают и осторожно опускают в бочку, закрывают пробкой, чтобы испаряемый газ не покидал пределы бочки.

Для первой процедуры достаточно 1-2 грамм. Можно использовать серные фитили.

Будьте осторожны, при горении серы выделяется очень едкий запах, поэтому процедуру лучше проводить в проветриваемом помещении либо на открытом воздухе.

После окуривания бочки, можно заливать вино. Переливать лучше с помощью пищевого шланга из ёмкости, в которой вино хранилось ранее (т.к. использование воронки при переливе насыщает напиток кислородом, что может спровоцировать повторное брожение).

Важно заливать вино в бочку только, когда оно полностью перебродит и отстоится. Брожение в бочке увеличивает давление, что может повлиять на герметичность бочки.

Условия использования и хранения изделия:

Идеальными условиями хранения является темное, прохладное помещение без сквозняков, с постоянной температурой 12-16 градусов, влажностью 75-85%, воздухообмен должен составлять не более пяти объемов в сутки, без посторонних запахов, в идеале погреб, подвал.

При невозможности соблюдения идеальных условий, убрать изделие подальше от источников тепла (батареи, нагреватели, теплый пол), без попадания солнечных лучей и сквозняков, попытаться создать искусственную влажность, поставив рядом емкость с водой или накрыв бочку мокрым полотенцем.

Чтобы увеличить срок службы Вашего изделия, рекомендуется использование деревянной подставки или обрешетки, во избежание отсыревания и плесневения.

После каждого использования необходимо обязательно мыть и ошпаривать изделие горячей водой с использованием пищевой соды.

Далее следует просушить изделие, и можно ставить его на хранение в прохладном месте. Бочку рекомендуется хранить пустой, обернув тканью или поместив в

холщёвый мешок. Незначительная усушка клёпок после долгого их хранения пустыми свидетельствует об экологичности изделия.

Предмет гарантии: бочка и кадка

Гарантийный срок службы 12 месяцев с момента покупки.

При правильном соблюдении условий подготовки, эксплуатации и хранения изделие может прослужить ни одно десятилетие.

Допускаются:

- незначительные сколы на торцах клёпок новых бочек, не влияющие на герметичность изделия;
- микрощели, (которые закрываются в течение вымачивания);
- коррозия обручей, не влияющая на выполнение ими основной функции;
- капельная течь, возникающая при колебаниях температуры, влажности, давления;
- изменение цвета, оттенка изделия.

При наступлении гарантийного случая необходимо обратиться в компанию Кавказ Дуб по телефону или посредством электронной почты kavkazdub2@mail.ru кратко описать причину обращения, добавить фотографии изделия.

При возникновении гарантийного случая, транспортные расходы и расходы по ремонту и обмену изделия несёт компания Кавказ Дуб.

Гарантийные обязательства утрачивают свою силу в случаях:

1. Вощения всей поверхности бочки.
2. Самостоятельного ремонта, замены частей и обручей бочки.
3. Повреждений, вызванных попаданием внутрь бочки посторонних предметов, веществ, пыли, жидкостей, насекомых и т. д.
4. Повреждений, вызванных стихией, пожаром, бытовыми факторами.
5. Покрытия бочки лаком, красной (и прочим).
6. Поломка бочки по вине покупателя (нарушения им правил эксплуатации: превышение допустимой рабочей температуры, пропаривание, критические условия хранения –плесень, грибок и т.д.).
7. Внешнего обжига, декоративной росписи.
8. Если в бочку заливался напиток, создающий избыточное давление (квас, брага, пиво и прочее)
9. Если в бочке просверлено дополнительное отверстие (кроме заливного и отверстия под кран)
10. При самостоятельном сверлении отверстия под кран (диаметром более 20 мм) на стыке 2-х клёпок, а не в пределах одной.

Краснодар, ул. Калинина 339/2, оф 6; 8 (900)255-14-09, 8 (952)864-52-98;

izduba@inbox.ru; alloak.ru