



Кавказ дуб

Инструкция по подготовке дубовой бочки к использованию.

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 вытекшая вода не доставит Вам хлопот. Для новой бочки, течь может закрыться в течении нескольких часов. Если бочка долго не использовалась, то её можно погрузить в воду целиком на сутки (в ведро или подобную емкость).

Процесс подготовки заключается в следующем: заполнить весь объём бочки чистой холодной водой и 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 кипятком). Для этого необходимо слить оставшуюся воду, вставить воронку в заливное отверстие и налить кипятка, из расчёта 1/3 часть кипятка от общего объёма бочки.

После заливки кипятка, 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 кипятка от общего объёма бочки засыпать пищевую соду (20г на 1л), перемешать до равномерного растворения, залить в бочку и встряхивать 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 шланга из ёмкости, в которой вино хранилось ранее (т.к. использование воронки при переливе насыщает напиток кислородом, что может спровоцировать повторное брожение).

Рекомендуется заливать вино в бочку только, когда оно полностью перебродит и отстоится.

Гарантийные обязательства утрачивают свою силу в случаях:

1. Самостоятельного ремонта, замены частей и обручей бочки.
2. Повреждений, вызванных попаданием внутрь бочки посторонних предметов, веществ, пыли, жидкостей, насекомых и т. д.
3. Повреждений, вызванных стихией, пожаром, бытовыми факторами.
4. Использование бочки не по назначению.
5. Поломка бочки по вине покупателя (нарушения им правил эксплуатации: превышение допустимой рабочей температуры и т.д.).
6. Наличие внешних и/или внутренних механических повреждений (следов удара, сколов и т.п.), полученных в результате неправильной эксплуатации или транспортировки.
7. Наличие признаков ремонта неуполномоченными лицами.

Краснодар, ул.Рашпилевская 106, оф 8; 8(861)217-14-78, 8 (952)864-52-98;

izduba@inbox.ru; alloak.ru