



Кавказ дуб

Инструкция по обработке воском.

Поскольку древесина дубовой бочки довольно пористая, при выдержке неизбежно часть напитка испаряется. Этот своеобразный «налог небес» весьма поэтично называют «долей ангелов». Логика здесь довольно проста: испарилось — значит, ушло к небесам, а там, как известно, и живут ангелы... Интенсивность испарения зависит прежде всего от непроницаемости бочки, температуры и влажности воздуха.

Идеально хранить бочку в темном, прохладном месте, с постоянной температурой, без посторонних запахов и вибрации (в идеале погреб, подвал). Влажность 75%-85%, оптимальный температурный режим 10-16 °С.

Чтобы снизить процент испарения рекомендуется обработать торцы бочки и уторы с двух сторон - пчелиным воском. **Всю бочку вощить крайне не рекомендуется**, т.к. это нарушает правильный газообмен .

После процесса подготовки-вымачивания, когда бочка полностью подсохнет, можно приступить к вощению торцов и утора.

Воск необходимо растопить, сделать это проще всего в микроволновой печи, поставив упаковку на 10-15мин, или на водяной бане.). Растопленным воском с помощью обыкновенной кисти промазать торцы бочки с двух сторон , а утор бочки (паз в донце, куда вставляются боковые клёпки) можно даже пролить из ложечки.

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

izduba@inbox.ru; alloak.ru