



Кавказ дуб

Инструкция по подготовке щепы/палочек.

Настаивание на дубовой щепе/палочках дает эффект сравнимый с выдержкой в дубовых бочках, наполняя напиток ароматом ванили, карамели, орехов и древесными нотками.

Щепа/палочки изготовлены из древесины Кавказского дуба, которая считается идеальной для выдержки алкоголя благодаря оптимальному содержанию танинов, которые придают алкоголю насыщенный вкус, при этом, не перенасыщая его дубильными веществами.

Примерный расход 5г щепы на 1л напитка, палочек-1шт на 1л напитка, фактически, сам винокур решает этот вопрос: все зависит от того, какой характер Вы хотите придать напитку. Нельзя забывать о том, что щепа обладает более выраженным характером, (как при использовании новой бочки).

Перед использованием дубовую щепу/палочки обязательно нужно подготовить-вымочить.

В нержавеющей или эмалированной емкости замачиваем щепу/палочки минимум на 12 часов, меняя холодную воду каждый час. Затем ставим на плиту, и кипятим 20 минут, даем остыть примерно до 40 °С, сливаем, промываем минут 5 -10 холодной водой, второй раз заливаем холодную воду и доводим до кипения. Кипятим минут 10, выключаем плиту, даем постоять пару минут, засыпаем 1 столовую ложку соды(для того, чтобы погасить дубильную кислоту) на 3-х литровую емкость (осторожно, может подняться пена), размешиваем, накрываем крышкой и даем полностью остыть до комнатной температуры. После сливаем воду и опять промываем щепу/палочки под проточной холодной водой.

Еще раз кипятим минут 10, даем остыть, снова промываем холодной водой. Откидываем щепу/палочки на сито или дуршлаг, даем воде стечь. Теперь щепа/палочки готовы и можно добавлять в дистиллят.

Так как щепа/палочки достаточно тонкие, напиток полностью проникает в структуру, происходит экстракция всех необходимых компонентов, это означает, что повторно использовать щепу/палочки не стоит.

При хранении щепы/палочек следует избегать присутствия сильно пахнущих продуктов, а также химических составов.

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

izduba@inbox.ru; alloak.ru