



Кавказ Дуб

Инструкция по обработке воском.

Состав: воск пчелиный пасечный без примесей и добавок.

Поскольку древесина дубовой бочки довольно пористая, при выдержке неизбежно часть напитка испаряется. Этот своеобразный «налог небес» весьма поэтично называют «долей ангелов». Логика здесь 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 только торцы и уторы (паз между донцем и боковыми клепками) бочки с двух сторон - пчелиным воском. **Всю бочку вощить крайне не рекомендуется**, т.к. это нарушает правильный газообмен и может повлиять на вкус напитка!

Вощение проводить спустя неделю после заливки напитка в бочку!

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 **сухой** бочки с двух сторон, а утор бочки можно даже пролить из ложечки.

Краснодар, ул.Калинина 339/2, оф 6; +7 952 864 52 98;

izduba@inbox.ru; www.alloak.ru