

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПОДГОТОВКЕ БОНДАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ К ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед первым использованием любое бондарное изделие необходимо вымочить. Только после процедуры вымачивания бондарное изделие можно использовать по назначению.

Вымачивание изделий для алкогольных напитков (бочки, жбаны, баклаги, анкера)

В новом дубовом бондарном изделии содержится большое количество дубильных веществ. Если в такое бондарное изделие налить алкогольный напиток, то он приобретет терпкий вкус. Для того, чтобы из древесины бочки вышли излишки дубильных веществ, ее необходимо вымачивать в течении 2-х недель. Для этого в бочку наливают холодную воду и меняют ее каждые 1-2 дня. Для ускорения процесса вымачивания допускается использование горячей воды.

В начале вымачивания возможна течь между клепками бочки (не является браком), которая должна прекратиться к концу вымачивания. Если имеется течь, доливайте один раз в сутки воду до верха. Если по прошествии 2-х и более недель течь не прекращается, рекомендуем обратиться к нам. Не заливайте в бочку напитки до тех пор, пока не убедитесь, что бочка не течет.

В процессе вымачивания клепка разбухает и плотно закрывает все имеющиеся щели и течь прекращается. После вымачивания бочку необходимо промыть раствором пищевой соды. Для этого необходимо заполнить бочку на 1/3 кипятком и добавить пищевую соду из расчета 3 грамма соды на 1 литр воды. После этого плотно закройте бочку, покатайте ее или потрясите, в зависимости от размера бочки, чтобы вода с содой промыла клепки и щели между ними. После этого вода сливается, а бочка промывается сначала горячей, а потом холодной водой. При наличии возможности, бочку можно обработать горячим паром. На данном этапе бочку можно считать практически готовой к использованию. В бочку можно залить крепкий дистиллят на непродолжительное время, либо продолжить вымачивание бочки спиртосодержащей смесью крепостью 15-25% в течении 5-6 недель. Теперь в бочку можно заливать крепкий алкогольный напиток на длительное время.

Залитую бочку необходимо хранить в прохладном и влажном помещении, имеющем циркуляцию воздуха, вдали от тепла.

Если бочку не планируется использовать в течении продолжительного времени, необходимо по возможности окурить ее серой, в целях предотвращения развития микроорганизмов. Пустая бочка так же должна храниться в прохладном и влажном помещении.

После каждого использования, бочку необходимо промывать раствором соды и ошпаривать кипятком.

Изделия для засолки

Подготовка бочки для засолки (кадки) производится по аналогии с бочками для напитков. Как правило вымачивания бочки для засолки занимает 5-7 дней, в зависимости от усушки бочки. Обязательным показателем готовности изделия является кристально чистая вода через сутки после заливки, без привкуса и запаха. Весь процесс вымачивания описан в первом разделе – «Вымачивание изделий для алкогольных напитков».

Бочки для засолки (кадки) необходимо хранить в прохладном помещении, при температуре не ниже нуля градусов.

Мясо, клюкву, капусту можно хранить при отрицательной температуре.

Бочку для засолки (кадку) необходимо ставить на деревянную подставку или бруски. Нельзя ставить кадку на пол или землю, т.к. в данном случае образуется плесень на доньшке.

За что продавец не несет ответственности, и что не является браком

Наша компания старается доставить ваши покупки в максимальной сохранности, но в процессе транспортировки и хранения могут возникнуть некоторые обстоятельства, которые мы не можем контролировать. Так, при длительной транспортировке или хранении на складе, дубовые бочки подвержены влиянию климатических факторов.

Дерево имеет свойство хорошо впитывать и терять влагу в процессе хранения, и поскольку на складах и в магазинах не поддерживается необходимая влажность воздуха, клепки изделия могут «усохнуть», образовав видимые щели. Это не является браком. Достаточно просто осадить стягивающие обручи молотком и залить изделия водой, чтобы произошло насыщения древесины влагой. После этого ваше изделие вновь станет герметичным и крепким.

www.russkie-bochki.ru

Москва: 8(495)669-56-25

Санкт-Петербург: 8(812)408-05-64

Мобильный: 8-915-547-24-55

E-Mail: zakaz@russkie-bochki.ru

