

Инструкция по применению

Дубовые бочка, барилка, анкерок – используются для приготовления, хранения и транспортировки вин, настоек, коньяков...

Дубовые кадушка, судзина, кубельчик – используются для хранения жидких пищевых продуктов, засолки овощей, грибов, рыбы....

Перед использованием бочку следует подготовить!

Подготовка начинается с замачивания изнутры!!!

Клепка новых бочек содержит дубильные вещества (танины). Если без подготовки в такую тару налить вино либо другой продукт, то оно потемнеет и приобретёт терпкий вкус. Новые бочки подвергают вымачиванию. **Ни в коем случае сразу не заливать изделие полностью водой!!!!** При замачивании клёпка разбухает и плотно закрывает мелкие щели. Бочку в течение получаса пропаривают или же обрабатывают паром или кипятком (на 10 л. тару – 1 л.), плотно закрывают отверстие пробкой и раскачивают бочонок рывками, чтобы горячая вода промыла клёпки. Воду слить. Затем залить доверху изделие холодной водой, меняя воду каждый день.

Процедуру повторять до тех пор, пока последняя вода не станет светлой, без постороннего привкуса и запаха. В начале вымачивания, если бочка имеет небольшую течь, надо 2-3 раза в сутки доливать её водой доверху. процесс повторять до полной остановки течи (до 14 дней). Бочки, бывшие в употреблении, моют сначала холодной, затем горячей водой и просушивают.

Нельзя допускать, чтобы горячая вода остыла в бочонке, так как в этом случае клепка может впитать в себя посторонние запахи. Если бочку предполагается некоторое время не использовать, то для предупреждения развития микроорганизмов её желательно окурить серой.

Гарантия распространяется до момента окончания процесса подготовки бондарного изделия к эксплуатации!