

Инструкция по подготовке дубовой бочки к первой заливке.

Внимание!!! Перед вымачиванием ,после получения бочки ,первым делом необходимо ее наполнить водой и полностью погрузить в чистую воду на сутки (в ведро,ванну или другую емкость) для того что бы бочка ,после долгого путешествия из Краснодарского края к вам , смогла восполнить потерю влажности ,так как перевозка как правило осуществляется в очень жарких и сухих прицепах . Этот этап необходим,что бы бочка перестала течь как можно быстрее.

Обязательно для всех кто решил залить вино, коньяк, самогон, виски в дубовую бочку необходимо выполнить следующую процедуру – купив бочку любого размера Вы начинаете замачиваете её (налить в нее доверху воды, закрыть пробкой – если бочка имеет течь ничего страшного надо доливать её водой 3 раза в сутки пока течь не прекратится) воду в бочке менять каждые 1-3 дня на протяжении 3-4 недель пока вода не станет чистой прозрачной (проверить через 3 недели слить воду в бокал и посмотреть на свет) . Как правило ,течь прекращается на 5-7 дней, вода становится чистой через 10-14 дней. Если бочка перестала течь ,вода перестала окрашиваться ,то можете смело заливать бочку своим напитком.

Воздержитесь от ошпаривания бочки кипятком. при неправильном действии ,клепка может треснуть.

Данный этап необходим только в случае заливки вина.

берем стальной наперсток делаем в нем 2 отверстия, крепим проволоку стальную (медную, алюминиевую и другую нежелательно так как она может перегореть и расплавиться от высокой температуры горения серы и останется в бочке) засыпаем в колпачок природную серу поджигаем и опускаем в бочку на высоту от горлышка 15-20 см. и закрываем пробкой, через 3-4 минуты достать насыпать новой серы и повторить, окуривание проводить до тех пор пока в бочке не останется кислорода (примерно количество окуривания примерно 6-7 раз на одну бочку).. Если заливаете крепкий напиток,можно пропустить. Обращаю Ваше внимание при горении серы она выделяет очень едкий (резкий) запах вредный для человека будьте аккуратны и проводите процедуру окуривания в хорошо проветриваемых помещениях или местах.Приступаем к самому долгожданной процедуре – заливаем вино или любой другой напиток в готовую для этого бочку, вино вливать не через воронку а с помощью шланга (из бутылки в бочку через резиновый шланг), при этом из бочки будет выходить дым от сгораемой серы (процедура которая была указана выше помещение должно хорошо проветриваться) почему именно так – потому что при соприкосновении вина с воронкой оно может насытиться воздухом (кислородом) и может начаться повторное брожение. Рекомендуем: вино заливать в бочку только когда оно полностью перебродит и отстоится.

Если Вы заливаете крепкий напиток . то после подготовки бочки . ее можно сразу наполнять.минуя этап который применим для вина. В некоторых случаях подготовку бочки можно сократить до 14 дней . при условии чт о вода перестала менять цвет и бочка перестала капать.

Бочку рекомендуется держать в темном , прохладном,умеренно влажном и хорошо проветриваемом помещении без посторонних запахов. Если вы будете хранить бочку на балконе ,чердаке ,в комнате ,где температура выше 20 градусов тепла ,возможны потери части напитков. Оптимальная температура хранения дубовой бочки от +10 до +18 градусов ,при этом диапазоне температуры будет минимальная «доля ангелов» и будет исключена течь бочки . Бочку нельзя хранить или оставлять на солнце .

Так же ,если вы слили напиток , бочку нельзя оставлять пустой на долгий срок,в противном случае бочка начнет рассыхаться.

Если течь бочки не остановится полностью через 14-20 дней , необходимо обратиться к нам решения этого вопроса .

Если вы вощили бочку / покрывали маслами , гарантия действовать не будет , в ремонте / замене будет отказано .

Если вдруг возникнут вопросы по дубовой бочке, обращаться по номеру: 89528471914