

## Как подготовить дубовую бочку к эксплуатации - ИНСТРУКЦИЯ

Крепкие напитки высокого качества, с незабываемым вкусом и прекрасным ароматом можно приготовить в домашних условиях самим – используя дубовые бочки.

Дубовые бочки – это экологически чистое сырье. Тайна уникальных качеств, которые приобретает напиток, находясь в дубовой емкости, заключается в процессе изготовления бочки вручную по старинным технологиям из колотого дуба, возраст которого нередко достигает сотни лет. В любой из дубовых бочек – вино, коньяк, домашний самогон, виски и другие алкогольные напитки, при выдержке приобретут характерные цветовые и вкусовые и ароматические свойства.

**Рекомендация** 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 3-4 дня на протяжении 3-4 недель, пока вода не станет чистой, прозрачной (*через 3 недели, при очередной замене воды, слить воду в бокал и посмотреть на свет*), если вода прозрачная и не имеет признаков темных оттенков посторонних запахов, то можно приступать к ошпариванию (*обработка кипятком*) для этого необходимо слить воду вставить воронку в отверстие в бочке и налить кипятка.

### расход кипятка на (общие данные):

- 3 литровую бочку	1-2 литра
- 5 литровую бочку	2-3 литра
<b>- 10 литровую бочку</b>	<b>3-4 литра</b>
<b>- 25 литровую бочку</b>	<b>9-10 литров</b>
<b>- 50 литровую бочку</b>	<b>14-18 литров</b>
- 100 литровую бочку	20-25 литров
- 225 литровую бочку	50-60 литров

После заливки кипятка в бочку закрыть пробкой **не плотно** (*если плотно пробку закрыть то при раскачивании кипятков может выходить из микро пор с бочки*) и начать рывками раскачивать её в течении 10 минут, через 10 минут, открыть пробку слить воду (вода будет с мелкими частицами дуба и окрасится в коричневатый цвет – это нормально) если Вы располагаете еще таким количеством кипятка то можно повторить процедуру ошпаривания еще раз (*если нет, то одной процедуры ошпаривания будет достаточно*). **Вода в бочке не должно остыть.** (*если остынет будет пахнуть сероводородом*)

После обработки кипятком необходимо убрать из бочки щелочь с помощью пищевой соды для этого берут горячую воду 70-80 градусов (*таблица расхода воды для бочек смотри выше*) разбавляют в ней пищевую соду до однородной массы – перемешивая

### расход соды на (общие данные):

3 литровую бочку	2 чайные ложки без горки
5 литровую бочку	3 чайные ложки без горки
<b>10 литровую бочку</b>	<b>5 чайных ложек без горки</b>
<b>25 литровую бочку</b>	<b>7 чайных ложек без горки</b>
<b>50 литровую бочку</b>	<b>100 грамм</b>

100 литровую бочку	150 грамм
225 литровую бочку	250 грамм

После заливки горячей воды с пищевой содой в бочку закрыть пробкой (*неплотно*) и начать раскачивать её рывками в течение 5 минут, через 5 минут, открыть пробку и слить воду. **Вода в бочке не должно остыть.**

После обработки содой необходимо убрать остатки соды из бочки для этого бочку моют холодной водой 3-4 раза (*наполняя и сливая воду*), затем бочку переворачивают отверстием вниз и проветривают на свежем воздухе 1-2 суток.

**Дубовую бочку не рекомендуется покрывать ВОСКОМ и другими материалами! Бочка должна ДЫШАТЬ!**

**После проветривания Ваша бочка готова к заливке крепких алкогольных напитков.**

**Конечный этап** - 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 (*поджигать лучше при помощи свечки до появления синего огня*) 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 (*количество окуриваний примерно 6-7 раз на одну бочку*).

**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.**

**Конечный этап необходим, если вы будете заливать ВИНО.**

Приступаем к самому долгожданной процедуре – заливаем вино в готовую для этого бочку, вино вливать не через воронку, а с помощью шланга (*из бутылка 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 так? – потому что при соприкосновении вина с воронкой оно может насытиться воздухом (*кислородом*) и может начаться повторное брожение.

Рекомендую: вино заливать в бочку только когда оно полностью перебродит и отстоится.

Если Вы сделали все правильно, то уже через 3-4 месяца нахождения в бочке Вашего вина Вы почувствуете существенную разницу.

### **Информация о длительном хранении бочек**

При длительной транспортировке или хранении в сухом виде бочки могут быть подвержены незначительной усушке клепок, что свидетельствует об экологичности самого изделия. Не стоит опасаться, что бочка рассыплется — её достаточно просто восстановить. Перед использованием следует немного поднабить обручи (можно не трогать), а затем вымочить бочку согласно инструкции. Любое бондарное изделие при производстве рассчитывается на эксплуатацию в контакте с влагой и влажность древесины будет равна 12 – 18%. Находясь в пути или на складе бочки с влагой не соприкасаются, что приводит к снижению влажности древесины клепок до влажности 3 – 5%, а иногда и ещё меньше. Снижение же влажности клепок и приводит к их усушке. Т. к. древесина натуральный, живой материал, стоит только проделать с бочкой процедуру, описанную выше, и начать постоянно ей пользоваться, она наберёт необходимую влажность и будет служить многие годы.

## **Как выдерживать и хранить алкоголь в бондарных изделиях:**

Бочку с напитком необходимо хранить вдали от любых источников тепла (прямых солнечных лучей, радиаторов отопления и т. д.), в прохладном и влажном помещении, с легкой циркуляцией воздуха. В таких помещениях испарение продукта («доля ангела») будет минимально. Нормальным считается испарение 5 - 10% залитого алкоголя в год. Если бочку с напитком поставить в квартире, то испарение может достигнуть 50 - 70% в год (в квартирах более сухой и тёплый воздух). Нужно понимать, что чем меньше объем бочонка, тем больше площадь соприкосновения жидкости с поверхностью, а значит быстрее идет вызревание, но и больше процент испарения.

Рекомендуемая влажность воздуха - 80 - 85%, температура 10 - 17°C. Идеальная температура для вина и другого легкого алкоголя 12°C, для коньяка и другого крепкого алкоголя 16°C. При увеличении температуры увеличиваются потери напитка за счет испарения, при уменьшении – тормозится или прекращается вовсе процесс созревания и старения напитка.

Если вы планируете выдержку напитка осуществлять в квартире, рекомендуется бочку обработать воском: для этого берем пчелиный воск, нагреваем его феном и распределяем по всей бочке (бочка должна быть уже вымоченная водой и вытерта насухо), в том числе обрабатываем уторы и дно бочки. Влажность можно создать искусственно – рядом с бочкой поставить тазик с водой. Если нужно создать влажность не во всем помещении, а только возле бочки, то ее можно накрыть чем-нибудь и поставить под нее тарелку с водой.

**Наберитесь терпения, и за дело – удачи Вам! 😊**

Телефон для связи:

МТС (Краснодарский край) - **+7918-135-75-44 (Александр)**