

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор классической кавказкой дубовой бочки. Перед началом эксплуатации вашего изделия внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией. Гарантия завода-изготовителя: 6 месяцев с даты его приобретения.

Самостоятельно покрывая бочку воском, вы вносите конструктивные изменения в изделие и в случае выявления неустраняемой течи можете лишиться гарантии завода-изготовителя на бесплатную замену. Если вы планируете покрыть ваше изделие воском или маслом вам обязательно нужно сначала убедиться в том, что древесина не имеет производственных дефектов, препятствующих герметичности бочки.

Допускаются действующими нормативами ГОСТ 8777-80 и не являются недостатком в изделии: щели при потере влаги при хранении, первоначальная течь между клепками, трещины несквозные, синева или почернение дуба, плесень, коррозия оцинкованных обручей. Явными недостатком является: течь сквозь клёпку, сквозные сучки и надломы.

Подготовка бочки к первому использованию.

Вымачивание – операция необходимая для восполнения потерянной древесиной влажности при хранении, а также избавления от присутствия излишек жестких танинов, содержащихся в древесине. Содержание влаги в готовом изделии нашего завода составляет 18%. Срок вымачивания до прекращения течи зависит от степени потери влаги бочки и составляет в среднем 5-7 суток.

Особенность кавказских бочек заключается в доведении уровня влажности в клёпке в процессе её естественной ферментации до уровня 18%. Благодаря этому бочка быстро начинает работать и насыщать дистилляты неповторимой дубовой ароматикой. За заливными бочками в отличие от декоративных бочек необходим регулярный уход. За таким изделием необходимо следить и не допускать чрезмерного рассыхания в процессе длительного хранения. Если ваша бочка сильно рассохлась и имеет щели 2 мм, ничего страшного, но перед вымачиванием необходимо сперва подбить все обручи, стянув тем самым остов изделия и уже после приступить к дальнейшему вымачиванию и ошпариванию.

Для вымачивания необходимо полностью налить в бочку проточную воду и доливать ее пока течь не прекратится. Полное прекращение течи свидетельствует об окончании процесса вымачивания древесины и бочка готова к использованию по назначению, но для получения еще более мягкого вкуса бочку можно вымачивать до 4 недель, не забывая менять воду раз в 2 дня. После вымачивания приступайте к ошпариванию.

Расход: 1л кипятка на каждые 5 литров изделия.

Ошпаривание способствует уничтожению микробов, плесени и других бактерий, образующихся в клепке дубовой древесины. Ошпариванию подвергаются как новые, так и бывшие в употреблении изделия. После заливки кипятка в бочку закрыть плотно пробкой и сразу начать рывками раскачивать бочку в течении 10 минут. Далее открыть пробку и слить всю воду.

Бочку рекомендуется держать в прохладном хорошо проветриваемом помещении и хранить на сухих входящих в комплект подставках. Хранение бочки в теплом помещении не рекомендуется, во избежание потери товарного вида изделия. При необходимости в хранении в пленке, обязательно держать дно бочки открытым для испарения конденсата влаги. При соблюдении наших рекомендаций вы гарантированно получите превосходный по качеству напиток, а бочка прослужит вам много лет.