

Инструкция по подготовке и использованию дубовых кадок и бочек (жбанов).

Новое бондарное изделие из дуба следует подготавливать перед использованием.

Дуб имеет свойство разбухать под воздействием воды и ссыхаться под солнечными лучами. До начала использования любое бондарное дубовое изделие (бочка, кадка, жбан) сильно течет и данный признак не является признаком брака.

Кроме того, клёпки новых дубовых изделий содержат большее количество дубильного вещества и в процессе первоначальной подготовки, путем вымачивания снижается их концентрация.

Рекомендации перед применением.

Прежде всего, дубовую бочку (или кадку) нужно вымочить. В процессе вымачивания дубовая клёпка разбухает и закрывает мелкие щели, изделие перестает течь.

1. Для этого нужно обдать изделие изнутри горячей водой и затем заливать доверху чистой холодной водой, полностью меняя воду каждый день.

Если из бочки сильно течёт, рекомендуем поставить ее под струю холодной воды на несколько часов.

Процесс вымачивания до полной герметизации занимает от 5-10 дней до месяца.

2. После вымачивания кадку можно обработать кипятком, чтобы промыть поверхность (2 литра на 10 литров объема) или пропарить. Для этого кадку плотно закрывают крышкой и раскачивают так, чтобы горячая вода промыла всю внутреннюю поверхность дубового изделия.

Когда бочка(кадка) перестанет течь, а вода станет прозрачной – изделие готово к использованию.

Уход и хранение.

Чтобы изделие дольше прослужило, ознакомьтесь со следующими рекомендациями:

- Дубовую кадку или жбан нельзя подвергать длительному воздействию прямых солнечных лучей, так как солнце дает микротрещины в дубе.
- Дубовые кадки и жбаны хранят в прохладном, сухом помещении: в подвале, чулане, подполье, погребе, где температура близка к нулю. Мясо, капусту, а также клюкву в бочке можно хранить на морозе.

- Дубовые бочки (жбаны) с алкогольными напитками необходимо хранить в тёмном, хорошо вентилируемом помещении без прямого солнечного света и без неоновых осветителей.
- Хорошая влажность помещения – обязательное условие хранения алкоголя в дубовом жбане, относительная влажность помещения должна быть не меньше 75% - 85%. Если влажности недостаточно, ее можно увеличивать с помощью любой емкости с водой, размещенной в помещении. При длительном хранении спиртных напитков из дубового жбана(бочки) рекомендуется вывернуть латунный кран для кратковременного розлива и забить дубовую пробку. Не рекомендуется наливать в дубовую бочку(жбан) пиво.
- Неполные дубовые бочки (заполненные менее половины) не рекомендуется хранить при комнатной температуре более двух суток.
- Неиспользуемые кадки и бочки(жбаны) необходимо хранить полностью заполненные водой, воду периодически менять. Дубовые бондарные изделия нельзя кидать и наносить механические повреждения.
- Рекомендуется после каждого использования (например, при смене продукта с капусты на грибы) мыть и ошпаривать кадушку кипятком. При мытье дубовых кадок и жбанов можно использовать соду. В процессе использования дубовая кадка(бочка) взаимодействует с различными продуктами и средами, поэтому изделие может изменить свой цвет.

При соблюдении всех правил общий срок эксплуатации изделия не ограничен.