

Instrukcja przygotowania i użytkowania beczek oraz pojemników dębowych (do użytku profesjonalnego)

Nasze beczki wykonane są z grubych klepek dębowych, o grubości **nawet do 22mm**. Dzięki temu dąb potrafi oddać więcej aromatu i smaku. Czas potrzebny na uszczelnienie beczki jest tym dłuższy im grubsze klepki zostały użyte przy produkcji beczki. Ten natomiast zwraca się z nawiązką podczas degustacji.

Po otrzymaniu beczki należy rozpocząć proces moczenia beczki!

Brak przeprowadzenia procesu moczenia beczki spowoduje jej wyschnięcie, przez co beczka może się już nie nadawać do przechowywania płynów. Całkowicie wysuszenie beczki powoduje utratę gwarancji.

Po zakończeniu procesu moczenia należy przelać produkt. Beczka powinna być przechowywana w ciemnym (nieдоступnym dla światła słonecznego) chłodnym pomieszczeniu. Robi się to w celu zmniejszenia parowania trunku.

Proces przygotowania dębowej beczki do starzenia bimbrowi, koniaku lub whisky:

Jest on podzielony na kilka etapów. Najważniejsze jest zmniejszenie stężenia garbników w dębie - garbników, które w dużych ilościach psują smak destylatu.

1. Po zamknięciu otworu spustowego korkiem należy napełnić nową beczkę w około 20%-30% objętości wrzącą wodą o temperaturze 50°C. Następnie zamknąć otwór wlewowy i nie otwierać otworu spustowego, wstrząsnąć (jak przy płukaniu) beczkę i bez spuszczenia wody pozostawić ją na 30-60 minut z wodą, okresowo obracając beczkę. Po spuszczeniu schłodzonej wody dokładnie obejrzeć beczkę ze wszystkich stron pod kątem szczelności. Drobne smugi nie są krytyczne, po napęcznieniu dębowych klepek wyciek ustanie.

2. Ponownie napełnić beczkę całkowicie zimną wodą i zamknąć wszystkie otwory. Pozostawić beczkę w domu w temperaturze pokojowej. **UWAGA!** Może przeciekać. Jeśli tak się stanie, umieść ją w łazience i okresowo dolewać wody, aż do wyeliminowania wycieków. Przecieki są możliwe do pięciu dni. Po **1-3 dniach** należy spuścić wodę, która może być ciemnobrązowa. Następnie proszę wlać nową, czystą wodę. **Kontynuować moczenie, aż odsączona woda będzie czysta i bez zapachu.** Moczenie, w przybliżeniu, trwa **od 14 do 30 dni**.

3. Następnie należy zalać połowę objętości beczki gorącą wodą z rozcieńczoną sodą - **temperatura wody 40-50°C, 20 gramów sody na 1 litr wody**. Następnie należy potrząsać beczką i obracać ją z boku na bok przez **10-15 minut**.

4. Kolejnym rokiem jest wypłukanie beczki z wody sodowej. Proszę całkowicie wypełnić beczkę czystą, gorącą wodą o temperaturze 40-50°C, dobrze wstrząsnąć beczką, potrząsnąć wodą z boku na bok i spuścić wodę. Powtórz mycie kilka razy. Następnie należy wlać czystą zimną wodę, moczyć przez kilka godzin i spuścić wodę.

UWAGA! Może być również konieczne uszczelnienie końcówek nitów - głównie w przypadku długotrwałego przechowywania i destylatów.

Biorąc pod uwagę, że płynność wina, destylatu jest znacznie większa niż płynność wody, zaleca się pokrycie końcówek i gongów beczki naturalną farbą olejną lub lakierem (jeśli wymaga tego estetyczny wygląd), tak jak to się robi w wytwórniach koniaków i win. Jest to środek zapobiegawczy, który jest niezbędny do niezawodnego i długotrwałego przechowywania Twojego trunku oraz ograniczenia bezproduktywnych strat wynikających z ewentualnego przesiąkania kapilarnego i nadmiernego parowania płynu (to właśnie przez wystającą końcową część klepki dochodzi do największych strat trunku).

Standardowo bejcuje się następujące części beczki: końcówki klepek, połączenie klepek i dna oraz 1-4 cm samego dna (w zależności od wielkości beczki) w okręgu. Dotyczy to obu den.

Ogólnie przyjęte jest stosowanie farb o kolorach: dla win białych - zielonych, dla czerwonych - czerwonych, dla koniaków i spirytusów - białych. W winiarstwie prywatnym stosuje się farby o innych kolorach, różne lakiery itp. W ten sposób uszczelnia się kapilary i jednocześnie oznacza dębowe beczki. Należy pamiętać, że farba musi być nakładana z wysoką starannością, w kilku warstwach, aby zamknąć wszystkie otwarte kapilary.