

Instrukcja przygotowania i użytkowania beczek oraz pojemników dębowych

UWAGA! Po zastosowaniu poniższej procedury, wciąż mogą pojawić się zapocenia i lekkie wycieki.

Nasze beczki są wykonane z grubych klepek dębowych, nawet do 22mm. Dzięki temu potrafią oddać więcej aromatu i smaku. Czas potrzebny na uszczelnienie beczki jest tym dłuższy im grubsze klepki zastosowane w beczce. Ten natomiast zwraca się z nawiązką podczas degustacji.

Bezpośrednio przed zalaniem docelowym płynem, beczkę lub pojemnik należy przepłukać wodą w celu usunięcia ewentualnych zanieczyszczeń i pozostałości produkcyjnych.

Następnie w celu uszczelnienia beczki lub pojemnika napełniamy go gorącą wodą (**ok. 50-70 st. C. – unikać wrzątku**) i pozostawiamy na minimum **36 – 48 godzin** w celu uszczelnienia przestrzeni pomiędzy klepkami dębowymi. Jeżeli po tym czasie beczka lub pojemnik dalej mocno przecieka operację powtórzyc 2-3 razy. Każdorazowo napełniając gorącą wodą (**ok. 50-70 st. C. – unikać wrzątku**) i pozostawiać na **36 - 48 godziny**. Beczki **nie zatykamy górnym korkiem** podczas procesu uszczelniania. Po tym czasie beczka lub pojemnik powinien być już szczelny i możemy go napełnić docelowym płynem, oczywiście po zalaniu docelowym płynem mogą się jeszcze pojawić drobne przecieki, które powinny ustać do **48 godzin**.

Beczka lub pojemnik po kontakcie z wodą może przybrać jaśniejszą barwę, w celu uzyskania ciemniejszego koloru sugerujemy przetarcie oliwką, aczkolwiek nie jest to zalecane.

Beczka lub pojemnik powinny być zawsze napełnione w minimum 50% pojemności płynem gdyż wtedy naturalnie się uszczelnia.

Pamiętaj aby nie pozostawiać beczki lub pojemnika pustej na dłuższy okres czasu, może to spowodować znaczne rozeschnięcie klepek dębowych i zniszczenie produktu. Jeżeli beczka lub pojemnik nie jest używana można go dokładnie owinąć folią stretch co spowoduje wolniejsze wysychanie, najlepiej jednak utrzymywać minimalną (50% pojemności) ilość płynu.