

Купив бочку любого размера Вам необходимо начать замачивать ее: налить в нее доверху воды, закрыть пробкой. Если бочка имеет течь - ничего страшного, надо доливать ее водой 3 раза в сутки пока течь не прекратится. Если течь не прекращается, то можете немного осадить обручи с помощью молотка и зубила - сперва обручи, которые ближе к центру, затем крайние. В целом для новой бочки, течь может закрыться в течении нескольких часов, но не более 3 дней. Если бочки долго не использовалась, то можно ее погрузить в воду целиком на сутки (в ведро или подобную емкость). Воду в бочке необходимо менять каждые 3-4 дня на протяжении не менее 3-4 недель. Так же бочку надо смачивать снаружи первые 2-3 дня. Такой срок выдержки необходим, чтобы убрать из древесины излишние дубильные вещества, и не получить из напитка так называемую «плитусовку». В данном процессе надо помнить: перевымочить бочку невозможно, а вот недовымочить – легко. Если вода прозрачная и не имеет признаков темных оттенков, пленки или посторонних запахов, то можно приступать к ошпариванию (обработка кипятком). Для этого необходимо слить воду, вставить воронку в заливное отверстие в бочке и налить кипятка.

Расход кипятка:

3-х литровая бочка - 1-2л кипятка;
5-ти литровая бочка - 2-3л кипятка;
10-ти литровая бочка - 3-4л кипятка;
30-ти литровая бочка - 9-10л кипятка;
50-ти литровая бочка - 14-8л кипятка;
100 литровая бочка - 20-25л кипятка;
225 литровая бочка - 50-60л кипятка.

После заливки кипятка в бочку закрыть плотно пробкой и начать рывками раскачивать бочку в течении 10 минут. Через 10 минут, открыть пробку слить воду (вода будет с мелкими частичками дуба и окрасится в коричневый цвет - это нормально), если Вы располагаете еще таким количеством кипятка, то можно повторить процедуру ошпаривания еще раз. Вода в бочке не должна остыть.

После обработки кипятком необходимо обработать бочку с помощью пищевой соды. Для этого берут горячую воду 70-80 градусов (таблица расхода воды для бочек см. выше) разбавляют в ней пищевую соду до однородной массы - перемешивая.

Расход соды:

3-х литровая бочка - 2 чайные ложки соды;
5-ти литровая бочка - 3 чайные ложки соды;
10-ти литровая бочка - 5 чайных ложек соды;
30-ти литровая бочка - 7 чайных ложек соды;
50-ти литровая бочка - 100 грамм соды;
100 литровая бочка - 150 грамм соды;
225 литровая бочка - 250 грамм соды.

После заливки горячей воды с пищевой содой, бочку закрыть крышкой и начать раскачивать ее рывками в течении 10 минут. Через 10 минут, открыть пробку, слить воду. Вода в бочке не должна остыть. После обработки бочки содой необходимо убрать остатки соды из бочки для этого бочку моют холодной водой 4-5 раз (наполняя и сливая воду), затем бочку переворачивают отверстием вниз и проветривают на свежем воздухе 1-2 суток.

Окуривание бочки является конечным этапом её подготовки. Окуривание – это полное обеззараживание бочки. Оно необходимо при заливании в бочку вина – это снизит шансы скисания вина до минимума. Проще всего это сделать с помощью серных фитилей. Их расход – прим. ¼ часть фитиля на 100л бочку. Фитиль необходимо поджечь и в горящем виде бросить в бочку через заливное отверстие. Важно, чтобы фитиль не сломался на части, т.к. вся сера в бочке должна сгореть. Отверстие под кран (при наличии) в момент процедуры должно быть закрыто. Пепел, который останется в бочке ни коим образом не повлияет на вкус напитка, поэтому его вытряхивать не стоит.

Обращаем Ваше внимание: при горении серы она выделяет очень едкий запах вредный для человека, будьте аккуратны и проводите процедуру в хорошо проветриваемом месте либо на открытом воздухе. Приступаем к самой долгожданной процедуре - заливаем вино в готовую для этого бочку, вино вливать не через воронку, а с помощью шланга из бутылки, при этом из бочки будет выходить дым от сгорания серы. Почему

именно так - потому что при соприкосновении вина с воронкой оно насытится воздухом и может начаться повторное брожение.

Рекомендуем:

1. Вино заливать в бочку только когда оно полностью перебродит и отстоится.
2. Дистилляты заливать в бочку крепостью 50-60%. При заливке более крепких дистиллятов возможна течь бочки, т.к. при такой крепости напиток слишком текуч. При правильном условии хранения, потери крепости могут составить до 10% в год.

Подготовка дубовой кадки к использованию

Перед тем как Вы будете закладывать в дубовую кадушку продукцию, Вам необходимо правильно ее подготовить. Для этого:

1. Необходимо вымочить кадку. Срок вымачивания зависит от того, насколько кадушка успела рассохнуться, но вымачивать ее обязательно следует до состояния, когда сменяемая вода (каждые 3-4 дня) будет кристально чистой, без запаха и привкуса. В начале вымачивания изделие может иметь течи, которые устранились в процессе непрерывного вымачивания. Незначительная течь - это не брак, это допустимо. Доливайте ее 3-5 раз в сутки на протяжении 3 дней (если есть течь), пока течь не прекратится (когда кадка пустая, дубовая клепка высыхает и могут образовываться щели между стенками). По истечении 3 недель кадушку помойте внутри щеткой (с грубой щетиной - но не железной), затем промойте водой и проводите ошпаривание.

Если у Вашей кадки течь не прекращается в течении 5-7 дней и вода постоянно протекает через щели, попробуйте подбить обручи. Если и после этого вода не перестанет течь, необходимо обратиться к производителю данных кадок и потребовать устранения данной течи.

2. Ошпаривание - обработка кадушки кипятком, способствует уничтожению микробов, плесени и других бактерий, образующихся в клепке дубовой древесины. Ошпариванию подвергаются как новые, так и старые (бывшие в употреблении в прошлом году) кадушки. Положите на дно кадки березовый или дубовый веник, залейте на одну треть в кадку кипятка (можно и на половину, если есть возможность). Затем положите в кадку прямо в кипяток гнет, накройте крышкой и укройте плотным одеялом или бушлатом. Через 5-7 минут раскройте, слейте из кадки воду (желательно этой водой обработать крышку, которая закрывала кадку), достаньте веник, переверните дном вверх и дайте 10-12 часов обсохнуть.

Через 10-12 часов кадушка готова к использованию.

Инструкция по обработке воском

При выдержке напитков неизбежно часть напитка испаряется, что называется долей ангелов. Это особенно заметно при хранении бочек в сухих теплых помещениях (квартира, дом). Для уменьшения этого испарения, рекомендуется обрабатывать торцы клепок и уторы пчелиным воском.

Обрабатывать воском необходимо бочку уже после первичной подготовки (вымачивания). Перед обработкой, необходимо убедиться, что бочка снаружи сухая.

Для обработки, воск необходимо растопить. Сделать это проще всего в микроволновой печи. Необходимо поставить воск прямо в упаковке в микроволновку на 10-15 минут.

Для обработки Вам понадобится кисть (обычная, как для рисования). Растопленный воск необходимо залить в углубление утора бочки (примыкание донца к клепкам/досочкам). Также необходимо нанести кисточкой растопленный воск на торцы клепок (досточек). Всю бочку покрывать воском крайне не рекомендуется, т.к. это нарушает газообмен и напиток неправильно созревает.

Инструкция по подготовке щепы/палочек/плашек

Для того, чтобы не испортить напиток, дубовые щепу/плашки/палочки необходимо предварительно подготовить.

Берем 500 гр. щепы, замачиваем под проточной водой (или меняем воду каждый час, лучше каждые 30 минут) на 12 часов.

Затем берем нержавеющую или эмалированную кастрюлю на 8-12 литров, кладем на дно щепу и заливаем холодной водой почти до краев. Ставим на плиту, доводим до кипения и кипятим 10 минут, даем остыть градусов до 30-40 сливаем, промываем минут 5 -10 холодной водой, опять наливаем холодную воду, но уже меньше (10см до краев), и опять доводим до кипения. Кипятим 10 минут, выключаем плиту, даем постоять 2-3 минуты. Берем столовую ложку соды чуть и начинаем засыпать соду в кастрюлю, (осторожно, может подняться пена). Затем после того как пена осядет размешиваем накрываем крышкой и даем полностью остынуть до комнатной температуры. После того как остынет, сливаем и опять промываем кастрюлю и щепу проточной холодной водой минут 10-15. Обязательно мыть хорошо, не должно ничего остаться на стенках кастрюли и на щепе.

Затем опять заливаем водой уровень можно как второй раз, и ставим на плиту. доводим до кипения, кипятим 10-15 минут, даем остыть, сливаем, промываем холодной водой минут 20. Откидываем все на дуршлаг, даем воде стечь. Теперь щепу можно добавлять в дистиллят.

Расход – прим 5гр. на литр.

Для плашек и палочек процедура аналогична, но первичное замачивание лучше сделать на 2-3 суток со сменой воды каждые 3 часа, т.к. фракция гораздо больше, чем у щепы.

Примерные сроки выдержки напитков (в месяцах)

	Объем бочки				
	3-5л	10-15л	20-30л	50л	100-150л
Красное вино	2-4	3-6	4-8	6-12	12-24
Крепкие дистилляты	4-10	6-12	8-18	12-24	18-60

Правильное хранение бочки

Правильное хранение бочки помогает сохранить максимальное количество напитка, уменьшить испарения (так называемую «долю ангелов»). Идеальным местом для хранения бочек является погреб, но в целом важны именно температура и влажность. И не менее важным является неизменность этой температуры и влажности, т.е. нежелательны перепады в течении года.

Идеальная температура для выдержки: **14-18С**

Идеальная влажность: **75-85%**

Разумеется, бочки можно хранить и при другой температуре и влажности, но важно понимать следующее:

- чем больше температура, тем быстрее происходит созревание напитка, но при этом может значительно увеличиться процент испарений
- если температура опускается ниже +8С, то процессы созревания сильно замедляются или приостанавливаются.
- если влажность ниже 75%, то также увеличивается «доля ангелов»

Для того, чтобы уменьшить испарение, рекомендуется обрабатывать торцы и уторы бочек пчелиным воском. Эти части бочки являются местами наибольшего испарения. Так же, если влажность в месте хранения невысокая, то можно ставить рядом с бочкой таз или какую-либо подобную емкость с водой.

В период, когда бочка не используется, хранить бочку надо тоже правильно.

После использования бочку/кадку надо очистить: промыть кипятком и обработать содой, как указано инструкции в разделе подготовки бочки. Если период между заливками напитка не превышает 2-3 месяца, то хранить бочку надо с водой. Если бочка не будет использоваться более продолжительное время (год), то после очистки необходимо дать бочке/кадке хорошо просохнуть внутри, а затем завернуть её плотно в несколько слоев в стрейч-плёнку и поставить в прохладное темное место. Далее, чтобы бочка не рассохлась, надо раз в 3 месяца бочку/кадку распаковывать и заливать водой, причем желательнее целиком (полностью окунать в воду) на 2-3 дня, после этого опять просушивать и также заматывать в пленку и убирать темное прохладное место.

Срок эксплуатации бочки

Дубовые бочки из кавказского колотого дуба могут легко прослужить более 50 лет при правильном и постоянном использовании. При этом надо понимать, что дуб со временем отдает все свои дубильные вещества и танины, которые и превращают дистиллят или вино в благородный напиток. Далее бочка служит просто как тара.

Примерный срок, в течении которого бочка отдает в напиток всю свою пользу, составляет примерно 6-10 лет. При этом, если в бочку заливается дистиллят, то этот срок составляет 5-7 лет, если вино, то примерно 7-10 лет. Связано это с крепостью напитка: чем выше процент спирта, тем быстрее истощается древесина.

Так же этот срок зависит от количества закладок. Первая закладка всегда будет созревать быстрее. Каждая последующая закладка будет созревать дольше, т.к. скорость экстракции дубильных веществ в напиток уменьшается.

Чтобы продлить этот срок, есть несколько вариантов действий:

1. Частично разобрать бочку: снять обручи с одной стороны и достать донце. После этого следует с помощью инструментов снять внутренний слой дерева (прим 1-3мм). Далее, необходимо сделать повторный обжиг бочки.
2. Гораздо проще использовать обожженную дубовую щепу или палочки. При этом не надо разбирать бочку, а можно засыпать все через заливное отверстие.

В первом случае, бочка может работать еще в течении пары лет, во втором – неограниченное число раз. При этом напиток при созревании будет по-прежнему дышать.