

Как правильно вымачивать дубовые бочки

Обязательно для всех кто решил залить вино, коньяк, самогон, виски в дубовую бочку необходимо выполнить следующую процедуру - купив бочку любого размера Вы начинаете 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), воду в бочке менять каждые 3-4 дня на протяжении 3-4 недель пока вода не станет чистой и прозрачной. Если вода прозрачная и не имеет признаков темных оттенков, 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 на:

3-х литровая бочка - 1-2л кипятка;	50-ти литровая бочка - 14-8л кипятка;
5-ти литровая бочка - 2-3л кипятка;	100 литровая бочка - 20-25л кипятка;
10-ти литровая бочка - 3-4л кипятка;	200 литровая бочка - 50-60л кипятка.
30-ти литровая бочка - 9-10л кипятка;	

После заливки кипятка в бочку закрыть плотно пробкой (если закрыть не плотно, пробка может вылететь под давлением) 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 убрать из бочки щелочь 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 на:

3-х литровая бочка - 2 чайные ложки соды;	50-ти литровая бочка - 100 грамм соды;
5-ти литровая бочка - 3 чайные ложки соды;	100 литровая бочка - 150 грамм соды;
10-ти литровая бочка - 5 чайных ложек соды;	200 литровая бочка - 250 грамм соды.
30-ти литровая бочка - 7 чайных ложек соды;	

После заливки горячей воды с пищевой содой, бочку закрыть крышкой и начать раскачивать ее рывками в течение 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.

Приступаем к самой долгожданной процедуре - заливаем вино в готовую для этого бочку, вино вливать не через воронку, а с помощью шланга из бутылки, почему именно так - потому что при соприкосновении вина с воронкой оно насытится воздухом и может начаться повторное брожение.

Рекомендуем: вино заливать в бочку только когда оно полностью перебродит и отстоится. Если Вы сделали все правильно, то уже через 3-4 месяца нахождения в бочке Вашего вина Вы почувствуете существенную разницу.

Бочку рекомендуется держать в прохладном хорошо проветриваемом помещении.

Наберитесь терпения и за дело - удачи Вам!

Для выдержки спиртов очень важен радиальный распил(колотый дуб), иначе испарения будут колоссальные.

