



Instrukcja przygotowania i obsługi beczki dębowej

Na podstawie wieloletniego doświadczenia w produkcji wyrobów bednarskich, oferujemy Państwu szczegółową (krok po kroku) instrukcję dotyczącą obowiązkowego zastosowania beczki dębowej.

Na początku należy zauważyć, że nowa beczka z natury zawiera garbniki (taniny), dzięki którym produkt po wielu latach starzenia zachowuje całą szlachetność smaku, koloru i aromatu. Jeśli bez przygotowania pojemnika wlejesz do niego wino lub inny napój, trunek przyciemni się i nabierze gorzkiego smaku.

Folię, która chroni nową beczkę przed jej wyschnięciem, należy usunąć dopiero przed przygotowaniem do użytkowania. Jakość przyszłego napoju i ilość utraty w przechowywaniu, w okresie eksploatacji produktu, zależy od zgodności z technologią przygotowania. Aby uzyskać najlepszy wynik, należy rozpocząć przygotowanie beczki około 1 - 1,5 miesiąca przed oczekiwanym rozpoczęciem użytkowania, aby po jego zakończeniu produkt natychmiast zaczął być eksploatowany.

Przygotowanie do użycia nowego produktu

1. Przepłucz beczkę od wewnątrz ciepłą wodą (nie wyższą niż 30C), wylej wodę i napełnij beczkę zimną wodą, i zastaw na min 5 dni.
2. Dokładnie badaj beczkę. Nowa beczka może przeciekać, to jest normalnie. W przypadku, gdy zauważysz wyciek, co 12 godzin dolewaj do beczki wodę, do tej pory aż wyciek zniknie, w ciągu max. 14 dni. Jeśli wyciek pozostaje - możliwe jest, że produkt jest uszkodzony i wymaga naprawy.
3. Wylej i ponownie napełnij czystą zimną wodą, a następnie szczelnie zamknij.
4. Co 24 godziny powtarzaj pkt.3, aż woda będzie przezroczysta bez smaku i zapachu. Zwykle trwa 3 - 6 tygodni.
5. Przepłukać beczkę roztworem sody (ok. 20% pojemności beczki, 20 g sody na 1l wody w temperaturze 30C - 40C), intensywnie wstrząsając przez 10 minut, a następnie spuścić roztwór.
6. Przepłukać beczkę zimną wodą kilka razy, aż woda będzie całkowicie czysta.
7. Zagotuj wodę (około połowy objętości beczki), wlej do beczki i obracaj ją tak, aż woda zmoczy wszystkie ścianki beczki. Następnie wylej wodę. Ważne, aby wykonać tę procedurę szybko, tak aby wosk na zewnętrznej powierzchni beczki nie stopił się, a klepka nie wchłonęła obcych zapachów. Pod koniec pkt.7 beczka jest gotowa do użycia.

Korzystanie z przygotowanego produktu

1. Wybieraj objętość beczki tak, że wylewany napój był "pod korek." W tym przypadku, im większy obszar kontaktu napoju ze ścianami beczki, tym beczka działa bardziej efektywnie.
2. Optymalne warunki przechowywania beczki są w wilgotności względnej 80% - 85% i temperaturze 10C - 14C (piwnica). Im wyższa temperatura i niższa wilgotność względna, tym większy odsetek wchłonięcia trunku. Beczka powinna być umieszczona na półce lub podłodze, na stojaku dołączonym do zestawu. Nie może być w kontakcie z innymi przedmiotami i płaszczyznami. Pomieszczenie do przechowywania powinno być dobrze wentylowane oraz wolne od pleśni i grzybów.

3. W procesie starzenia, udział wchłonięcia trunku zależy od wielu warunków (jakości dębu, technologii, jakości produkcji, przygotowania produktu do użytkowania, przechowywania, warunków starzenia oraz wytrzymałości napoju, itp.). Przy prawidłowym przygotowaniu beczki i zgodności z optymalnymi warunkami starzenia, udział wchłonięcia trunku wynosi około 10% rocznie.
4. Czas leżakowania napoju zależy od preferencji smakowych. W czasie starzenia trunku, należy go kontrolować za pomocą próbek, a gdy smak napoju ci odpowiada, należy wlać go do chemicznie neutralnych (szklanych) pojemników.
5. Przy zmianie napoju, beczkę należy dokładnie przepłukać roztworem sody, a następnie wypłukać (Patrz pkt5, 6 w: "Przygotowanie do użycia nowego produktu").
6. Nasza beczka utrzymuje zdolność produkcyjną do 4-5 lat. Należy wziąć pod uwagę, że z czasem jej zdolność do dawania garbników napoju zmniejsza się, co skutkuje wydłużeniem czasu przygotowania napoju.

Przechowywanie nieużywanej beczki

1. Jeśli produkt jest nowy, należy go przechowywać w folii, w pomieszczeniu przy wilgotności względnej 80% - 85% i temperaturze 10C - 14C. Pomieszczenie do przechowywania powinno być dobrze wentylowane i być wolne od pleśni i grzybów.
2. Jeżeli produkt był używany (zwłaszcza po winie), beczkę należy przepłukać w następujący sposób:
 - a. Oplukać kilka razy zimną wodą, aby zmyć osad.
 - b. Oczyszczyć roztworem sody, a następnie wypłukać wodą (patrz pkt. 5, 6 w: "Przygotowanie do użycia nowego produktu").
 - c. Odstawić do całkowitego wyschnięcia, otwierając korek i kran i obracając górny otwór beczki w dół.
 - d. Wykadzić beczkę siarką i zamknąć korek. Przechowywać w pomieszczeniu z warunkami odpowiadającymi pkt. 2 w: "Stosowanie przygotowanego produktu".

Nie wolno wlewać wody do beczki na czas przechowywania między ponownym wykorzystaniem, ponieważ może zapoczątkować to proces pleśnienia. W krótkich odstępach czasu między ponownym wykorzystaniem, można wykorzystać wodę. Jednak należy pamiętać, żeby wymieniać ją co dwie doby.

Zastosowania nakładki z grawerem.

W przypadku zakupu nakładki z grawerem, założyć ją po przygotowaniu beczki, żeby ewentualny wyciek nie uszkodził produkt. Każda nakładka jest dostosowana i wyprodukowana dla każdej beczki indywidualnie. Mocuje się na zaciskach bez wykorzystania kleju. Przy potrzebie można łatwo demontować i zamontować ponownie.

Życzymy długiego i przyjemnego użytkowania!