BECZKARNIA

INSTRUKCJA ZASTOSOWANIA BECZKI DĘBOWEJ NA ALKOHOL

Witamy i dziękujemy za zakup!

“ Koniecznie zapoznaj się z instrukcją. Postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami, a beczka będzie Ci służyć przez długi czas i sprawi, że Twoje trunki nabiorą niezapomnianego smaku. ”

Pamiętaj że!

• Przechowywać beczkę należy w chłodnym i zacienionym miejscu.

• Nie wolno usuwać folii do początku przygotowania do użytkowania beczki, aby beczka nie wyschła.

• Beczkę należy przygotowywać do użytkowania co najmniej 7 dni przed napełnieniem jej trunkiem (jeśli będziesz używał beczkę tylko podczas imprezy, wesela itd.). Jeśli chcesz leżakować w beczce wino lub trunki wysokoprocentowe, beczkę należy przygotowywać do użytkowania co najmniej 14 dni przed napełnieniem.

Zalecany termin przygotowywania do użytku dla beczki o pojemności powyżej 20L (włącznie) to 30 dni;

• Dębowa beczka przeznaczona do trunków wymaga dotrzymania odpowiednich zasad przygotowania do użytkowania i przechowywania.

Co masz zrobić?

1. Usunąć folię ochronną.

2. Wlać do beczki wodę o temperaturze do 40°C (ok. 20% pojemności beczki) i przepłukać ją. Wylać tę wodę.

3. Wlać do beczki wodę o temperaturze do 40°C (ok. 20% pojemności beczki). Zostawić na 24 godziny i od czasu do czasu przepłukiwać beczkę.

4. Po 24 godzinach wylać tę wodę i napełnić beczkę wodą o temperaturze do 40°C (ok. 50% pojemności beczki). Zostawić tę wodę na kolejne 24 godziny i od czasu do czasu przepłukiwać beczkę.

5. Po kolejnych 24 godzinach wylać tę wodę i napełnić beczkę wodą o temperaturze do 40°C do pełna. Zostawić tę wodę przez kolejne 24 godzin.

6. Powtarzaj krok 5 do końca zalecanego czasu przygotowania do użytkowania beczki. Po zaleconym terminie beczka powinna się uszczelnić, a woda wylana z beczki powinna być przezroczysta (jak z kranu). Jeśli tak się nie stanie, a beczka stała z wodą mniej iż 30 dni, to należy powtórnie napełnić beczkę wodą i zostawić na dłuższy okres czasu (do 30 dni) powtarzając krok 5.

NALEŻY PAMIĘTAĆ, ŻE CO 24 GODZINY TRZEBA ZMIENIAĆ WODĘ!

“ Warto pamiętać, że jeśli nie stosować się do zaleceń podanych w instrukcji i przedwcześnie nalać trunek, kiedy beczka jeszcze niewystarczająco napęczniała od wody, to może doprowadzić to do wchłonięcia trunku, a zatem do przecieku beczki. ”

CZĘSTO ZADAWANE PYTANIA

• Gdzie lepiej przechowywać dębową beczkę?
Przed pierwszym użyciem beczkę przechowuj w chłodnym i ciemnym miejscu. Nie zdejmuj folii ochronnej przed przygotowaniem beczki, aby beczka nie wyschła.

• Gdzie lepiej przechowywać beczkę napełnioną alkoholem?
W pomieszczeniu o temperaturze nie większej niż 15°C i wilgotności 75%–85%. Minimalizuje to straty objętości i mocy alkoholu.

• Jak przechowywać i chronić beczkę w przerwach pomiędzy leżakowaniem napojów alkoholowych?
Jeśli po wylaniu alkoholu z beczki nie planujesz ją napełnić w najbliższej przyszłości, beczkę należy umyć roztworem sody (proporcja 1 jednostka sody do 5 jednostek wody), dobrze wysuszyć, owinąć folią ochronną i przechowywać w chłodnym i ciemnym miejscu.

• Jak długo można używać dębową beczkę?
Beczka dębowa może służyć nawet 50 lat i więcej, ale doskonały i wyraźny smak trunku otrzymamy po 6–7 napełnieniach.

• Do jakich trunków można użyć beczki dębowej?
Nasze beczki mogą służyć do przechowywania wszelkich trunków alkoholowych (wino, whisky, koniak, bimber, nalewki, miód pitny i inne)

• W trakcie moczenia beczki woda jest ciemna. Dlaczego?
To jest normalne. W trakcie moczenia, z dębu wychodzi nadmiar garbników, które się w nim znajdują. Właśnie dzięki im, w przyszłości, Państwa trunek otrzyma odpowiedni aromat i kolor. Żeby trunek nie był zbyt cierpki i nie miał "dębowego" smaku, nadmiar garbników należy wymyć. Po kilku zmianach stanie się ona przejrzysta.

• W trakcie moczenia beczka przecieka. Co z tym zrobić?
Podczas moczenia beczki, dopuszczają się przeciekania w pierwszych 3–5 dniach. Nie martwcie się i stanowczo dotrzymujcie się instrukcje i Państwa beczka obowiązkowo się uszczelni.

• W wyrobie – pęknięcia. Co z tym robić?
Jeśli widzicie pęknięcia między klepkami, wtedy to nie są pęknięcia, tylko szpary między klepkami. Nic nie trzeba robić . W trakcie moczenia, dąb napęcznieje i szpary znikną. Jeśli zobaczyliście pęknięcie na samej klepce, proszę to zgłosić do naszych managerów. Oni wszystko ocenią i powiedzą co zrobić dalej.

• W trakcie dojrzewania alkoholu beczka przecieka. Co z tym zrobić?
Taka sytuacja jest możliwa jeśli przygotowanie beczki do eksploatacji było zrobione w przyśpieszonym tempie. O jeden lub dwa dni zamało, ze względu na trwały termin suszenia dębowej klepki. Konieczne jest całkowite wylanie całego alkoholu i pozostawieniu beczki do wyschnięcia. Potem do sucha przetrzeć miejsce przecieku, roztopić wosk (nada się i zwykła woskowa świeca) i grubą warstwą nanieść na problematyczne miejsce. Po tym powtórzcie proces moczenia beczki powtórnie, tym razem stanowczo dotrzymując się instrukcji.

• Ile czasu trzeba przytrzymywać alkohol w beczce przy pierwszym zalaniu?
Wszystko zależy od Państwa smakowych upodobań. Im dłużej, tym ciemniejszy będzie trunek i cierpki smak. Rekomendujemy przytrzymywać alkohol przy pierwszym zalaniu przez 4–6 miesięcy dla beczek o objętości 3–15 litrów, i 6–9 miesięcy dla beczek o objętości 20–50 litrów. Najlepiej próbować trunek trakcie dojrzewania.

ADRES DO WYSYŁKI REKLAMACJI

Akita Trade Sp. z o.o.
1 Maja 13/lok. 2, 20-410 Lublin

ADRES SIEDZIBY FIRMY

Akita Trade Sp. z o.o.
Żeromskiego 10, 37-700 Przemyśl

Jeśli nadal masz pytania, skontaktuj się z nami przez e-mail

dok.akitatrade@gmail.com

JAK NÁS DUBOVÝ SUD SPRÁVNĚ POUŽÍVAT

Děkujeme, že jste si zakoupili náš sud vyrobený z dubu. V takovém sudu byste mohli mít různé druhy alkoholu.

“ Než začnete barel používat, přečtěte si návod, jak to udělat správně. Postupujte podle níže uvedených položek a vy a vaše rodina budete sudy používat tak dlouho, jak si budete přát. ”

DŮLEŽITÉ:

• Nezapomeňte prosím uchovávat hlaveň na chladném a tmavém místě, nesnímejte fólii dříve, než se rozhodnete ji použít;

• Sud byste měli připravovat alespoň 7 dní, pokud je chcete použít na různé typy večírků, ale pokud plánujete uchovat vodku, víno atd., abyste je nechali zrát v sudu, měli byste jej připravovat během 14 dnů před nalitím alkoholu do sudu.

• 20 a vícelitrové sudy se doporučuje připravit během 30 dnů

• Dubové sudy je třeba připravovat a skladovat podle pravidel.

JE NUTNÉ NĚKTERÉ VĚCI:

1. Odstraňte fólii;

2. Nalijte teplou vodu (asi 40 °C) do sudu (asi 20 % kapacity sudu), abyste ho vymyli a poté vodu ze sudu vylijte;

3. Nalijte teplou vodu (asi 40 °C), jako jste to udělali předtím, nechte sud s vodou uvnitř 24 hodin, pravidelně sudem protřepávejte;

4. Po 24 hodinách vodu ze sudu vylijte a znovu nalijte teplou vodu (asi 40 °C) (50 % celé kapacity sudu). Nechte sud s vodou uvnitř po dobu 24 hodin, čas od času sudem protřepejte, jako jste to dělali předtím;

5. Po 24 hodinách vodu ze sudu vylijte a potřetí nalijte teplou vodu (cca 40 °C) (100 % kapacity sudu) a sud s vodou ponechte dalších 24 hodin uvnitř;

6. Opakujte bod 5 až do konce výše doporučeného termínu, aby byl sud připraven k použití.

Poté musí být sud dobře utěsněn a voda z něj vylitá musí být čistá jako voda z kohoutku. Pokud voda není čistá a barel byl s vodou méně než 30 dnů, měli byste do sudu nalít ještě jednou teplou vodu a nechat ho 30 dnů, jak je uvedeno v bodu 5.

Nezapomeňte prosím každých 24 hodin nalít do sudu čerstvou vodu

“ Nezapomínejte, že pokud nebudete postupovat podle návodu a nalijete do sudu nějaký alkohol předčasně, než se sud dostatečně nafoukne vodou, dovedete svůj sud k tomu, že by mohl alkohol "vypít" místo vás, resp. alkohol bude protékat štěrbinami. ”

ČASTO KLADENÉ OTÁZKY

• Kde můžete uložit dubový sud?

Než se rozhodnete jej poprvé použít, uchovávejte jej na chladném a tmavém místě, aniž byste sundávali fólii nebo sud vyschl.

• Kam uložit sud s alkoholem uvnitř?

Raději ho chovejte na jakémkoli místě, kde není více než 15 °C nad nulou a kde je vlhkost 75–85%. Takové podmínky minimalizují ztrátu objemu alkoholu a jeho síly.

• Ako skladovať sud medzi obdobiami zrenia alkoholu?

Pokud po vylití předchozího sudu nebudete v nejbližší době plnit alkoholem, měli byste sud umýt jedlou sodou smíchanou s vodou (1 až 5), poté sud řádně vysušit, sud zabalit s folií a uchovávejte v chladu a na místě.

• Jak skladovat sud mezi obdobími zrání alkoholu?

Dubový sud může sloužit až 50 let a více, ale dokonalou a jasnou chuť nápoje získáte až po 6–7 zrání.

• Jaké druhy alkoholu můžete nalít do dubových sudů?

Naše dubové sudy lze použít pro uchovávání, skladování a zrání různých druhů alkoholu, jako je víno, whisky, koňak, tinktura, medovina a další.

• Proč voda uvnitř sudu tmavne?

Během namáčení sud získá hnědou barvu a skvělou chuť díky přírodním vlastnostem dubu. Je ale třeba říci, že aby alkohol nebyl náhodou příliš hořký nebo «zřený», měli byste sud umývat tolikrát.

• Co byste měli dělat, když sud při namáčení teče?

Při namáčení by sud mohl téct během prvních 3–5 dnů. Prosím, nebojte se a dodržujte pokyny a vaše hlaveň bude utěsněna, jak bylo řečeno výše.

• Co byste měli dělat, pokud jsou nějaké praskliny?

Pokud si všimnete nějakých prasklin mezi lamelami na hlavni, nebojte se, protože tam nejsou trhliny jako jsou, ale štěrbiny mezi lamelami a nemusíte nic dělat. Při namáčení se sud sám „napije vody" a praskliny zmizí. Ale pokud si všimnete praskliny na holi, informujte prosím naše manažery. Pomohou vám.

• Zatímco alkohol stárne, váš sud teče. Co bys měl dělat?

Bohužel takový případ může nastat, pokud jste nedodrželi výše uvedené body nebo jste při sušení dubových latí sudu spěchali. Alkohol musíte nalít do sklenic nebo lahví a nechat sud, dokud úplně nevyschne. Poté musíte místo, kudy sud teče, osušit a navoskovat, třeba i voskem na svíčky. Poté byste měli sud ještě jednou namočit, jak bylo zmíněno dříve.

• Jak dlouho byste měli nechat alkohol v sudu poté, co jste jej poprvé nalili?

Záleží na vás a vašich chuťových preferencích. Čím déle je alkohol v sudu, tím je jeho barva tmavší a chuť tarter. Pokud naléváte líh do sudu poprvé, doporučujeme nechat zrát v 3–15litrových sudech po dobu 4–6 měsíců a ve 20–50l sudech nechat ležet 6–9 měsíců. Nejlepší způsob, jak zjistit, zda je nápoj hotový, je ochutnat ho čas od času během zrání.

Děkuji, že jste si přečetli celou informaci.

Pokud máte další dotazy, kontaktujte nás na e-mailu

dok.akitatrade@gmail.com

AKO NÁS SPRÁVNE POUŽÍVAŤ DUBOVÝ SUD

Ďakujeme, že ste si kúpili náš sud vyrobený z dubu. V takom sude by ste mohli uchovávať rôzne druhy alkoholu.

“ Skôr ako začnete sud používať, prečítajte si návod, ako to urobiť správne. Postupujte podľa nižšie uvedených bodov a vy a vaša rodina budete sudy používať tak dlho, ako budete chcieť. ”

DÔLEŽITÉ:

• Nezabudnite sud uchovávať na chladnom a tmavom mieste, fóliu neodstraňujte skôr, ako sa ho rozhodnete použiť;

• Sud by ste mali pripravovať aspoň 7 dní, ak ho chcete použiť na rôzne typy večierkov, ale ak plánujete uchovávať vodku, víno atď., aby ste ich nechali vyzrieť v sude, mali by ste ho pripravovať počas 14 dní pred naliatím alkoholu do suda.

• 20 a viaclitrové sudy sa odporúča pripraviť počas 30 dní

• Dubové sudy musia byť pripravené a skladované podľa pravidiel.

TREBA UROBIŤ NIEKOĽKO VECÍ:

1. Odstráňte fóliu;

2. Nalejte teplú vodu (asi 40 °C) do suda (asi 20 % objemu suda), aby ste ho umyli a potom vodu zo suda vylejte;

3. Nalejte teplú vodu (asi 40 °C), ako ste to urobili predtým, nechajte sud s vodou vo vnútri 24 hodín, pričom sudom občas potraste;

4. Po 24 hodinách vylejte vodu zo suda a znova nalejte teplú vodu (asi 40 °C) (50 % z celej kapacity suda). Nechajte sud s vodou vo vnútri 24 hodín, občas sudom potraste, ako ste to robili predtým;

5. Po 24 hodinách vodu zo suda vylejte a tretíkrát nalejte teplú vodu (asi 40 °C) (100 % kapacity suda) a sud s vodou nechajte vo vnútri ďalších 24 hodín;

6. Opakujte bod 5 až do konca vyššie odporúčaného termínu, aby bol sud pripravený na použitie.

Potom musí byť sud dobre utesnený a voda z neho vyliata musí byť čistá ako voda z vodovodu. Ak voda nie je číra a sud bol s vodou menej ako 30 dní, mali by ste do suda ešte raz naliať teplú vodu a nechať ho 30 dní, ako je uvedené v bode 5.

•Nezabudnite, prosím, každých 24 hodín naliať do suda čerstvú vodu

“ Nezabúdajte, že ak nebudete postupovať podľa návodu a predčasne nalejete do suda akýkoľvek alkohol, skôr ako sa sud dostatočne nafúkne vodou, privediete svoj sud k tomu, že by mohol alkohol „vypiť“ namiesto vás, resp. alkohol bude tiecť cez štrbiny. ”

ČASTO KLADENÉ OTÁZKY

• Kde môžete uskladniť dubový sud?

Predtým, ako sa ho rozhodnete prvýkrát použiť, uchovávajte ho na chladnom a tmavom mieste bez toho, aby ste odstránili fóliu alebo sud vysušil.

• Kde by ste mali skladovať sud s alkoholom vo vnútri?

Radšej ho držte na akomkoľvek mieste, kde nie je viac ako 15 °C nad nulou a kde je vlhkosť 75–85%. Takéto podmienky minimalizujú stratu objemu alkoholu a jeho sily.

• Ako skladovať sud medzi obdobiami zrenia alkoholu?

Ak sa nechystáte sud v najbližšom čase po vyliatí predchádzajúceho naplniť alkoholom, mali by ste sud umyť jedlou sódou zmiešanou s vodou (1 až 5), potom sud riadne vysušiť, sud zabaliť s fóliou a skladujte v chlade a na mieste.

• Ako dlho môžete používať dubový sud?

Dubový sud môže slúžiť až 50 rokov a viac, ale dokonalú a čistú chuť nápoja získate až po 6–7 zrení.

• Aké druhy alkoholu môžete naliať do dubových sudov?

Naše dubové sudy je možné použiť na uchovávanie, skladovanie a vyzrievanie rôznych druhov alkoholu, ako je víno, whisky, koňak, tinktúra, medovina a iné.

• Prečo voda v sude tmavne?

Počas namáčania sud získava hnedú farbu a skvelú chuť vďaka prírodným vlastnostiam dubu. Treba však povedať, že aby alkohol náhodou nebol príliš trpký, alebo „dubkovaný", sud by ste mali umývať toľkokrát, sud by ste teda mali umývať dovtedy, kým nebude voda v ňom priezračná.

• Čo robiť, ak sud pri namáčaní tečie?

Počas namáčania by sud mohol tiecť počas prvých 3–5 dní. Prosím, nebojte sa a postupujte podľa pokynov a vaša hlaveň bude zapečatená, ako bolo uvedené vyššie.

• Čo by ste mali robiť, ak sú nejaké praskliny?

Ak si všimnete nejaké praskliny medzi lamelami na hlavni, nebojte sa, pretože tam nie sú trhliny ako sú, ale štrbiny medzi lamelami a nemusíte nič robiť. Počas namáčania sa sud sám "napije" vody a praskliny zmiznú. Ak si však všimnete prasklinu na platni, informujte o tom našich manažérov. Pomôžu vám.

• Kým alkohol starne, váš sud tečie. Čo by ste mali urobiť?

Žiaľ, takýto prípad môže nastať, ak ste nedodržali vyššie uvedené body alebo ste sa pri sušení dubových palíc suda ponáhľali. Alkohol musíte naliať do pohárov alebo fliaš a nechať sud, kým úplne nevyschne. Potom musíte utrieť dosucha miesto, kde sud tečie, a navoskovať ho dokonca aj sviečkovým voskom. Potom by ste mali sud ešte raz namočiť, ako už bolo spomenuté.

• Ako dlho by ste mali držať alkohol v sude po prvom naliatí?

Záleží na vás a vašich chuťových preferenciách. Čím dlhšie je alkohol v sude, tým je jeho farba tmavšia a chuť tarter. Ak lieh nalejete do suda prvýkrát, odporúčame nechať ho vyzrieť v 3–15-litrových sudoch 4–6 mesiacov a nechať vyzrieť v 20–50-litrových sudoch 6–9 mesiacov. Najlepší spôsob, ako zistiť, či je nápoj hotový, je ochutnať ho z času na čas počas starnutia.

Ďakujeme, že ste si prečítali celú informáciu.

Ak máte ďalšie otázky, kontaktujte nás na e-mail

dok.akitatrade@gmail.com

HOW AN OAK BARREL US TO BE USED PROPERLY

Thank you for having bought our barrel made of oak!

“ Before you start using the barrel, read the instruction how to do it properly. Follow the items below and you and your family will use the barrels as long as you wish. ”

Important!

- Please, remember to keep the barrel in a cool and dark place, do not remove the foil before you decide to use it;

- You should be preparing the barrel during at least 7 days if you want to use at different types of parties, but if you are planning to keep vodka, wine, etc. in order of aging them in the barrel, you should be preparing it during 14 days before pouring alcohol inside the barrel.

- 20 and more-litres barrels are recommended to be prepared during 30 days.

- Oak barrels are to be prepared and stored according to rules.

There are some things to do:

1. Remove the foil.

2. Pour warm water (about 40 °C) into the barrel (about 20% of the barrel capacity) to wash it and then pour the water out of the barrel.

3. Pour warm water(about 40 °C) as you did before, leave the barrel with the water inside for 24 hours , shaking the barrel time from time.

4. After 24 hours pour the water out of the barrel and pour warm water (about 40 °C) again (50% of the whole barrel capacity). Leave the barrel with the water inside for 24 hours, shaking the barrel time from time, as you did it before;

5. After 24 hours pour the water out of the barrel and pour warm water (about 40 °C) for the third time (100% of the barrel capacity) and leave the barrel with the water inside for next 24 hours.

6. Repeat item 5 up to the end of the above-recommended term, so the barrel is ready to be used.

After that, the barrel is to be well sealed and the water poured out of it must be as clear as tap water. If water is not clear and the barrel was with water less than 30 days, you should pour warm water inside the barrel once more and leave it for 30 days as it is said in item 5.

Please, do not forget to pour fresh water into the barrel every 24 hours!

“ You should remember, if you do not follow the instructions and pour any alcohol into the barrel untimely, before the barrel is bloated with water enough, you will lead your barrel to the fact, that it could "drink" the alcohol instead of you or the alcohol will flow through the slits.. ”

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

• Where can you store the oak barrel?
Before you decide to use it for the first time, keep it in a cold and dark place without removing the foil or the barrel dries.

• Where should you store the barrel with any alcohol inside?
You would rather keep it in any place where it is not more than 15 °C above zero and it is 75-85% of humidity.
Such conditions minimize the loss of volume of alcohol and its strength.

• How to store the barrel between alcohol aging periods?
If you are not going to fill the barrel with any alcohol in the nearest future after having poured out the previous one, you should wash the barrel with baking soda mixed with water (1 to 5), then dry the barrel properly, wrap the barrel with folia and store it in a cold and place.

• How long can you use the oak barrel?
An oak barrel can serve up to 50 years and more, but the perfect and clear taste of the drink you can get after the 6-7 aging.

• What types of alcohol can you pour into the oak barrels?
Our oak barrels can be used for keeping, storing and aging different types of alcohol, such as wine, whiskey, cognac, tincture, mead and other.

• Why is water getting dark being inside the barrel?
While soaking, the barrel is getting brown coloured and splendid flavor due to the natural oak tree properties.
But it must be said that in order the alcohol does not happen to be too bitter or «oaked", you should wash your barrel so many times. So, you should wash the barrel until the water inside it becomes clear.

• What should you do if the barrel flows while soaking?
While soaking, the barrel could flow during the first 3-5 days. Please, don't worry and keep follow the instructions and your barrel will be sealed as it was said above.

• What should you do if there are some cracks?
If you notice some cracks between the staves on the barrel, don't worry, because there are not cracks as they are, but crevices between the staves and you do not have to do anything. While soaking, the barrel will "drink water" itself and the cracks will disappear. But if you notice a crack on the stave, please inform our managers. They will help you.

• While alcohol aging, your barrel flows. What should you do?
Unfortunately, such a case can be possible if you haven't followed the items mentioned above or you were in a hurry while drying the oak tree staves of the barrel. You must pour out the alcohol into jars or bottles and leave the barrel until it dries completely. After that, you have to wipe dry the place where the barrel flows and wax it, using even a candle wax.
Then, you should soak the barrel once more as it was mentioned before.

• How long should you keep the alcohol in the barrel after you have poured it for the first time?
It depends on you and your taste preferences. The longer the alcohol is in the barrel, the darker is its color and the tarter is its taste. If you pour alcohol into the barrel for the first time, we recommend to keep aging it in 3-15-litres barrels for 4-6 months, and to keep aging alcohol in 20-50 - litres barrels for 6-9 months. The best way to know if the drink is ready is to taste it time from time while aging.

Thank you for having read the whole information. If you have any more questions, please contact us by e-mail

dok.akitatrade@gmail.com

EICHENFÄSSER BENUTZERHANDBUCH

Herzlichen Glückwunsch und vielen Dank für Ihren Kauf!

“ Lesen Sie unbedingt die Benutzerhandbuch für das Eichenfass. Befolgen Sie die Tipps und das Fass wird Ihnen lange dienen und Ihre Getränke erhalten einen unvergesslichen Geschmack ”

Es ist wichtig!

• Lagern Sie das Fass an einem kühlen und dunklen Ort.

• Entfernen Sie die Schutzfolie nicht vor der Vorbereitung des Fasses, damit das Fass nicht austrocknet.

• Denken Sie daran, dass das Fass mindestens 7 Tage vor dem Abfüllen des Getränks für den Gebrauch vorbereitet werden sollte (wenn Sie das Fass nur auf einer Party, Hochzeit usw. verwenden). Wenn Sie beabsichtigen, Wein,Wodka oder andere alkoholische Getränke in das Fass aufzugießen, muss das Fass mindestens 14 Tage vor der Befüllung mit dem Getränk für den Gebrauch vorbereitet werden.

• Die empfohlene Vorbereitungszeit eines Fasses für Fässer mit einem Volumen von 20 Liter oder mehr beträgt 30 Tage.

• Jedes Eichenfass erfordert die Einhaltung der entsprechenden Regeln für die Vorbereitung für den Gebrauch und die Lagerung.

Vorbereitung Stufen:

1. Entfernen Sie die Folie.

2. Gießen Sie, ohne den Wasserhahn zu installieren, etwas Wasser bis zu 40° C in das Fass und spülen Sie es gut aus. Gießen Sie dieses Wasser aus und wiederholen Sie den Vorgang.

3. Wasserhahn einsetzen oder aufschrauben und etwa 20% des Fassinhalts mit Wasser bis 40°C füllen. Verschlussdeckel nicht fest verschließen. Lassen Sie das Wasser nicht innerhalb von 24 Stunden ab. Schütteln Sie das Fass von Zeit zu Zeit, um die Seiten des Fasses gleichmäßig feucht zu halten.

4. Leeren Sie dieses Wasser nach 24 Stunden und füllen Sie das Fass mit Wasser bis zu 50% der Kapazität. Lassen Sie dieses Wasser weitere 24 Stunden da bleiben. Schütteln Sie das Fass von Zeit zu Zeit, um die Seiten des Fasses gleichmäßig feucht zu halten.

5. Nach weiteren 24 Stunden dieses Wasser ausgießen, das Fass vollständig mit Wasser füllen. Lassen Sie dieses Wasser weitere 24 Stunden da bleiben.

6. Wiederholen Sie Stufe 5. bis die empfohlene Trommelvorbereitungszeit abgelaufen ist.

Nach Abschluss dieser Stufen sollte das Fass anschwellen und das aus dem Fass abgelassene Wasser sollte klar sein. Sollte dies nicht der Fall sein, füllen Sie das Fass mit Wasser und lassen Sie es längere Zeit stehen, indem Sie Stufe 5. wiederholen.

Denken Sie daran, das Wasser jeden 48 Stunden zu wechseln!

“ Sie sollten sich bewusst sein, dass, wenn Sie die Anweisungen des Herstellers nicht befolgen und das Getränkvorzeitig einschenken, wenn das Fass nicht genug angeschwollen ist, es aus dem Fass auslaufen kann. ”

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN (FAQ)

• Wo lagert man leere Fässer?
Lagern Sie das Fass an einem kühlen und dunklen Ort, bevor Sie es verwenden. Entfernen Sie die Schutzfolie nicht, bevor Sie das Fass für den Gebrauch vorbereitet haben, um ein Austrocknen die Fässer zu vermeiden.

• Wo lagert man mit Alkohol gefüllte Fässer?
Ein Raum mit einer Temperatur < 15°C und einer Luftfeuchtigkeit > 75% ist passend. Dadurch werden Volumen-und Alkoholverluste minimiert.

• Wie lagert und pflegt man das Fass beim Alkoholalterung?
Sie müssen das Fass mit einer Sodalösung (im Verhältnis von 1-Soda zu 5-Wasser) gewaschen, gut trocknen und einwickeln in eine Schutzfolie und lagern sie an einem kühlen und dunklen Ort.

• Wie lange hält das Fass?
Ein Eichenfass kann 50 Jahre (und länger) dienen, aber das Getränk erhält einen ausgeprägten Geschmack nach 6-7 Alterungen im Fass.

• Für welche Getränke kann ein Eichenfass verwendet werden?
Unsere Fässer können zur Lagerung und Reifung aller alkoholischen Getränke (Wein, Whisky, Cognac, Mondschein, Liköre und Trinkhonig) verwendet werden.

• Warum während des Einweichens des Fasses ist das Wasser dunkel?
Es ist in Ordnung. Beim Einweichen werden überschüssige Tannine, die darin enthalten sind. Dank dieses erhält, Ihr Getränk Aroma und Farbe kriegt. Und damit das Getränk nicht zu säuerlich ist und keinen Eichengeschmack hat, müssen die überschüssigen Tannine gewaschen werden. Nach mehreren Wasserwechseln wird das Wasser transparent.

• Mein Fass ist undicht. Was soll ich machen?
Während des Einweichens des Fasses Lecks in den ersten 3-5 Tagen passieren. Machen Sie sich keine Sorgen und befolgen Sie die Anweisungen, und Ihr Fass wird definitiv dicker.

• Da sind Risse im Fass. Was soll ich machen?
Wenn Sie Risse zwischen den Nieten sehen, sind dies keine Risse, sondern Zwischennieten. Sie brauchen nichts zu tun. Während des Einweichens quillt die Baumstruktur auf und die Risse verschwinden. Wenn Sie einen Riss an der Niete selbst finden, wenden Sie sich an unsere Manager. Sie werden alles zu schätzen wissen und Ihnen sagen, was Sie dann tun müssen.

• Beim Reifung von Alkohol leckt das Fass. Was soll ich machen?
Das kann passieren, wenn die Vorbereitung das Fass für den Betrieb in einem beschleunigten Tempo erfolgte. 1-2 Tage reichen bei der langen Trocknungszeit von Eichenbrettern nicht aus. Es ist notwendig, den gesamten Alkohol vollständig abzulassen und das Fass trocknen zu lassen. Anschließend das Leck trockenwischen, das Wachs schmelzen und eine dicke Schicht auf die Problemstelle auftragen. Wiederholen Sie des Einweichens des Fasses, und befolgen Sie dieses Mal genau die Anweisungen.

• Wie lange dauert es, den Alkohol zum ersten Mal im Fass zu halten?

Es hängt alles von Ihren Geschmacksvorlieben ab. Je länger, desto dunkler das Getränk und desto herber Geschmack werden. Wir empfehlen, den Alkohol beim ersten Ausgießen 4-6 Monate bei Fässern mit einem Volumen von 3-15 Litern und 6-9 Monaten bei Fässern mit einem Volumen von 20-50 Litern aufzubewahren. Aber es ist am besten, müssen sie das Getränk während des Reifung probieren.

Vielen Dank, dass Sie die ganzen Informationen gelesen haben.
Bei weiteren Fragen kontaktieren Sie uns bitte per E-Mail

dok.akitatrade@gmail.com

MANUEL D'UTILISATION DES FÛTS DE CHÊNE

Félicitations et merci pour votre achat.

“ Veillez à lire le manuel d'utilisation du fût de chêne. Suivez les conseils et le tonneau vous durera longtemps et vos boissons auront un goût inoubliable. ”

Important!

• Conservez le fût dans un endroit frais et sombre. Ne retirez pas le film de protection avant d'avoir préparé le fût, afin que celui-ci ne se dessèche pas.

• N'oubliez pas que le fût doit être préparé pour être utilisé au moins 7 jours avant d'être rempli de liqueur (si vous ne comptez utiliser le fût que pour une fête, un mariage, etc.) Si vous prévoyez de faire infuser du vin, de la vodka ou d'autres spiritueux dans le fût, celui-ci doit être préparé pour être utilisé au moins 14 jours avant la mise en bouteille.

• La période recommandée pour préparer un tonneau à l'utilisation pour 20 litres et plus est de 30 jours.

• Chaque fût de chêne, nécessite de suivre les règles de préparation et de stockage appropriées.

Preparation étape par étape:

1. Retirer le film protecteur.

2. Sans installer le robinet, versez de l'eau jusqu'à 40° C dans le tambour et rincez-le bien. Videz cette eau et répétez la procédure.

3. Insérez ou vissez le robinet et remplissez environ 20% de la capacité du fût avec de l'eau jusqu'à 40° C. Ne couvrez pas le bouchon de manière étanche. NE PAS vidanger dans les 24 heures. Secouez le tonneau de temps en temps pour vous assurer que les parois du tonneau sont uniformément humidifiées.

4. 24 heures plus tard, videz cette eau et remplissez le tonneau à 50% de sa capacité. Laissez cette eau pendant encore 24 heures. Secouez le tonneau de temps en temps pour que les parois du tonneau soient uniformément humidifiées.

5. Après 24 heures supplémentaires, videz cette eau et remplissez entièrement le tonneau d'eau. Laissez cette eau pendant encore 48 heures.

6. Répétez l'étape 5 jusqu'à ce que le temps de préparation recommandé du fût soit terminé.

Après avoir effectué ces étapes, le tonneau doit gonfler et l'eau évacuée du tonneau doit être claire. Si ce n'est pas le cas, remplissez le tonneau d'eau et laissez-le pendant une période plus longue, en répétant l'étape 5.

N'oubliez pas que l'eau doit etre enlevee toutes les 24 heures!

“ Sachez que si vous ne suivez pas les instructions du fabricant et que vous remplissez la boisson prématurément lorsque le baril n'est pas suffisamment gonflé, cela peut provoquer une fuite du baril. ”

QUESTIONS FRÉQUEMMENT POSÉES

• Quel est le meilleur endroit pour stocker des barils vides?
Stockez le fût dans un endroit frais et sombre avant de commencer à l'utiliser. Ne retirez pas le film de protection avant de préparer le fût pour l'utilisation, afin que le fût ne se dessèche pas.

• Quel est le meilleur endroit pour stocker des barils remplis d'alcool?
Dans une pièce dont la température ne dépasse pas 15°C et dont le taux d'humidité est d'au moins 75%. Cela permet de minimiser la perte de volume et de force de l'alcool.

• Comment stocker et entretenir mon fût entre deux séjours d'alcool?
Si vous ne prévoyez pas de remplir le fût dans un avenir proche, lavez-le avec une solution de soude (1 soude pour 5 d'eau), séchez-le bien, enveloppez-le dans un film étirable et stockez-le dans un endroit frais et sombre.

• Quelle est la durée de vie d'un tonneau?
Un fût de chêne peut même durer 50 ans ou plus, mais une boisson ne prendra son goût prononcé qu'à partir de 6-7 ans dans le fût.

• Pour quelles boissons peut-on utiliser un fût de chêne ?
Nos fûts peuvent être utilisés pour stocker et faire vieillir toutes sortes de boissons alcoolisées (vin, whisky, brandy, alcool de contrebande, liqueurs, miel et autres).

• L'eau est sombre lors du processus de trempage du tonneau. Pourquoi ?
C'est normal. Le processus de trempage élimine l'excès de tanins du chêne. Ce sont elles qui donneront à votre boisson sa saveur et sa couleur à l'avenir. Pour que la boisson ne soit pas trop acide et n'ait pas un goût de chêne, les tanins en excès doivent être éliminés. Après quelques changements d'eau, elle deviendra claire.

• Le tonneau fuit pendant le processus de trempage. Que faire ?
Pendant le trempage du tonneau, on le laisse fuir pendant les 3 à 5 premiers jours. Ne vous inquiétez pas, et suivez les instructions avec constance, et votre tonneau se resserrera définitivement.

• Il y a des fissures dans le produit. Que faire ?
Si vous voyez des fissures entre les rivets, il ne s'agit pas de fissures, mais d'espaces entre les rivets. Il n'y a pas besoin de faire quoi que ce soit. Pendant le processus de trempage, le chêne va gonfler et les fissures vont disparaître. Si vous trouvez une fissure dans le rivetage lui-même, contactez nos responsables. Ils évalueront tout et vous diront ce qu'il faut faire ensuite.

• Le tonneau fuit pendant l'infusion de l'alcool. Que faire ?
Cela peut se produire si la préparation du fût a été faite à un rythme accéléré. Un à deux jours ne suffisent pas, étant donné le long temps de séchage de la planche de chêne. Il est nécessaire d'évacuer tout l'alcool et de laisser sécher le tonneau. Essuyez ensuite l'endroit de la fuite, faites fondre la cire (une bougie de cire normale fera l'affaire) et appliquez une couche épaisse sur la zone à problème. Puis recommencez le processus de trempage du baril, en suivant cette fois-ci les instructions de manière régulière.

• Combien de temps l'alcool doit-il rester dans le fût lors de la première utilisation ?
Tout dépend de vos préférences en matière de goût. Plus la durée est longue, plus la boisson sera foncée et plus son goût sera acide. Nous recommandons une période de vieillissement de 4 à 6 mois pour les fûts de 3 à 15 litres, et de 6 à 9 mois pour les fûts de 20 à 50 litres. Mais il est préférable de goûter la liqueur pendant le processus d'infusion.

Merci d'avoir lu toute l'information. Si vous avez d'autres questions, veuillez nous contacter par e-mail

dok.akitatrade@gmail.com