Инструкция по вымачиванию бондарных изделий

В первые дни вымачивания бондарного изделия возможно просачивание воды. Обдумайте, в каком месте ее лучше подготовить, потому что вода из изделия может испортить поверхность и окрасить ее в коричневый цвет.

Важно!

Если ваше бондарное изделие не будет использоваться сразу, оставьте его на хранение в производственной пленке!

1 этап: Начало вымачивания

Бондарное изделие заливается холодной водой, закрывается пробкой или крышкой (для кадок). Если появляется течь, ничего страшного, надо доливать воды 3 раза в сутки, древесина разбухнет, щели законопатятся и течь прекратится. Воду в изделии менять каждые 3-4 дня на протяжении 3-4 недель, пока вода не станет чистой, прозрачной.

Идеальные условия в помещении для вымачивания: температура 12-16 градусов, влажность воздуха 75-85%. При превышении этих показателей, бондарное изделие снаружи будет пересыхать и течь воды может не прекратится. Если условий лучше нет, то рекомендуется накрывать бондарное изделие смоченным полотенцем (любой плотной тканью) или поставить рядом миску с водой и накрыть пленкой.

2 этап: Пропаривание

На следующем этапе бондарное изделие должно пропариться паром горячей воды. Пар ускоряет процесс набухания клепки, и мелкие щели быстрее закрываются, а изделие дезинфицируется. Для этого бондарное изделие заполняют на треть кипятком и раскачивают так, чтобы горячая вода «пробежалась» по всем внутренним стенкам.

Затем изделие накрывают пленкой, на которую кладется толстая ткань (одеяло или ватник), чтобы древесина хорошо пропарилась. Горячую воду оставляют в до тех пор, пока вода не перестанет выделять пар (по времени около 30 минут). В бочках верхнюю пробку плотно не закрывать. После этого воду сливают. Эту процедуру повторяют еще раз

3 этап: Промывка

После вымачивания, бондарное изделие промывают горячим 2% раствором пищевой соды (это 20 г. соды на 1 л. воды или 200 г. на 10 л.). Этим раствором емкость должна быть заполнена примерно наполовину. Соду следует не засыпать в изделие, а заливать, предварительно растворив в небольшом количестве воды.

Необходимо периодически раскачивать бондарное изделие для омывания всех стенок изделия в течение 30-40 мин.

4 этап: Очистка от соды

После обработки необходимо убрать остатки соды, для этого бондарное изделие промывают холодной водой 5-6 раз (наполняя и сливая воду).

5 этап: Готово к использованию

Изделие готово к использованию, за исключением бочек, подготавливаемых для выдержки вина. Процедуру дальнейшей подготовки бочек под вино читайте в следующем разделе.

Перед заливкой в бочку вина

Перед заливкой в бочку вина необходимо провести окуривание бочки серой. Это можно сделать с помощью «окурника», приспособление нехитрое и состоит из простых элементов. С одной стороны крепится чашечка (напёрсток, металлический колпачок), а с другой – пробка, между собой соединяются ниткой или тонкой проволокой 10-15см. В чашу кладут серу, поджигают и осторожно опускают в бочку, закрывают пробкой, чтобы испаряемый газ не покидал пределы бочки. Для первой процедуры достаточно 1-2 грамм. Можно использовать серные фитили. Будьте осторожны, при горении серы выделяется очень едкий запах, поэтому процедуру лучше проводить в проветриваемом помещении либо на открытом воздухе.

2 этап: Пропаривание

На следующем этапе бондарное изделие должно пропариться паром горячей воды. Пар ускоряет процесс набухания клепки, и мелкие щели быстрее закрываются, а изделие дезинфицируется. Для этого бондарное изделие заполняют на треть кипятком и раскачивают так, чтобы горячая вода «пробежалась» по всем внутренним стенкам.

Затем изделие накрывают пленкой, на которую кладется толстая ткань (одеяло или ватник), чтобы древесина хорошо пропарилась. Горячую воду оставляют в до тех пор, пока вода не перестанет выделять пар (по времени около 30 минут). В бочках верхнюю пробку плотно не закрывать. После этого воду сливают. Эту процедуру повторяют еще раз

После окуривания бочки, можно заливать вино. Переливать лучше с помощью пищевого шланга из ёмкости, в которой вино хранилось ранее (т.к. использование воронки при переливе насыщает напиток кислородом, что может спровоцировать повторное брожение). Важно заливать вино в бочку только, когда оно полностью перебродит и отстоится. Брожение в бочке увеличивает давление, что может повлиять на герметичность бочки.

Обратите внимание!

Заливать вино в бочку только, когда оно полностью перебродит и отстоится. Брожение в бочке увеличивает давление, что может повлиять на герметичность бочки.

Условия использования и хранения изделия

Идеальными условиями хранения является темное, прохладное помещение без сквозняков, с постоянной температурой не более 15 градусов, влажностью не менее 75%, воздухообмен должен составлять не более пяти объемов в сутки, без посторонних запахов, в идеале погреб, подвал. При невозможности соблюдения идеальных условий, убрать изделие подальше от источников тепла (батареи, нагреватели, теплый пол), без попадания солнечных лучей и сквозняков, попытаться создать искусственную влажность, поставив рядом емкость с водой или накрыв бочку мокрым полотенцем.

Чтобы увеличить срок службы вашего изделия, рекомендуется использование деревянной подставки или обрешетки, во избежание отсыревания и плесневения. После каждого использования необходимо обязательно мыть и ошпаривать изделие горячей водой с использованием пищевой соды. Далее следует просушить изделие, и можно ставить его на хранение в прохладном месте. Бочку рекомендуется хранить пустой, обернув тканью или поместив в холщевый мешок. Незначительная усушка клепок, после долгого хранения изделия пустым, свидетельствует об экологичности изделия.