

Рекомендации по подготовке и эксплуатации дубовых бочек (жбанов и кадок).

1. Подготовка бочек к использованию.

Изначально, в новом дубовом изделии, содержится большое количество дубильных веществ, и если сразу налить в бочку дистиллят или вино, оно приобретет очень терпкий вкус. Поэтому, бочку (жбан, баклагу, анкерок) заполняют холодной водой и вымачивают до 4 недель. Воду рекомендуется менять каждые 1-2 дня. Длительное вымачивание водой позволяет подготовить бочку для выдержки спиртосодержащей смеси. При смене воды допускается заливать бочку теплой водой (не кипятком), что также ускоряет процесс подготовки бочки.

В начале вымачивания возможна течь через щели между клепками. Это не брак. Нужно лишь несколько раз в сутки доливать воду до полной остановки течи. При вымачивании клепка разбухнет и плотно закроет все щели.

После вымачивания бочку нужно промыть раствором пищевой соды. На 1/3 бочку заполнить кипятком и добавить пищевую соду из расчета 2 г на литр воды. Плотно закрыть отверстие и тщательно прокатать бочку, что бы горячая вода промыла клепки. После этого необходимо слить воду и тщательно промыть чистой питьевой горячей и затем холодной водой. Если имеется возможность, то можно обработать бочку паром. Для этого нужно заполнить бочку водой наполовину, добавить соду, и довести воду до кипения, подавая в бочку пар через шланг. Далее как при обработке горячей водой.

Ваше изделие почти готово к использованию. Можно залить в него крепкий дистиллят на непродолжительное время, а можно продолжить подготовку и вымочить бочку спиртосодержащей смесью (крепостью 15-25%) до 5-6 недель. После этого в бочку можно заливать на длительный срок крепкий дистиллят. Это связано с тем, что в «молодой» бочке происходит наиболее интенсивная экстракция компонентов древесины дуба, и максимум их попадет в напиток, залитый в бочку первый раз, что придаст ему грубый, иногда с тонами горечи привкус «зеленого дуба».

2. Выдержка и хранение алкогольных напитков в быту.

Бочку с напитком необходимо хранить вдали от источников тепла, в прохладном влажном помещении, с легкой циркуляцией воздуха. В таких помещениях испарение продукта («доля ангела») будет минимально, нормальными считаются 5-10% в год. Если бочонок с напитком поставить в квартире, то испарение может достигнуть до 50-70%. Важно знать, что чем меньше объем бочонка, тем больше площадь соприкосновения жидкости с поверхностью, а значит быстрее идет вызревание, но и больше процент испарения.

Рекомендуемая влажность воздуха должна быть 80-85%, температура 10 - 17°C.

Идеальная температура для вина и другого легкого алкоголя – 12°C, для коньяка и другого крепкого алкоголя – 16°C. При увеличении температуры увеличиваются потери за счет испарения, при уменьшении – тормозится или прекращается процесс созревания и старения напитка.

Влажность можно создать искусственно – рядом с бочкой поставить тазик с водой. Если нужно создать влажность не во всем помещении, а только возле бочки, то ее можно накрыть чем-нибудь и поставить под нее тарелку с водой.

Если вы планируете осуществлять выдержку напитка в квартире, рекомендуется обработать бочку воском. Для этого берется пчелиный воск, нагревается феном и распределяется по всей поверхности бочки (которая уже должна быть вымочена водой и вытерта насухо), в том числе обрабатываются уторы и дно бочки. Рекомендуется оставить 2-3 клёпки внизу не воощеными, дабы оставался небольшой газообмен с внешней средой.

Некоторые домашние винокуры рекомендуют в сухих помещениях ставить бочку в ящик, побеленный изнутри известью, и туда же поставить миску с водой для поддержания влажности внутри ящика.

3. Хранение пустой бочки после эксплуатации.

Ополосните бочонок от остатков спиртного напитка, налив в него на четверть холодной воды, заткнув отверстие пробкой и покатав бочонок из стороны в сторону. Слейте воду.

Повторите несколько раз, пока вытекающая вода не будет чистой. Потом налейте в него немного горячей воды и насыпьте пищевой соды. Покатайте хорошо несколько минут, слейте, потом пару раз ополосните холодной водой. Просушите Ваш бочонок и заверните его в ткань, теперь можно ставить его в темное, прохладное место на хранение. Перед длительным хранением рекомендуется окурить бочку серой, для предупреждения развития микроорганизмов. Равно и после длительного хранения, перед использованием, также рекомендуется окуривать бочку. Если со временем Ваш бочонок слегка рассохся, наполните его водой, и он вновь приобретет свою форму.

4. Истощение дубовой бочки.

При второй, третьей и последующих заливках (циклах выдержки) молодого спирта в бочки, постепенно замедляется скорость отдачи компонентов древесины из дуба в алкоголь. Это происходит из-за уменьшения содержания этих компонентов в клепках бочки. Так происходит до момента истощения древесины, после чего и в дальнейшем бочка продолжает служить, однако не как источник компонентов дуба, а преимущественно как сосуд для хранения виноматериалов и коньячных спиртов без заметного улучшения их качества. Таким образом, после третьего цикла заливки коньячных спиртов бочка переходит в разряд старой, а на шестой и седьмой цикл внутренняя поверхность клепок бочки уже является истощенной до 90 %. Чтобы и в дальнейшем получать качественные спиртные напитки предлагается использовать дубовую щепу. Использование дубовой щепы при выдержке коньячных спиртов в истощенных бочках, определяет накопление в спирте необходимых компонентов дуба.

Лучшие результаты получены при использовании для обработки белых столовых (доза 0,3 – 1,0 г/дм³, время выдержки – 6 – 12 дней); для красных столовых крепленых и десертных вин (доза до 1 г/дм³ – время выдержки 6 – 30 дней); для коньячных и кальвадосных спиртов (доза 5 – 30 г/дм³, – минимальное время выдержки - 3 – 6 месяцев).