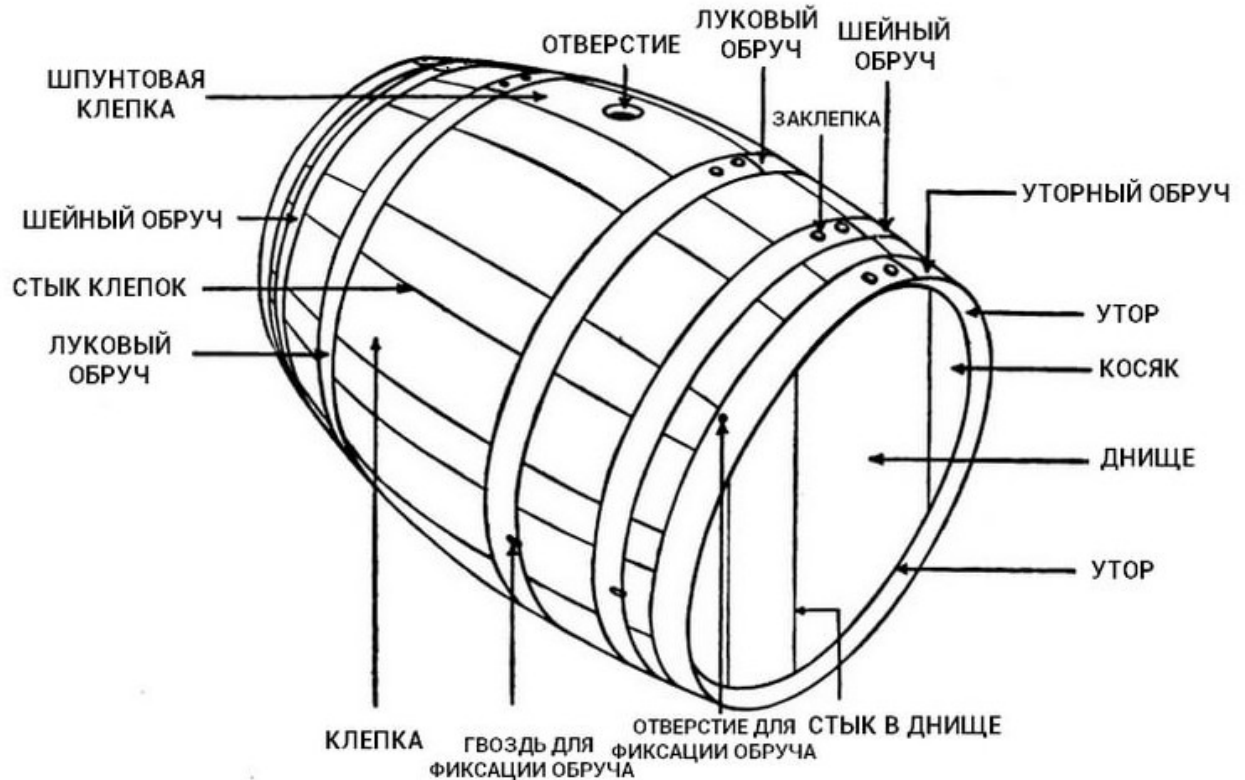


# Инструкция по подготовке новой дубовой бочки

Для начала убедитесь, что бочка хорошо собрана: обручи на ней сидят плотно и в ней нет сквозных щелей. Если с обручами есть проблема, их нужно осадить. Для этого возьмите скarpель или зубило и с помощью тяжелого молотка обстучите обручи с торца небольшим шагом по кругу, от центральных обручей к крайним. Если вам самим пришлось вощить бочку, тогда обручи следует осаживать после вощения.



## АНАТОМИЯ ДУБОВОЙ БОЧКИ

Если же бочка собрана хорошо и обручи на ней сидят плотно, её можно сразу заполнить водой. Это необходимо для того, чтобы клепки бочки вобрали влагу, набухли и сели плотнее. Так бочка перестанет протекать.

Качественная подготовка дубовой бочки для самогона позволяет избавиться ещё от одной проблемы – щелей. Они не являются браком, это естественные небольшие зазоры, которые присущи любой новой ёмкости. Поэтому и большая бочка, и малый жбан нуждаются в пропаривании и промывке, которая сводится к проливанью тары водой. Это помогает древесине разбухнуть, щели и зазоры устраняются естественным путём. Далее при выдержке и хранении вина/коньяка/самогона оптимальный уровень влажности будет поддерживаться без вмешательства человека.

**1 способ** (самый простой): наполнить бочку водой под шпунт или не доливая 0,5 — 1 литр и оставить её на пару недель, не забывая менять воду один раз в 3-5 дней, чтобы вода не портилась. Пока сливаемая вода не станет прозрачной, без желтизны. Потом воду нужно заменить какой-либо спиртосодержащей жидкостью не менее 18% крепости.

**2 способ:** Залить бочонок водой комнатной температуры. На следующие сутки слить воду и заливать уже кипятком.

### Расход кипятка:

- 3-х литровая бочка — 1-2 л кипятка;
- 5-ти литровая бочка — 2-3 л кипятка;
- 10-ти литровая бочка — 3-4 л кипятка;

30-ти литровая бочка — 9-10 л кипятка;  
50-ти литровая бочка — 14-8 л кипятка.

Ежедневно сливаем и наполняем кипятком. Такую процедуру проделываем 3 раза. Таким образом мы пропарим бочонок. Далее, необходимо залить холодную воду и настаивать в течении 2 недель. Периодически меняя воду, один раз в 3 – 5 дней, чтобы не затухла вода. После чего можно считать, что бочонок готов приготовлению крепких напитков.

#### Бочки 5-15 л:

- для бурбона: 2-3 месяца;
- для виски: 4-6 месяцев;
- для кальвадоса и коньяка: 3-4 месяцев.

#### Бочки 25-50 л:

- для бурбона: 3-4 месяца;
- для виски: 6-10 месяцев;
- для кальвадоса и коньяка: 5-6 месяцев.

Стоит помнить о том, что чем меньше объём тары, тем быстрее происходит созревание напитка. Для продолжительного хранения большого количества алкоголя можно использовать посудыны от десяти до пятидесяти литров.

Если вы хотите использовать бочонок под вино, тогда необходимо очистить бочонок содой (кальцинированной).

**Очистка содой:** Залить бочонок горячей водой наполовину. В отдельной емкости смешайте с небольшим количеством воды соду. Из расчета 1гр. на 1л. воды.

( Пример: Бочонок 5 л. Вы заливаете кипятком в бочонок 2,400. В отдельной емкости 100 гр. воды мешаете с 5гр. соды.)

Далее необходимо, «прокатать» бочонок. Таким образом сода вытянет все излишние ароматические компоненты дуба из древесины. После процедуры слейте содовый раствор из бочки. После залейте кипятком до верха, так необходимо оставить бочонок на сутки. Далее вы сливаете воду и заливаете холодной водой наполовину и «прокатываете». Так необходимо сделать несколько раз.

Как только все процедуры были сделаны, сразу налейте вино в бочонок доверху, закройте и поставьте в прохладное, темное место. Температура не должна быть выше 10-12 °С.

***Обогащаясь кислородом, напиток теряет от 1,5 до 7% своей массы в течение года. Этой утраченной части вина виноделы дали красивое эпическое название — «доля ангелов».***