

# ПОДГОТОВКА ДУБОВЫХ БОЧЕК ДЛЯ ДИСТИЛЛЯТА.

СОЛОДОВЫ  
ПОГРЕБА



Несмотря на то, что бочки из дуба считаются самыми подходящими, прочными и надёжными ёмкостями, их нельзя использовать сразу после приобретения. Если Вам досталось не новое изделие, следует провести внешний осмотр, который должен выявить важные дефекты. Особое внимание стоит обратить на обручи. Если они располагаются не там, где должны быть, их необходимо подбить. Такая подготовка бочки подразумевает использование особых набоек и молотка.

Подготовка новой дубовой бочки для приготовления виски и коньяка – важный этап на пути получения качественных напитков. В свежем изделии находится много дубильных веществ, особенно в клёпке. Для их устранения осуществляют вымачивание. В противном случае вино или дистиллят будут испорчены, приобретут чрезмерно терпкий вкус. А переводить большую партию сырья и тратить много времени впустую не хочется никому!

## **Подготовка бочки для коньяка: этап пропаривания**

Многие по незнанию совершают одну и ту же ошибку – наливают воду до краёв, т.е. 50-литровую тару наполняют 50 литрами воды. Правильное пропаривание начинается с использования небольшого количества кипятка. Так, на каждые 10 литров объёма берётся 1-2 литра кипящей воды.

После заливки необходимо аккуратно перекачивать бочку или взбалтывать (в случае с небольшим жбаном), пока пар не перестанет подниматься. Это говорит о впитывании воды древесиной. Такая подготовка дубовой бочки должна повторяться несколько раз. Т.е. Вы должны греть воду, заливать, ждать, пока вода подстынет, выливать – и так по кругу 3-4 раза.

## **Подготовка бочки для коньяка: этап вымачивания**

После пропаривания необходимо хорошо вымочить новое изделие. С одной стороны, это даёт ему напитаться необходимой влагой, а с другой стороны, позволяет устранить ненужные дубильные вещества. Изначально тара наполняется холодной водой. Её менять следует каждый сутки, процедура проводится до тех пор, пока жидкость не перестанет окрашиваться. Некоторые специалисты советуют проводить подготовку дубовых бочек и жбанов к использованию с применением тёплой воды. Это позволит ускорить процесс выхода дубильных веществ.

После этого следует промыть спиртовым раствором 20%, а лучше оставить его на 5 недель в ёмкости. Для таких целей стоит использовать хорошо очищенный дистиллят после двойной перегонки, разбавленный водой. Низкокачественное сырьё или технический спирт могут плохо отразиться на качестве будущих напитков. Ведь подготовка дубовой бочки для самогона, коньяка и прочих напитков проводится с целью её очищения, а не загрязнения сивушными примесями! Если нет достаточного количества спиртовой воды, можно промыть раствором пищевой соды. При этом на 1 литр воды берётся всего 2 гр. соды, а тара наполняется всего на 1/3 объёма.

В процессе вымачивания тара может протекать, что является нормальным. Это вовсе не означает, что Вы приобрели бракованный товар. Микротрещины после набухания древесины самостоятельно купируются, а Вы получаете качественную и хорошо подготовленную бочку. После вышеуказанных процедур ёмкость ещё раз ополаскивают кипятком. Но и после этого нельзя сразу наливать в неё напитки. Поверхности, как внутренняя, так и внешняя должны слегка просохнуть естественным путём.

Чтобы дальнейшая эксплуатация дубовой бочки была правильной, все алкогольные напитки должны изготавливаться на основе чистой воды. В водопроводной воде до фильтрации содержится много хлора и тяжёлых металлов, которые могут оседать на стенках. Поэтому и пропаривание, и настаивание в идеале должны проводиться с использованием чистой родниковой или фильтрованной воды.

### **Подготовка дубовой бочки для самогона: устранение дефектов**

В новом изделии могут быть слишком большие зазоры. Также течь может являться результатом неправильной подготовки дубовой бочки. Если протекать тара стала после переливания самогона или коньяка, не стоит ждать естественного уменьшения зазоров в результате разбухания древесины. Чтобы не потерять ценный продукт, стоит его немедленно перелить в другую тару.

На следующем этапе следует просушить дефектное место, для таких целей подойдёт и бытовой фен. Но воздух не должен быть слишком горячим, поэтому держать прибор следует на расстоянии 30-40 см. Затем область течи необходимо обработать воском, который продаётся в отделах пчеловодства. Промазывать поверхность стоит несколько раз, после каждого, выжидая, пока пчелиный воск подсохнет. Непосредственно перед процедурой продукт следует нагреть на водяной бане, чтобы он хорошо растопился, но допускать кипения не стоит. Наносить воск удобнее всего художественной кисточкой с натуральной щетиной. Тщательная подготовка дубовой бочки к использованию выполняется по такой схеме только 1 раз. Но в процессе эксплуатации не менее важно правильно ухаживать за древесиной и поддерживать её свойства.

### **Хранение пустой бочки**

Переезд, транспортировка, простой тары – все это означает, что дубовая бочка будет какое-то время стоять без алкогольного напитка. Чтобы она не утратила своих качеств, следует правильно хранить пустую ёмкость из натурального дерева. Чтобы не проводить подготовку бочки для коньяка каждый раз, после слива остатков её необходимо заполнить чистой водой на  $\frac{1}{4}$  объёма. Жбан или бочку необходимо поката́ть с жидкостью, чтобы хорошо омылись стенки. После вода сливается, а процедура повторяется 3-4 раза. Очень важно добиться чистоты воды, т.е. она должна перестать окрашиваться, что говорит о качественной промывке тары.

На следующем этапе в бочку необходимо налить горячей воды и добавить пищевой соды. Пропорции указаны выше. Затем требуется поката́ть бочку, ополоснуть ещё раз холодной водой и оставить сушиться. Сухой жбан или бочонок требуется укутать в тканое полотно и поставить в тёмное место до момента использования.

Перед длительным хранением специалисты советуют окурить ёмкость серой. Это позволит предупредить появление насекомых и рост грибов, вредных микроорганизмов. Но для профилактики в любом случае хранится бочка в сухом, прохладном помещении, где организована качественная вентиляция. Если не удалось избежать рассыхания древесины, стоит заполнить ёмкость прохладной водой.

### **Что нужно знать об истощении дубовой бочки?**

Каждый знает, что с каждым новым разом выдержки молодого спирта деревянной ёмкости требуется всё больше времени для «работы». Значительно замедляется процесс передачи ценных компонентов напитку. Но сколько циклов может выдержать 1 хорошая тара?

Ощутимую разницу во времени настаивания можно почувствовать уже после третьего раза. Многократное использование никак не влияет на прочностные характеристики. Бочка очень долго может служить сосудом для домашних спиртных напитков. Стоит учитывать, что внутренняя поверхность клёпок с течением времени истончается, поэтому если Вы приобрели не новое изделие, необходимо тщательно проверять его перед использованием. Мы рекомендуем поспешно не расставаться с бочкой, которая прошла 6-7 циклов выдержки. Такая ёмкость является оптимальной для настаивания спиртов на дубовых чипсах, купить которые можно в нашем интернет-магазине.

Если не знаете, сколько по времени следует выдерживать вина и крепкие спиртные напитки, стоит придерживаться особых правил. Так, для получения кальвадоса и коньяка самогон следует настаивать от 3 до 6 месяцев при концентрации 5-30 гр. дубовых чипсов на 1 дм<sup>3</sup>. Если Вы намереваетесь изготавливать красное вино (креплёное, столовое или десертное – значения не имеет) в бочке напиток должен настаиваться не менее 6 дней при максимальном сроке 1 месяц. При этом щепок следует брать из расчёта 1 гр. на 1 дм<sup>3</sup>. Для белых столовых вин потребуется наименьшее количество щепки – от 0,3 гр. до 1 гр. на указанный выше объём. При этом выдерживаются домашние напитки 1-2 недели.

### **Условия хранения домашних напитков в бочках**

Если Вы правильно провели подготовку дубовой бочки для самогона или коньяка, вина либо кальвадоса, не стоит пускать на самотёк процесс выдержки. Для такой благородной тары следует выбирать прохладные помещения с умеренной влажностью, разумеется, исключается наличие источников тепла вблизи тары. Даже если это подвальное помещение, циркуляция воздуха должна быть обеспечена, при этом стоит обезопасить домашние напитки от сквозняков.

«Доля ангела» имеет важное значение в домашнем хранении напитков. Это понятие указывает на испарения. Нормальным считается утрата 5-10% спиртов в течение 12 месяцев. Таким образом, если Вы ставили 50 литров коньяка, через 1 год в бочке может оказаться 45 литров, и это нормально. А вот если оставить бочку в сухом помещении, например, в квартире, то потери за тот же период могут достигать 70%. Интенсивность испарения во многом зависит от площади жидкости. В небольшой таре (бочонках, жбанах) меньше теряется в объёме, но и вызревание спиртов протекает медленнее.

Оптимальными показателями влажности воздуха считаются от 80% до 85%. При этом температура в помещении должна быть не более 17°C, но и не менее 10°C. Чтобы не тратить время на эксперименты, лучше прислушиваться к советам профессионалов. Известно, что коньяк лучше и качественнее вызревает при 16°C. А вот для вина и напитков небольшой крепости стоит поддерживать температуру на отметке 12°C. Организовать такие условия несложно, если продумать вентиляцию, площадь помещения и пользоваться стандартным бытовым термометром для контроля. При меньшей температуре тормозится созревание, а большие показатели увеличивают интенсивность испарения. Для поддержания влажности можно установить несколько ёмкостей с водой в непосредственной близости от бочонка.

Неужели нельзя использовать дубовую бочку в квартире? Можно. Чтобы напитки получались качественными, а тара не портилась, необходимо учитывать определённые нюансы. И правильная подготовка дубовой бочки к использованию в квартире является одним из них. Предварительно пропаренную и вымоченную бочку следует обмазать тонким слоем пчелиного воска. Дно и уторы также подвергаются обработке. Стоит навощёнными оставить только пару клёпок в нижней части, т.к. газообмен всё же обязателен. Следуя простым рекомендациям, Вы сможете пользоваться бочкой в любом доме, при этом станете получать напитки высочайшего качества.