**ООО «Ка-Эль»**

[www.bochka-dubovaya.ru](http://www.bochka-dubovaya.ru)

[www.dubovaya-bochka.ru](http://dubovaya-bochka.ru/)

**Информация о товаре.**

Происхождение дуба: Краснодарский край.

Возраст дуба: Более 100 лет.

Влажность древесины: 12%.

Покрытие изделия: Тонкий слой натурального пчелиного воска.

Температура хранения без жидкости: 0°C-10°C (±3 градуса).

Применение: Засолка огурцов, помидоров, грибов и т.д.

Запрещено: Солить или квасить капусту, яблоки или любые другие продукты, которые имеют белый цвет.

В состав бочки не входят лакокрасочные материалы.

Срок службы изделия при правильном использовании не ограничен.

Гарантия 1 год

Инструкция по эксплуатации и подготовки.

Подготовка бочек для солений.

Исходя из многолетнего опыта в производстве бондарных изделий, предлагаем вашему вниманию развернутую (пошаговую) инструкцию по обязательной про парке продукции из дуба.

Для начала отметим, что новая бочка по природе содержит дубильные вещества (танины),благодаря которым продукт после многолетней выдержки сохраняет все благородство вкуса, цвета и аромата. Если без подготовки в такую тару залить вино, либо другой напиток, то он потемнеет и приобретет горький вкус.

Новые бочки подвергаются пропариванию, затем вымачиванию. При замачивании клепка разбухает и закрывает мелкие щели.

Для данных изделий, следующие действия:

В промышленных условиях данную группу пропаривают парогенератором (удалив пробку и кран).В быту мы предлагаем прибегнуть к помощи горячей воды.

1.Удалите крышку и гнет с бочки, он понадобится лишь тогда, когда вы зальете напиток.

2.Аккуратно залейте через верхнее отверстие горячую воду (80-90 градусов), из расчета 300г. на 10 л.

3.Приподнимите бочку, взяв ее за верхние края торцов, раскачивайте рывками 20-30 сек. для того, чтобы вода полностью обволокла внутреннюю поверхность.

4.Повторять пункт №3 в течении часа, через каждые 10 минут.

5.По истечении часа поставьте бочка на подставку.

6.Разделив визуально бочку на 3-5 частей, залейте одну ее часть водой.

7.Через каждый час добавляйте по одной части горячей воды, пока бочка не заполнится полностью.

8.Если бочка имеет небольшую течь, нужно 2-3 раза в сутки заполнять ее водой до верху.

9.Меняйте воду в бочке через каждые 2 дня, сливая полностью уже прохладную и заливайте снова горячую.

10.Процедуру повторяйте до тех пор, пока последняя слитая вода, не будет совершенно чистой, неокрашенной, без постороннего вкуса и запаха.

Затем бочку нужно промыть не менее полу часа горячей водой с содой (200г. на ведро воды).После этого бочку прополаскивают холодной водой. Бочки которые были в употреблении промывают сначала холодной, затем горячей водой и после просушивают. Если бочке предполагается некоторое время не использовать, то для предупреждения развития  микроорганизмов ее желательно окурить серой.

Гарантия распространяется до момента окончания подготовки изделия к эксплуатации.

Информация представлена и разработана компанией

ООО Ка-Эль.

www.ka-el.ru