



## INSTRUKCJA OBSŁUGI BECZKI DĘBOWEJ

Dziękujemy Państwu za dokonanie zakupu w naszej firmie profesjonalnej beczki dębowej.

Beczki wyprodukowane w naszej firmie wykonane są zgodnie ze staropolską sztuką bednarską. Do wyrobu beczek używamy dębu szypułkowego i bezszypułkowego, a uszczelnienie wykonane jest liśćmi tataraku pozyskanymi w odpowiednim czasie, które z właściwie dobranym dębem nadają przechowywanym trunkom specyficzny smak i aromat.

Trunki przechowywane w beczkach dębowych mają możliwość „oddychania” co korzystnie wpływa na złożone procesy zachodzące w alkoholach. W trakcie leżakowania powstają aromatyczne estry tworząc charakterystyczny bukiet smakowy.

**Beczkę należy przygotować przed pierwszym waniem trunku! Beczkę należy przechowywać w temperaturze 6-12°C! Beczka nie może stać pusta, należy ją zalać trunkiem w ciągu 3 dni od otrzymania przesyłki po uprzednim jej przygotowaniu.**

Beczkę należy zalać gorącą wodą o temperaturze do 70 - 90 °C , nie zatykać szpuntu przy napełnianiu wodą oraz przykryć ręcznikiem. Po upływie 48 h wylać wodę. Po tej „operacji” beczka jest w pełni gotowa do użycia. Szpunt powinien swobodnie wchodzić w otwór wlewowy. W przypadku gdy beczka się nie uszczelni powtórzyć 2-3 „operację” zalewania gorącą wodą.

Po skończonym użytkowaniu beczka pozostawiona pusta może się rozsychać, dlatego przed kolejnym użyciem należy ją ponownie zalać wodą (jw.). Ponadto zaleca się częste natłuszczanie beczki z zewnętrznej strony, np. olejem jadalnym, co zlikwiduje zacieki spowodowane wodą lub trunkiem.

Mamy nadzieję, że osiągną państwo wiele satysfakcji z naszych beczek, degustując „starki”, nalewki, wina, koniaki zrobione w domowych warunkach. Beczki zakupione w naszej firmie mogą stanowić doskonały wystrój dla państwa domowych barków, piwnic, jak też restauracji i hoteli.

*Pawłowianka // [www.bednarstwo.eu](http://www.bednarstwo.eu)*

*Stara Bednarnia // [www.starabednarnia.pl](http://www.starabednarnia.pl)*