



# Инструкция

---

## Подготовка и использование бондарных изделий

Прежде всего кадку (бочку, жбан) необходимо вымочить. Для этого нужно залить изделие доверху чистой холодной водой, полностью меняя воду каждый день (или через день).

Древесина дуба содержит много дубильных веществ, поэтому в начале вымачивания вода в кадке (бочке, жбане) будет темной, коричневой. Обращаем ваше внимание на то, что течи в начале не являются признаком брака. Если дубовое изделие поначалу течет - это нормально! Когда изделие перестанет течь, а вода станет прозрачной - изделие готово к использованию. В процессе вымачивания дубовые клёпки разбухают и закрывают мелкие щели, изделие перестает течь.

Процесс вымачивания до полной герметизации и отсутствия какой-либо течи, в зависимости от объема изделия, может занять от 2 до 20 дней.

## Уход и хранение

Нельзя подвергать бондарное изделие длительному воздействию прямых солнечных лучей. Бочки и жбаны с напитками хранят в прохладном темном помещении (в подвале или погребе). Хорошая влажность помещения - обязательно условие хранения алкоголя в бондарном изделии.

Если влажности недостаточно, ее можно увеличивать с помощью любой емкости с водой, размещенной в помещении. Неполные бочки (заполненные менее чем на половину) не рекомендуется хранить при комнатной температуре более двух суток.

Не рекомендуется наливать в дубовую бочку(жбан) пиво. Неиспользуемые кадки (бочки, жбаны) необходимо хранить полностью заполненные водой, воду периодически менять. При длительной выдержке алкогольных напитков рекомендуем кран выворачивать и забивать дубовую или корковую пробку. Бондарные изделия нельзя кидать и наносить механические повреждения.

В процессе использования кадка (бочка, жбан) взаимодействует с различными средами, поэтому изделие может изменить свой цвет.

## Контакты

Оптовый отдел

Тел.: +7 (351)750-38-39

Сайт: [www.chzbt.ru](http://www.chzbt.ru)

Розница

Тел.: 8-800-550-00-17

Сайт: [magarich-brend.ru](http://magarich-brend.ru)