

Бочки, изготовленные из высококачественного дуба



Санкт-Петербург, Россия

Бочки, изготовленные из высококачественного дуба по технологии, которая была распространена еще в царской России: дубовая заготовка раскалывается вдоль длинны волокна, не нарушая структуру дерева, что позволяет эксплуатировать бочки 20-30 лет и больше.

При производстве бочек используется исключительно экологически чистый дуб из Волынской и Винницкой областей, не используется никаких химических соединений, лаков, клеев...

Подготовка к использованию бочки:

Новую дубовую бочку необходимо залить на несколько дней водой, меняя воду один раз в сутки, это позволит вымыть излишки танина – дубильного вещества, который дает особый дубовый горьковатый привкус дорогим коньякам и винам. В новой бочке его слишком много, поэтому нужно ее вымачивать минимум 3 дня.

В первый день вода приобретет коричневатый оттенок (как у чая), после третьего дня вода становится прозрачной.

При замачивании дуб расширяется и закрывает все поры и щели изделия.

В дубовых бочках отлично солятся и маринуются яблоки, капуста, огурцы, помидоры, грибы, рыба и т.д.

Тот, кто попробовал огурец из бочки, тот уже не захочет, есть обычный маринованный из стеклянной банки – совсем разный вкус.

Настоящее вино и коньяк могут выдерживаться только в дубовых бочках, ведь в коньяках содержится около 500 компонентов, а в очень старых - более 2000. И все они переходят в спирт от дуба.

Цена: **2 000 руб.**

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: --

Рос Денис

+7(910)342-61-19