

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA DĘBOWEJ BECZKI (DO PRZECHOWYWANIA WINA)

Gratulujemy Państwu zakupu profesjonalnej beczki do przechowywania przez długie lata wina i innych trunków.

Beczka wykonana jest według staropolskiej sztuki bednarskiej, z dębu sezonowanego w warunkach naturalnych.

Przy produkcji naszych beczek nie używamy żadnych chemicznych związków, klejów czy innych substancji mogących wpłynąć na smak wina. Beczka może być jedynie z zewnątrz pokryta woskiem naturalnym lub pokostem lnianym. Wino w dębowych beczkach „oddycha”, co korzystnie wpływa na przebieg tych procesów. Podczas leżakowania (3-4 lata) zachodzą w winie złożone procesy. Maleje zawartość garbników i kwasów, smak staje się bardziej łagodny. Powstające aromatyczne estry tworzą charakterystyczny bukiet i poprawiają organoleptyczne właściwości wina.

Mocne i słodkie wina (czerwone) deserowe są mniej podatne na procesy starzenia, dojrzewają długo i mogą być przechowywane nawet kilkanaście lat.

Nową beczkę dębową należy odpowiednio przygotować przed pierwszym waniem trunku:

1. Przed użyciem zalecamy przetestować szczelność beczki – zwilżyć wnętrze na kilka godzin, następnie napełnić zimną wodą i zostawić najdalej na 1-2 doby. W tym czasie następuje samuszczelnienie się beczki.
2. Przed nalaniem trunku beczkę można wyparzyć (wlać wrzątek do ok. 1/3 pojemności, odstawić na 2-3 godziny). Nie wyparzać drewnianych kranów antałów! Po płukaniu wylać wodę przez szpunt (nie przez kran).
3. Kran drewniany należy włożyć do otworu i LEKKO dobić młotkiem, tak, aby się zaklinował. Kran mosiężny należy wkręcić (otwór jest gwintowany).
4. Nie używana beczka powinna być przepłukana i przechowywana w ciemnym i wilgotnym pomieszczeniu, z dala od światła i źródeł ciepła.
5. Nie można pustej beczki pozostawiać na słońcu i/lub w wysokiej temperaturze (np. przy grzejnikach).
6. UWAGA – beczka przeznaczona tylko do piwa posiada wewnątrz tzw. pekę, czyli powłokę z wosku browarniczego (preparat naturalny na bazie parafiny). Do takiej beczki nie wolno wlewać gorących płynów!

Dalej podajemy przepisy na przechowanie winiaku oraz znanej w Polsce i za granicą „STARKI”:

WINIAKI

tj. wódki otrzymane przez destylację wina gronowego, często zepsutego wina w naszym domu np.: kwasem octowym, zbytnią kwasowością 9-10 g/l, niską zawartością alkoholu 5 do 7%. Ojczyzną winiaków jest Francja, gdzie były już znane w średniowieczu pod nazwą eau-de-vie de vin (wódka z wina).

Po ukończeniu fermentacji, która trwa około 2 tygodni wino poddaje się od razu destylacji.

W czasie pierwszej destylacji odpędza się z wina cały alkohol i otrzymuje surowy destylat (tzw. bronilis) o mocy 35°-60° w ilości ok. 30% wziętego do destylacji wina. Jest to płyn bezbarwny, nieco opalizujący. Leżakowanie takiego destylatu winnego trwa obowiązkowo 3 lata. Jakość i smak po tym okresie zależą będzie od wielu czynników - Powodowany będzie np. zmiennym skomplikowanym składem drewna beczki, uzależnionym od gatunku dębu , od sposobu suszenia klepek, od sposobu obróbki klepek oraz od tego czy beczka jest nowa , czy też była już używana do leżakowania koniaku.

Same procesy zachodzące w czasie dojrzewania przebiegają w kilku fazach, a mianowicie:

1. Alkohol etylowy z wewnętrznych warstw klepek ekstrahuje substancje drewna, które reagują z substancjami zawartymi w destylacie.
2. Tlen powietrza przenikający przez pory klepek reaguje z substancjami znajdującymi się w tych porach powodując ich bardzo powolne utlenianie.
3. W leżakowaniu cieczy zachodzi cały szereg reakcji chemicznych , na zachodzące procesy mają wpływ zarówno moc leżakowanego destylatu jak i jego temperatura, pH oraz charakter beczki.

Wlany do beczek dębowych młody destylat winny zawierający oprócz alkoholu i wody urozmaiconą porcję „domieszek” reaguje z drewnem beczek. Dojrzewanie destylatu zachodzi tylko w obecności drewna dębowego i substancje ekstrahowane z niego mają zasadniczy wpływ na skład i właściwości koniaku powstałego z destylatu. Dlatego tak ważna jest jakość beczki, którą państwo nabywacie. Do produkcji beczek powinno być stosowane drewno ze starych dębów, suszone po ścięciu co najmniej przez kilka lat. W czasie leżakowania a najwięcej w początkowym jego okresie przechodzą również do destylatu żółte barwniki dębu tzw. flawonole, nadając destylatom barwę żółtą są to głównie kwercetyna (5,7,3',4' – czterohydroksyflawonol) i kemferol (5,7,4' – trójhydroksyflawonol) od dawna znane barwniki rodzaju guercus otrzymywane z kory dębu. Ważnym czynnikiem wpływającym na wielkość zaników jest temperatura piwnicy składowej, w której odbywa się dojrzewanie wódki. Im temperatura jest niższa tym straty są mniejsze. Wpływa to na zmianę mocy leżakowanego wyrobu – może ona maleć lub wzrastać w zależności od stopnia wilgotności piwnicy składowej. Moc spirytusu maleje przy leżakowaniu w pomieszczeniach wilgotnych tj. wilgotność względna powyżej 70-80% i niskiej temperaturze 6 - 12°C.

Natomiast wzrasta w pomieszczeniach suchych tj. o wilgotności względnej 20 – 30% i temperaturze powyżej 12°C. Zjawisko to tłumaczy się większą lotnością alkoholu niż wody w pomieszczeniach o dużej wilgotności. Natomiast w pomieszczeniach suchych woda dyfunduje szybciej przez pory klepek niż alkohol, wobec czego moc wzrasta.

Przepis na „STARKE”

Starka jest typowo polską wódką zbożową. W dawnych czasach Starke produkowano wlewając do beczki dębowej surówkę żytnią i zakopując beczkę w ziemi na 15 – 20 lat w celu jej zestarzenia. Obecnie surowy spirytus ma nieprzyjemny zapach i smak i aby uzyskać z niego produkt o przyjemnych, szlachetnych właściwościach wymaga to dłuższego okresu leżakowania.

Najbardziej odpowiednie do tego celu są małe beczki o poj.30 – 100 litrów umieszczone w wilgotnej piwnicy: 70 –80% i temp. 12°C.

Najkorzystniej wykorzystać beczkę po gronowym winie deserowym typu południowego (malaga,madera) oraz beczki wewnątrz zwęglone.

Parametry fizykochemiczne surówki po 2 letnim leżakowaniu w takiej beczce są odpowiednie do wyrobu gotowego Starka Very Fine Vodka 50°. W zależności od potrzeby surówkę uzupełnia się dla wzbogacenia aromatu dodając małe ilości 1 –2 % wina gronowego deserowego.

Mamy nadzieję, że osiągną Państwo maksimum satysfakcji z naszych beczek przy degustowaniu wspaniałych koniaków zrobionych w domu.

UWAGA !!!

Jeżeli przez dłuższy czas beczka pozostaje pusta może ulec zeschnięciu. Należy wtedy przed waniem do niej wina dobić górne obręcze oraz środkowe. Drewniany kranik, który posiadają beczki również należy namoczyć wodą, aby uzyskać dokładną szczelność. Należy pamiętać, że przechowywanie pustej beczki przez dłuższy okres czasu w suchym pomieszczeniu powoduje naturalne wysuszenie klepek drewnianych, co może spowodować wystąpienie nieszczelności na łączeniach klepek (przerwy między klepkami). Dlatego przed ponownym wykorzystaniem beczki (waniem wina, piwa, etc.), należy ponownie najpierw zwilżyć wnętrze, a po kilku godzinach napełnić wodą i pozostawić na okres 1-2 doby. Po takim przygotowaniu beczka jest w pełni gotowa do użytkowania.

W razie wątpliwości prosimy Państwa o kontakt:

Beczka Polska
tel. kom. 601 800 847
beczka@beczkapolska.pl
www.beczkapolska.pl

