

Návod na použitie francúzskeho dreveného súdka

Pred prvým použitím treba do súdka nasadiť, zakrútiť ventil. Ďalej treba skontrolovať pevnosť obručí, prípadne ich ručne pritlačiť, znehybniť.

Súdok 3-4-x vypláchnuť čistou, studenou vodou, aby sa odstránili všetky jemné nečistoty. Následne je nutné súdok naplniť studenou vodou a 24 až 48 hodín nechať napučať – v prípade netesnosti treba nechať stáť dlhšie. Potom ešte raz 3-4-x dôkladne vypláchnuť a nechať vykvapkať 4 až 6 hodín. V prípadne prírodnej (nenalakovanej) verzii súdka v priebehu pučania môžu vzniknúť tmavé flaky na povrchu súdka. Následne je súdok možné naplniť pálenkou. Po vysušení súdka možno tieto flaky odstrániť prebrúsením jemným brúsnym papierom (č. 100). Optimálna doba zrenia pálenky v súdke (pri prvom naplnení) je 3-6 mesiacov. (Najlepšie je sa rozhodnúť na základe postupnej degustácie podľa vkusu zákazníka.) Pri druhom 6-9, pri treťom 9-12. Následne je treba skladovať pálenku vo fľašiach. Potom sa súdok môže používať na červené víno.

Pred vypúšťaním treba uvoľniť vrchnú zádku.

V súdke sa môžu vyskytnúť úlomky dreva následkom vrtania otvorov, tieto nie sú na závalu. Neskladujte v suchej, vykúrenej miestnosti, ani na slnku, ani vo veľmi vlhkom prostredí. Za škody pôsobené neodbornou manipuláciou neručíme.

preinarov.sk