**Подготовка дубового бочонка к использованию**

Этап 1. Наполните бочонок до перелива холодной водой и закройте верхнее отверстие пробкой. Лёгкая течь на этом этапе некритична, она устранится в течение 3–5 дней. Через каждые 3–7 дней меняйте жидкость в зависимости от погоды: в жару чаще, в холодное время реже. Продолжайте процедуру, пока сливаемая вода не станет прозрачной, без желтизны.

Этап 2. Вылейте воду из бочонка, а затем наполните его наполовину горячей водой. Добавьте стиральной (кальцинированной) соды, предварительно растворённой в минимальном количестве воды, согласно данной таблице.

|  |  |
| --- | --- |
| Ёмкость бочки | Стиральная сода |
| 225 л | 250 г |
| 150 л | 170 г |
| 95 л | 110 г |
| 75 л | 75 г |
| 55 л | 70 г |
| 40 л | 40 г |

Этап 3. Покатайте бочонок с раствором из стороны в сторону в течение получаса (можно с перерывами). Сода вытянет все лишние ароматические компоненты дуба из древесины. После процедуры слейте содовый раствор из ёмкости.

Этап 4. Наполните бочонок горячей водой до верха и закройте пробкой. Оставьте его так на сутки.

Этап 5. Вылейте воду из бочонка и наполните его наполовину холодной водой. Вставьте пробку и покатайте из стороны в сторону. Слейте воду и повторите эту процедуру три раза, после чего опустошите сосуд.

Этап 6. Залейте в бочонок вино. Если его у вас недостаточно, чтобы заполнить сосуд целиком, долейте покупным того же сорта. Чтобы бочка не рассохлась, пока вино готовится к стадии старения, наполните её водой и меняйте, как на Этапе 1.

***Полезно знать***

После подготовки бочонка перелейте в него вино. Не наполняйте ёмкость под завязку, но постарайтесь, чтобы напитка было ровно столько, чтобы оставалось как можно меньше свободного пространства.

Если вино всё-таки выплеснулось, слейте лишнюю жидкость и вытрите бочонок насухо с помощью салфетки, смоченной в дезинфицирующем растворе пиросульфита.

Если на наружных стенках изделия в процессе выдержки вина появился грибок, протрите поражённый участок дезинфицирующим раствором пиросульфита (1 чайная ложка на стакан воды).

Перед использованием понюхайте бочонок: дерево должно иметь сладковатый свежий запах, возможно, неяркий винный аромат.

Если пробка трудно вынимается, возьмите деревянную палку и постучите по боковой стороне свободного края, чтобы раскачать её. Действуйте осторожно, старайтесь не повредить стенки бочонка. Пробка будет медленно поддаваться. Перед тем как поместить пробку на место, продезинфицируйте её и ополосните.