

БУРЕТО

Част от голямото наследство на древните келти

Принципно непроменена технология до наши дни.

При производството ни, спазваме стриктно всички изисквания на технологията въпреки малкия размер на изделието.

Използваме дъб от вида „благун ,бял дъб“. Причината е в неговата специфична способност да влияе при съзряването и развитието на вината и алкохолните дестилати - ракии, коняци, уиски. Дъбът се цени заради механичните си качества - здравина и гъвкавост, после заради някои химически вещества (главно танини), които съдържа и не на последно място заради порестата структура, която помага за благоприятното окисляване ("дишане") на алкохола.

От веществата, които алкохола извлича от неговата дървесина, най-важни са фенолните съединения, а между тях най-съществено върху вкуса влияе ванилинът. Никой друг материал засега не може така добре да върши тихата и благородна работа на дъбовата дървесина.

Дъбовият материал е естествено сушен в продължение на една година.

Дъските за бурета са радиални - при съхранение на високоалкохолни напитки пропускливостта на дървесината се намалява значително.

Нашето производство е съсредоточено в направата на малки дъбови бурета, с вместимост 1,4 литра. Освен за съхранение на алкохол, те имат и естетическо значение. Подходящи са за украса на механи и старинни къщи, както и за подарък, като едновременно с това са напълно функциониращи.

Гарантираме липсата на всякакви силикони пасти и уплътнения използвани за херметизиране ,изключвайки парафина за врътката на канелката.

Указания за използването им:

Напълнете бурето със студена вода и го оставете два- три дни до пълното му закисване и отстраняване на евентуални малки течове.

Излейте намиращата се в него вода и го напълнете отново, като го оставите да престои още 1-2 дни. Това се прави с цел отстраняване на наситения тъмен цвят, който се отделя от дъба.

С оглед естетическия вид на бурето, след закисването му, може външно да го измиете с препарат и вода.

Напълнете го с желания алкохол и наздраве! Колкото повече време стои ракията в него, толкова по-мека и ароматна става.