

Před použitím dubových sudů je nutné je zavodnit. Dubové dřevo je nasyceno velkým množstvím aromatických, konzervačních, antiseptických a dalších užitečných látek.

Sud není lepený, takže vám začne na některých místech prosakovat. Jde o přirozený jev. Do 5-10 dnů se sud uzavře, zacelí a již nebude prosakovat.

Před nalitím alkoholu do sudu se ujistěte, že sud přestal prosakovat a je zvenku suchý.

Po použití sudů na víno je nutné sud důkladně propláchnout vodou.

Pokud byl sud používán, už nemůže být skladován bez tekutiny. Naplňte jej alespoň 2l vody, aby se sud nezačal rozesychat.

Pokud jste si zakoupili dubový sud, ale ještě jej nepoužíváte, umístěte sud na vlhké a chladné místo (sklep) tak, aby si dřevo zachovalo přirozenou vlhkost.

Nejllepší je uchovávat sud naplněný alkoholem ve vlhkých místnostech – sklepech.

Čím menší je objem sudu, tím větší je kontakt kapaliny s dubovým povrchem a tím rychleji produkt dozrává, ale také se zvýší procento odpařování.

Čeho se vyvarovat:

Zabraňte kontaktu s lakem, barvami nebo jinými chemickými sloučeninami. Dub dokonale pohlcuje všechny chutě a pachy a následně je riziko jejich přenosu do nápoje.

Nedávajte do sudu nápoje, které by mohly způsobit nadměrný tlak v sudu (pivo, kvas, mladé víno). Sud není navržený pro zvýšený tlak, který mohou tyto tekutiny vytvářet.

Ideální teplota skladování je 14 - 18 stupňů. Sud by měl být skladován v prostředí s vysokou vlhkostí - ideálně sklep.

Každým dalším cyklem se snižuje obsah složek v dužinách sudu majících vliv na zrání nápoje. Po vyčerpání sudu již dále sud nápoj nijak neobohatí. Největší koncentraci látek si sud zachovává první 3 cykly a postupně slábne. Od 6 cyklu už je vliv sudu na nápoj zanedbatelný. V tomto případě jsou řešením také barikové alternativy, které se dají do sudu přidat a používat ke zrání alkoholu i již vyčerpaný sud.

V případě zájmu o barikové alternativy nás neváhejte kontaktovat.