

Дубовые бочки и кадки



Москва, Россия

Изготовленные методом раскалывания дубового полена вдоль волокон ценятся профессиональными виноделами по всему миру. Раскалывание полена позволяет сохранить в целостности волокна по всей длине бочки, что предотвращает проникновение алкогольных (особенно крепких) напитков глубоко во внутрь клепки. Этот факт позволяет существенно снизить испарение напитка из бочки, а так же увеличить срок эксплуатации дубовой бочки.

Предлагаем дубовые бочки для выдержки спиртных напитков

вина, самогона, виски, рома, пива и др. От 5 литров. Комплект: подставка, латунный или дубовый краник. Внутренняя поверхность бочки обожженная, что придает напитку особенный вкус и аромат.

Кадки дубовые для солений в лучших русских традициях

Древесина дуба содержит особые консервирующие вещества, которые убивают гнилостные микробы и придают продуктам особый вкус и аромат. На протяжении длительного срока сохраняющих все витамины и микроэлементы. Кадки из дуба могут быть использованы в домашнем хозяйстве для разносолов из огурцов, помидор, клюквы, грибов, мяса, рыбы, икры, капусты, мочения яблок и для засолки грибов и овощей, а так же для вымачивания ягод и просто для хранения воды.

А также для хранения сыпучих продуктов зерна, муки. От 7 литров. комплект: крышка, гнет.

Дополнительно можно приобрести березовые палет для хранения дубовых бочек, во избежания появления грибка и плесени на дне бочки при соприкосновения изделия с землей.

Бочки изготовлены из 100 летнего дуба в республике Марий Эл и Майкоп. Древесина дуба обладает особыми физико-химическими свойствами и очень устойчива к гниению. По твердости и прочности дуб стоит на одном из первых мест.

Преимущества хранения в бочки, сохраняются все полезные природные качества, благодаря газообмену сквозь поры дуба. А танин, содержащийся в дубе, улучшает свертываемость крови, нормализует работу желудка. Хранения в других емкостях разрушают полезные микроэлементы и напиток прекращает свою жизнедеятельность.

Даже в самом сухом помещении нельзя ставить кадки или бочки прямо на пол или землю, так как может образоваться плесень. Их следует ставить на специальные деревянные решетки или что то подобное, что может обеспечить необходимую вентиляцию.

Дополнительно можно приобрести березовые палет для хранения дубовых бочек, во избежания появления грибка и плесени на дне бочки при соприкосновения изделия с землей.

Купить дубовую бочку можно заказав по тел с 8:00 до 23:00.

Цена: **2 200 \$**

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: уместен

Иванов Ян

8(905)7028262

м.Анино Каширский двор