

Ažuolinė statinė

Statinę saugoti nuo tiesioginių saulės spindulių. Laikyti 10 - 12 C° ir 65%-85% drėgnumo patalpoje.

Statinės paruošimas naudojimui: pirmiausiai, įpilkite 100 ml **šalto vandens**¹ ir praskalaukite. Taip išplausite apanglėjusias medžio daleles, kurios galėjo atsirasti transportuojant, kadangi statinės vidus yra degintas. Pripildykite **šaltu** vandeniu. Pradžioje iš statinės gali skverbtis vanduo, tačiau po kurio laiko mediena subrinks ir statinė skysčių nebepraleis. Maždaug po 12-48 val. išpilkite vandenį ir pripildykite savo gėrimu.

Gėrimo brandinimas: mažose statinėse ąžuolo skonis greičiau perduodamas. 3 l statinėje brandintą alkoholį galima ragauti jau po 2-4 savaičių. Kitus kartus užpylus galima laikyti ilgiau. Kuo didesnė statinė, tuo mažiau medžio paviršius veikia jos turinį ir gėrimą reikia brandinti ilgiau. Jeigu 20 l statinėje alkoholis brandinamas 4-6 mėn., tai 200-250 l statinėje šis procesas gali užtrukti ir keletą metų.

Temperatūra ir drėgnumas: aukštesnė temperatūra brandinimo procesą greitina, žemesnė – lėtina. Nakties ir dienos temperatūros taip pat daro skirtingą įtaką. Sausas oras ir aukštesnė temperatūra skatina vandens praradimą ir gryno alkoholio koncentracijos didėjimą.

Papildoma informacija: statinė yra medinis produktas, o mediena dėl netinkamų laikymo sąlygų gali perdžiūti ir susitraukti. **Svarbu**, kad statinė nebūtų naudota², kitaip jos keisti ar grąžinti nebegalėsite. Kadangi statinės yra rankų darbo, jų talpa yra apytikslė. Statinę galėsite naudoti keletą kartų, tačiau kiekvieną kartą gėrimo brandinimas užtruks vis ilgiau.

Lauksime Jūsų pastebėjimų ir klausimų el. pašto adresu: info@azuolinestatine.lt arba tel.nr. **+37065482381**

¹ Statinės dugnas yra padengtas natūraliu bičių vašku. Pripylus karšto vandens vaškas gali nubėgti, taip sumažindamas statinės sandarumą.

² Statinėje gali būti buvęs tik vanduo.