

# Инструкция за употреба

## Дъбова бъчва

За да бъде ползвано бурето за съхранение и стареене на вино или ракия, то трябва да бъде закиснато в **СТУДЕНА** вода за 24 часа. Ако при закисването се почвят течове, обръчите се набиват. След закисването бурето се измива със сода за бъчви и се опушва със сярна лента.

Дъбовите бурета са изработени от висококачествена българска дървесина от бял дъб. Степента на обгаряне е слаба до средна, което ги прави отлични за съхранение и стареене на вина и ракии.

След употреба, бурето се измива със сода за бъчви и се опушва със сярна лента, така обработената бъчва се съхранява затворена до следващо ползване.

Произведено за „Ванков 2004“ –  
гр. Варна ул. Димитър Дончев – Доктора 1

[www.zavinoto.com](http://www.zavinoto.com)