

## Gebruik mini vat voor rijpen en schenken van drank

Als u het vat gaat gebruiken voor het rijpen of schenken van drank dan volgt u hieronder de gebruiksaanwijzing voor eerste gebruik.

### Gereedmaken van het vat

Een vat wat nieuw is of droog is opgeslagen heeft een periode nodig van zwellen om de naden te doen sluiten.

Er zijn 2 methoden, koud of warm. De 2de methode is ook wel bekend als de Franse methode.

Welke methode u gebruikt is afhankelijk van de wijze waarop het vat bewaard is. Als het lang is opgeslagen onder droge omstandigheden, dus niet in een vochtige kelder, dan kunt u het beste de koude methode gebruiken. Is het nog recent gebruikt of is hij vochtig opgeslagen geweest dan kunt u de warme methode gebruiken.



### De koude methode

Vul het vat tot 1/3 met koud water en laat het 3 tot 4 uur staan. Vul vervolgens bij tot 2/3 met koud water. Na weer 4 uur afvullen tot de rand en houdt het gevuld totdat alle naden dicht zijn gezwollen.

Als dit gebeurd is kan u het vat in gebruik nemen. Dit proces duurt ongeveer 2 dagen en bij oude vaten soms langer.

## De warme methode

Vul het vat tot 1/10 met heet water. Tape de gaten dicht en schud het vat zodat alle delen goed in contact komen met water.

Zet het vat rechtop en vul de bovenkant tot de rand met heet water en laat dit 15 minuten staan. Vervolgens omdraaien en de procedure herhalen voor de andere kant.

Haal de tape eraf en laat het vat leeglopen. Vul het vat met koud water om te controleren of het vat dicht is.

Lekt het vat nog, gebruik dan de koude methode.

## Belangrijk

Laat een vat nooit langer dan 2 dagen vol staan met gewoon water. Dit is om te voorkomen dat er bacteriën gaan groeien in het vat.

## Een vat schoonmaken

De beste manier om een vat schoon te maken is een paar keer spoelen.

Het vat dient altijd onmiddellijk na leegkomen van een drank omgespoeld te worden om te voorkomen dat er organismen in gaan groeien. Dit omspoelen gebeurt met heet water. Herhaal dit omspoelen totdat alle achtergebleven stoffen zijn opgelost en zijn weggespoeld. Eindig altijd met 1 keer koud water spoelen.

Als het even kan het gebruik van chemische middelen in het vat vermijden. Deze middelen onttrekken namelijk stoffen(tannine) aan het vat.

## Het opslaan van een vat

Als u een vat heeft gekocht en u gaat het niet gelijk gebruiken laat het dan ingepakt in de folie. Dit voorkomt vochtverlies van het hout. De beste opslag plek voor een vat is bij een temperatuur onder de 12 graden en een luchtvochtigheid van 75%.

Mariska Tas

Tas Boomkwekerij

[www.tasboomkwekerij.nl](http://www.tasboomkwekerij.nl)

Tel 06-11392061