

Инструкция по эксплуатации бочек для пастеризации и хранения сока



Уважаемый клиент!

Ваша бочка для пастеризации и хранения сока прослужит долго, если вы будете соблюдать рекомендации, описанные ниже.



Ежедневная порция витаминов - натуральный фруктовый или ягодный сок

Вы сможете хранить сок без использования консервантов вплоть до следующего урожая. Благодаря удобному крану у Вас будет возможность наливать себе сок прямо из бочки. Бочки идеально подходят для приготовления пастеризованного сока.

Комплект:

1. Бочка с плоским дном, открывающаяся сверху
2. Плавающая масляная крышка с загнутыми кверху краями, действует как воздухонепроницаемый затвор
3. Крышка, надеваемая сверху с загнутыми вниз краями, действует как защита от пыли
4. Сливной кран $\frac{3}{4}$ " , NW 10
5. Литр медицинского чистого (стерильного) вазелинового масла (соответствующего немецким стандартам фармакологии)

Принадлежности для изготовления пастеризованного сока:

Вам необходим плоский погружной кипятильник

Плоским погружным кипятильником SPEIDEL можно за 3 часа пастеризовать 100 литров сока при 85 °C

Применение:

1. Бочки имеют большое преимущество: сок можно пастеризовать и хранить в них без промежуточного переливания.

2. Бочки можно также использовать как ёмкость для хранения слабоалкогольных напитков, например, сидра из яблок, груш, вишен, малины и др.

Правила соблюдения гигиены крайне необходимы!

Сок получится вкусным и будет храниться долго только при условии, что непосредственно перед заполнением бака тщательно помойте его изнутри и снаружи. Необходимо также промыть горячей водой поверхности крышки, крана, всех болтовых соединений и уплотнителей.

Повторите процедуру сразу после опорожнения бочки!

Применяйте чистящие средства, не содержащие хлора!

Обслуживание и использование

Пастеризованный сок (безалкогольный):

1. Профильтруйте свежесжатый сок или дайте ему отстояться в другой ёмкости в течение 3-4 часов. Удалите примеси и залейте сок в бочку.

2. Сразу после этого нагрейте сок погружным кипятильником до 85-90°C, этим вы дезактивируете дрожжевые клетки, находящиеся в соке.

3. Во время нагревания сока перемешайте его несколько раз. В конце нагревания сцедите ведро сока и долейте его сверху. Таким образом, сок перемешивается и достигается его равномерная температура в 85-90°C. Это важно для достижения высокой сохранности сока.

4. На поверхности сока появится пена; её необходимо снять. После этого опустите масляную плавающую крышку и создайте уплотнение при помощи вазелинового масла; это предотвратит доступ кислорода. Вазелиновое масло безопасно при контакте с пищевыми продуктами и не перемешивается с соком.

5. Закройте бочку крышкой сверху после того, как сок остынет. После этого можете употреблять сок.

Слабоалкогольные напитки:

1. Налейте перебродивший напиток в бак.

2. Опустите плавающую масляную крышку непосредственно на напиток. Бочку при этом не нужно наполнять до краёв. Плавающая крышка будет плавать на поверхности сока. Она будет автоматически опускаться при уменьшении количества сока в бочке.

3. Создайте уплотнение, налив вазелиновое масло вокруг плавающей крышки. Уже древние римляне использовали такой метод для сохранения вина, наливая масло тонким слоем сверху в винные сосуды.

4. Закройте бак сверху крышкой.

Дополнительные указания

Окисление:

В особо влажных помещениях под крышкой может собираться спёртый воздух. Для того чтобы избежать нежелательного брожения, в крышке предусмотрена вентиляция.

Количество вазелинового масла:

Бочка 65 л - 0,5 л вазелинового масла

Бочка 110 л - 0,7 л вазелинового масла

Бочка 170 л - 1 л вазелинового масла

Масло наливается вокруг плавающей крышки непосредственно на напиток. (См. схему 1.)

Фрукты:

Для приготовления сока можно использовать только свежие фрукты! Испорченные или гнилые плоды необходимо отсортировать.

Установка:

После наливания масла и опускания плавающей крышки бочку нельзя передвигать или транспортировать.

Бочка должна стоять в чистом хорошо проветриваемом помещении.



Разлив:

Во время использования содержите кран в чистоте.