



Barriles la arboleda S.A. de C.V.

www.barrileslaarboleda.com

(33) 3151 1468

Instructivo para barricas de madera

DESEMPACADO. Desempaca las piezas que componen la Barrica como tapón, llave, base y barrica.

NOTA: Para poder utilizar una barrica de roble, lo primero que debes hacer es **CURAR** la madera.

COLOCA LA LLAVE O VALVULA DE SALIDA.

Es importante revisar que la llave de la barrica esté bien colocada y apretada para no dejar espacios para fugas, coloque la llave con golpes suaves con ayuda de un martillo logrando llegar hasta la parte más profunda. Puede utilizar como empaque fibra de plátano o tulle en caso de ser necesario. Asegúrese de que el pivote de la llave este apuntando a la duela que tiene el tapón y la punta de la llave para abajo.

✓ **Si quiere ver un video sobre esto ingrese a:**
<https://www.youtube.com/watch?v=iSxoSBszbIw>

ENJUAGUE. Con agua natural enjuague un par de veces la barrica para eliminar la viruta y residuos de madera que quedaron en el proceso de fabricación.

CURADO: El método recomendado es a través de vapor, que es el usado por las grandes empresas de ron o whisky se prefiere este proceso por una mayor penetración en la madera y limpieza del barril.

+ ¿Qué necesitas?

- Agua purificada (aproximadamente el 10% de la capacidad de tu barril)
- Una tetera o una olla.
- Una jarra de plástico o cerámica (no vidrio).
- Un embudo, este debe tener la entrada más pequeña que el hoyo del barril.

+ Indicaciones:

1. Calentar el agua purificada hasta llegar al punto de ebullición (se recomienda utilizar una tetera o si usaste una olla debes pasar de la olla a la jarra de cerámica, no de vidrio)

NOTA: Antes de poner el agua dentro asegúrate de que el barril este bien sentado sobre su base.

- Con una mano vas a sujetar el recipiente que tiene el agua caliente (tetera o jarra) y con la otra el embudo, debes dejar un pequeño espacio entre el embudo y el barril de lo contrario se hará vacío y no entrara de forma ágil el agua (cuando se trate de cantidades arriba de dos litros de agua es recomendable que te apoyes de otra persona para que una sujete el embudo o el recipiente).
- Inmediatamente después de verter el agua dentro del barril debes poner el tapón para que el vapor genere presión dentro del barril y éste entre por las posibles fugas que pudiera tener, dejas el agua adentro por lo menos 30 minutos y después tírala.

NOTA: Este proceso se debe repetir al menos tres veces en períodos de tiempo cortos entre uno y otro, preferentemente las tres veces el mismo día.

- Finalmente debes poner agua dentro de tu barril alrededor del 50% de su capacidad para que sea fácil manejarlo, girarlo para que se hidrate de manera uniforme

NOTA: Debería ser al menos un par de horas para un lado y otro par de horas para el otro lado, si persisten las fugas puedes alargar el tiempo para permitir que sellen, pero no debe exceder de una semana sin cambiarse ya que se podrían generar hongos y/o bacterias en su interior más detalles sobre esto en nuestro blog [10 errores al usar mi barril de madera terminado](#) esto retiras el líquido de tu barril y estará listo para que pongas en la tu bebida favorita.

✓ **Si quiere ver un video sobre esto ingrese a:**

<https://www.youtube.com/watch?v=CRSqkp9USuE&t=42s>

NOTA: El goteo o fuga de agua es normal en el curado; a través del mismo proceso dejará de fugar líquido mientras la madera expande.

HIDRATACION. Las barricas de madera están diseñadas para mantenerse hidratadas y en ambientes con poca luz y frescos, haciendo que la madera se conserve húmeda.

Lo más recomendable para que una barrica se mantenga en buenas condiciones es que intente tener siempre llena la barrica de su bebida favorita en caso contrario llenar con agua, pero se debe estar cambiando cada tres días, importante comentar que el agua con el tiempo genera hongos por lo tanto la opción de tener su barrica con agua debe ser por periodos muy cortos.

La barrica no debe estar vacía más de 6 días de lo contrario comenzaran a aflojar los aros y a abrirse grietas entre las

duelas y tapas.

LLENADO. Una vez, que la barrica está limpia, hidratada, con llave colocada y ajustada podemos llenarla con el producto que queremos madurar, algún destilado por lo general.

MADURACION. Al colocar un destilado dentro de la barrica se iniciará el proceso de maduración, es importante un mantenimiento regular para supervisar la hidratación de la barrica.

TIEMPOS DE MADURACIÓN.

- BLANCO**, sin maduración.
- REPOSADO**, de 2 meses a 12 meses de maduración.
- AÑEJO**, más de 12 meses de maduración.
- EXTRA AÑEJO**, más de 36 meses de maduración.

+ Recomendación.

Aunque no exista una regla estricta en cuanto a esto le recomendamos que este probando su bebida cada dos o tres semanas para determinar cuando esté lista, retire del barril y vuelva a iniciar proceso con una nueva postura.



@barrilesa



@barrilesarboleda



arboledabarriles

ventas@barrileslaarboleda.com