

# Info

## Anleitung für Eichenfässer



**Vor dem ersten Gebrauch** muss ein Original-Eichenfass erst „weingrün“ gemacht werden. Damit das Fass erst einmal dicht wird, befüllt man dieses mit Trinkwasser und läßt es so lange stehen, bis das Fass nicht mehr rinnt oder tropft. Die Holzteile müssen sich erst mit Wasser ansaugen, wodurch diese größer werden und das Fass Dichte erlangt. Zu diesem Zweck stellt man das Fass mit der Wasserfüllung am besten auf eine Untertasse, damit das abtropfende Wasser aufgefangen wird. Je nach Fassgröße kann es von wenigen Stunden bis zu einigen Tagen dauern, bis das Fass dicht ist.

Nun wird das Wasser aus dem Fass geleert und dieses mit Wein oder Schnaps gefüllt. Die erste Füllung sollte nicht länger als drei Monate im Fass bleiben, da sich anfangs stärker Tannina und Gerbstoffe aus dem Holz lösen. Die nächste Füllung kann bereits beliebig lang im Fass aufbewahrt werden!

### Was zu tun ist, wenn das Holzfass längere Zeit leer stehen sollte:

Eichenfässer gehören regelmäßig gepflegt, damit sie viele Jahre und Jahrzehnte Freude damit haben. Von außen wird das Fass mit Fasspflegepaste (Art.#: 060302) oder Fasspflegeöl (Art.#:060304 oder Art.#060303) eingelassen und poliert, damit sich im feuchten Keller kein Schimmel daran festsetzen kann. Es genügt diesen Vorgang zweimal jährlich zu wiederholen. Bei kleinen so genannten Zierfässern entfällt dies, da sie meist lackiert sind und sauber aufbewahrt werden.

Zur inneren Pflege nimmt man am besten Kaliumpyrosulfit (Art.#:030004, Art.#:030104 oder Art.#030005). Beim sogenannten „Nasskonservieren“ werden 20g Kaliumpyrosulfit in 100l Wasser gelöst und das saubere Faß damit befüllt. Zum „Trockenkonservieren“ zündet man 1-2 Schwefelschnitten oder -ringe (Art.#: 060011, Art.#:030206 oder Art.#:030006) an, die langsam verglosen. Im geschlossenen Fass wirken die Schwefeldämpfe entkeimend und dringen leicht in das Holz ein. Auch dieser Vorgang wird zweimal pro Jahr wiederholt. Bevor der Wein in das Holzfass kommt, ist dieses also bereits geschwefelt und konserviert den Wein so für lange Zeit.

Solange das Fass jedoch spundvoll mit Wein gefüllt ist, braucht man es innen gar nicht zu behandeln. Die bekannten „Barrique-Weine“ bleiben bis zu zehn Jahre im Eichenfass!

Wenn Sie sich einmal dazu entschlossen haben aus Ihrem Holzfass ein Weinfass zu machen, indem Sie von Anfang an Wein darin aufbewahren, sollten Sie auch bei Ihrer Entscheidung bleiben, denn man wechselt nicht von Schnaps zu Wein oder umgekehrt. Das gilt ganz besonders für Bier: Einmal Bierfass – immer Bierfass.

Viel Freude mit ihrem Original-Eichenfass!

Ersatzteile wie Holzpipen, Messinghähne oder Holzspunde etc. sowie sämtliches Zubehör für den Hobbybrauer, Hausweinbereiter und Schnapsbrenner, aber auch alles Zubehör fürs Räuchern, Käsen, Brotbacken, u.v.m. ist bei uns erhältlich.

Sollten Sie Fragen haben, rufen Sie einfach an! Wir beraten Sie gerne!

Weitere Details und Zubehör siehe auch [www.holzeis.at](http://www.holzeis.at)

(Tipp: durch Eingabe der Art.# im Suche-Fenster des Portals gelangen Sie direkt zu den Infos und Produkten)