



BOTAS DE CUERO CURADO PARA VINO

PARA TODO LIQUIDO - CUERO BLANCO - CUERO PINTADO NEGRO

CAPACIDAD ½ L. / 1 L./ 1,5 L./ 2 L./ 3 L / 5 L.

Cómo utilizar la Bota de Vino MUY IMPORTANTE

Es necesario calentar la bota durante unos minutos al sol o al calor del fuego , para llenarla de aire con facilidad.

Enseguida se le pone un poco de agua CALIENTE para humedecer la costura que por estar seca, dejará pasar el líquido, pero transcurridos unos minutos, ésta se cierra y queda la bota en condiciones para ponerle el vino.

Durante los tres primeros días es preciso usar la bota con gran cuidado.Si al tener poco vino o estar vacía se pega un lado con el otro, debe soplarse MUY DESPACIO por el brocal hasta que se despegue sin hacer ruido, pues de lo contrario la pez se va de un lado a otro produciendose una pasadura o rezume de vino por faltarle la pez, que es el impermeable de la bota.Pasados estos primeros días , desaparece el cuidado.

Para conservarla cuando no se emplee, lo mejor es quitarle el vino y SIN LAVARLA, deshincharla bien y guardarla en sitio fresco.