



BOTERÍA

Jesús Blasco

Bota de Vino LÁTEX

Bota de Vino LÁTEX

Botas de vino Jesús Blasco empresa familiar de cinco generaciones dedicada a la fabricación artesanal de botas de vino. Situada en la sierra Norte de Guadalajara, en la ciudad medieval de Sigüenza. Ciudad idónea para el proceso de producción por su climatología que hace una adecuada curación de nuestros productos.

La bota de vino interior LÁTEX fue un modelo creado y desarrollado en la década de los 60, por la aparición de nuevos métodos de impermeabilización interior.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Vasija confeccionada artesanalmente con piel toro serrado e interior de Látex.



Piel: Para su confección se utiliza piel de toro serrado, escogida y seleccionada de máxima calidad. Cosido en banda lateral.

Brocal de baquelita: (Boquilla) elaborado de forma artesanal en nuestro taller, tiene la característica de que es indeformable con el tiempo.

Látex: Interior impermeabilizado con látex alimentario.

Figura 1. Especificaciones técnicas.

MANUAL DE USO

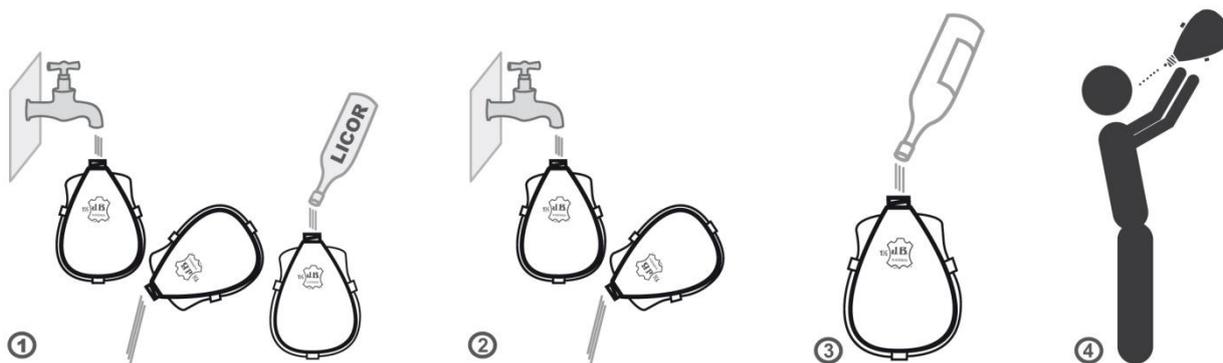


Figura 2. Manual de uso.

1. Lavar el interior de la bota con agua y poner cualquier licor dulce para endulzarla, durante un día o unas horas.
2. Lavar de nuevo el interior de la bota, con agua. Recomendamos realizar esta operación habitualmente como con cualquier otro recipiente.
3. Llenar su interior con bebida, se puede ayudar de un embudo para facilitar su llenado.
4. Una vez llena, en posición erguida elevar los brazos separando la bota a una distancia aproximada de 5cm. Realizar una ligera presión a la vez que se dirige el chorro a la boca.

Apertura del brocal (boquilla, tapón)

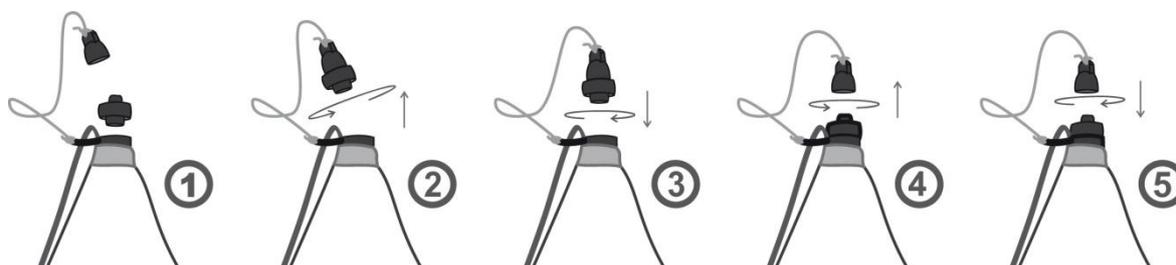


Figura 3. Apertura y cierre del brocal.

1. El brocal o boquilla está compuesta de tres partes, totalmente separables, tapón superior utilizado para beber, parte intermedia utilizado para el llenado de la bota y parte inferior unida a la bota.
2. Llenado: Para introducir vino en la bota desenroscar, en sentido contrario a las agujas del reloj, las dos piezas superiores del brocal.
3. Una vez realizada la operación de llenado cerrar, ambas piezas, enroscando en sentido de las agujas del reloj.
4. Vaciado: para beber desenroscar únicamente la parte superior del brocal.
5. Cierre: en sentido de las agujas del reloj.

Conservación

Recomendamos lavar su interior con agua habitualmente, como cualquier vasija.

Si la bota no se va a usar por algún tiempo, se deberá lavar su interior con agua, echarle un poco de licor dulce y dejarla a medio aire.

Puede introducir la Bota de Vino en el Frigorífico.

No Impregnar de grasas o aceites su piel.

No echar en su interior trozos de jamón o similares.



Botas de Vino Jesús Blasco S.L.
Trav. Puente del Tinte, nave 3
19250 SIGÜENZA (Guadalajara) ESPAÑA
Teléfono / Fax 949 39 14 97
e-mail: info@botasdevinojb.com
<http://www.botasdevinojb.com>