



DIN EGEN ROMTØNDE

Når du modtager den tomme romtønne, har vi netop tømt den for sød og lækker PX Sherry. Det vil sige at tønnden er fugtig, tæt og klar til brug. Du skal tage den i brug **indenfor tre dage**. Skal den stå længere skal du hælde noget på den, så den ikke tørrer ud. For eksempel sherry, vin, rom, whisky eller andet du synes om. Det du hælder på tønnden, vil give den smag til den rom du senere skal lagre på den.

Hvis den alligevel har stået for længe og er blevet utæt, kan du forsøge at tætnen den igen med vand. Hæld vand på og lad træet udvide sig over nogle timer. Gør det igen og igen over et par dage indtil det er blevet tæt igen. **Lad den ikke stå med vand i over længere tid – det rådner!**

Hæld en lys rom på fadet. Og så er det bare at vente. Allerede efter et par dage, har rommen taget en smule farve og smag. Efter en måned begynder den at blive sød. Og **efter 2-3 måneder står du med en fantastisk lagret rom.**

Jo køligere den står, jo langsommere går modningen. Der kan godt være noget smag at hente i en langsom modning. Hvis du stiller den i en kold kælder, får du et andet resultat end hvis den står i fx en sydvendt vindueskarm. Det er op til dig og dine smagsløg (og din tålmodighed).

Når du er glad for rommens smag, kan du tappe den på flaske. Eller lade den blive i fadet. Men pas på, den ikke får for meget fadsmag. **Hvis den ligger for længe, kan den komme til at smage for meget af træ.**

Rom vil stille og roligt fordampe, når det står på et egetræsfad. Vi anslår ca. 6 % om året i det danske klima i vores produktion. Det svarer til 1-2 % af alkoholstyrken. Mange ting spiller ind på fordampningen. Først og fremmest er alkoholstyrken vigtig – **en rom på 47 % fordamper meget hurtigere end en på 63%** da vand som bekendt fordamper hurtigere end alkohol. Rummets temperatur betyder også noget – tørt og varmt som fx køkkenbordet vil også give en højere fordampning end fx en kølig og let fugtig kælder.

Smag på den løbende men pas på, for styrken er stadig høj. Giv den evt. en dråbe vand eller to. Og start altid med en dråbe eller to på tungen – hvis du starter med en hel mundfuld risikerer du at lamme alle dine smagsløg.

Når du er færdig med din første lagring, skal du begynde forfra – enten med en ny lagring eller lægge noget på fadet der giver smag til det, **det må ikke stå tomt og tørre ud.**

Når man bruger et fad igen og igen, så vil det give mindre og mindre smag fra sig, dvs. at det vil tage længere og længere tid før rommen er færdigmodnet.

God fornøjelse med din romproduktion ☺

Hvis du har spørgsmål så kontakt os på

Telefon 70605722 (tast 1)

webshop@skotlander.com

VH Anders Skotlander