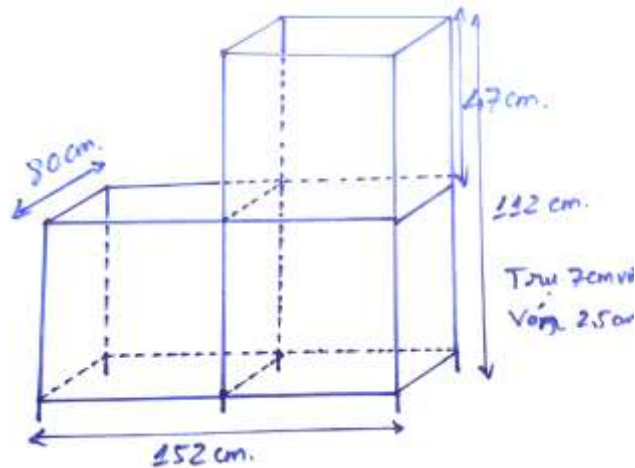


THÔNG SỐ KỸ THUẬT THÙNG Ủ LÊN MEN CA CAO

THÙNG Ủ 2 TẦNG



Quy Cách

Kích thước	152cm x 80cm x 112cm (dài x rộng x cao)
Loại thùng	Thùng 2 tầng
Số lượng	20 bộ
Công suất 1 ngăn	180 -200kg hạt ướt
Độ dày	Ván dày 2 -2.5cm
Chiều cao chân	Chiều cao chân tối thiểu 15cm cho phép dễ thoát nước.
Đáy thùng	Đáy thùng nên được thiết kế cho phép dễ dàng thoát nước: Các thanh gỗ dài đặt cách đều nhau có khoảng hở từ 2-5mm
Vật liệu	Gỗ chắc và nguyên khối, không có nhựa hay nặng mùi. Không bị mối mọt, vách thùng nên được kết cấu từ gỗ dày và nguyên vẹn.
Kết cấu	Vách thùng nên được xây dựng chắc chắn và không có khoảng hở to. Các góc nên được gia cố tránh bị hờ, vênh hay biến dạng khi sử dụng. Lưu ý: Không để vật liệu kim loại (Đinh đóng thùng) tiếp xúc trực tiếp với hạt tránh ảnh hưởng ăn mòn theo thời gian dài (Bao gồm cả mặt trong của thùng)

*Tiêu chí chọn vật liệu làm thùng ủ (gỗ)

- Không có nhựa, tinh dầu hay mùi mạnh → tránh ảnh hưởng hương vị cacao.	
- Không bị mục nhanh → gỗ phải có độ bền, chịu ẩm tốt.	
- Không chứa chất độc tự nhiên (phenol, tannin cao) → tránh ức chế vi sinh vật có lợi trong quá trình lên men.	
- Nguồn gỗ bền vững, không tẩm hóa chất.	
Các loại gỗ nên dùng:	Gỗ sao, tẻch, muồng đen, gỗ đỏ, Keo, Gỗ Xoan đào,...
Các loại tránh dùng:	Gỗ dầu, Gỗ thông, Gỗ cao su, Gỗ mít, Gỗ tẩm hóa chất,...