

# Conseils avant utilisation

NOTA : nos fûts sont expédiés non soufrés.

## Pour un usage immédiat

### MÉTHODE A

- ① Remplir le fût en totalité avec de l'eau froide.



- ② Laisser reposer pendant 48H.
- ③ Vidanger le fût, laisser égoutter, rincer à l'eau claire et laisser égoutter.

### MÉTHODE B

- ① Remplir le fût avec 20 L d'eau très chaude (80°) et mettre la bonde.
- ② Balancer le fût debout sur chaque fond en effectuant quelques rotations.
- ③ L'agiter quelques minutes en le faisant tourner sur lui-même de 15 cm sur le développement à chaque balancement (faire 4 tours), vérifier l'étanchéité puis enlever la bonde.

### SI DES FUITES APPARAISSENT

- ① Laisser égoutter, puis laisser sécher pendant une heure.
- ② Recommencer la méthode B.
- ③ Vidanger le fût, laisser égoutter, rincer à l'eau claire et laisser égoutter.

NOTA : Si des fuites apparaissent à nouveau, contacter notre service commercial au : 05.46 48 00 65.

## Vous n'utilisez pas vos fûts avant plusieurs semaines ou plusieurs mois

Conserver le film plastique.

Stocker dans un local ayant les caractéristiques suivantes :

- bonne hygrométrie (75% - 80%),
- absence de courant d'air,
- faible luminosité,
- éventuellement recouvrir la barrique d'une bâche (limiter les U.V.).

## Mise en œuvre

Après un stockage long (de 1 à 6 mois ou plus) le remplir en totalité pendant 48H avec de l'eau froide puis vidanger et laisser égoutter.

## Stockage, entretien des barriques vides ayant contenu du vin

### MÉTHODE A

- ① Rincer le fût à l'eau froide plusieurs fois jusqu'à obtenir une eau de rinçage claire.
- ② Bonde en bas, laisser sécher jusqu'à absence d'humidité.
- ③ Mécher entre 5 et 10G/HL, mettre la bonde et répéter le sulfitage régulièrement si nécessaire.

### MÉTHODE B

- ① Rincer le fût à l'eau froide, puis le passer à l'eau chaude (<80°) jusqu'à obtenir une eau de rinçage claire.
- ② Le rincer à nouveau pour éliminer le dépôt de lies et laisser égoutter.
- ③ Faire le ② et le ③ de la méthode A.

## Pour information :

### % LA COMBUSTION TOTALE D'UNE MÈCHE DE SOUFRE DE :

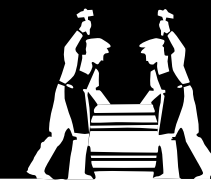
- 10 g revient à soufrer de 5 à 7 g/hl de SO<sub>2</sub>
- 5 g revient à soufrer de 3 à 3,5 g/hl de SO<sub>2</sub>
- 3 g revient à soufrer de 1,5 à 2 g/hl de SO<sub>2</sub>

### % EVITER DE CONSERVER DES FÛTS VIDES AYANT CONTENU DU VIN (risques de piqûres).

### % POUR LE LAVAGE ET LE DÉTARTRAGE DE VOS FÛTS, ÉVITEZ :

- Des jets à pression trop forte
- Des eaux trop chaudes
- De gratter le fût avec des chaînes ou autres ustensiles.

Notre mission, servir le vin



TONNELLERIE RADOUX