

Conseils avant utilisation

Pour un usage immédiat

MÉTHODE A

- 1 Remplir le fût en totalité avec de l'eau froide (20°C).
- 2 Laisser reposer pendant 48H ou jusqu'à étanchéité complète de la barrique.

48H (20°C)
- 3 Vidanger le fût, laisser égoutter, rincer à l'eau claire et laisser égoutter.

MÉTHODE B

- 1 Remplir le fût avec 20L d'eau très chaude (80°C) et mettre la bonde.
- 2 Balancer le fût debout sur chaque fonds 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. Laisser égoutter (ne pas refermer une barrique encore chaude, risque de très forte dépression).

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

Conserver l'emballage d'origine.

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.)

SI DES FUITES APPARAISSENT

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

NOTA : Si des fuites apparaissent à nouveau, contacter notre Service Technique qui, au besoin, interviendra sur place :

Tél : +33 (0) 5 46 48 00 65 ou rx@radoux.fr

Nous travaillons un produit naturel complexe. Nous contrôlons nos fûts à deux étapes de la production avec de l'eau et une mise en pression. Nous conseillons aussi en plus une mise en eau complète dans vos chais. Malgré tout, même si tous ces tests ne montrent pas de fuites à l'eau, les barriques peuvent présenter des fuites avec du vin ou de l'eau-de-vie que nous ne pouvons pas prévenir.

LECTURE DE LA TRAÇABILITÉ DE VOS CODES

(OF = ordre de fabrication)

