

ISTRUZIONI PER LA MESSA IN SERVIZIO DI GRANDI CONTENITORI

STOCCAGGIO

Dove conservare questo contenitore prima dell'uso, vi invitiamo a seguire alcune regole per sfruttarne tutte le potenzialità e non danneggiarlo. Il legno è un materiale vivo, quindi fragile.

Sono necessarie alcune precauzioni:



Non rimuovere l'imballaggio prima della preparazione e del posizionamento finale del prodotto.



Il luogo di conservazione deve essere temperato (temperatura massima di 20°C / igrometria compresa tra 75% - 85%). de 20°C / Hygrométrie comprise entre 75% - 85%).



Troppa luce può degradare il prodotto e contribuire ad un'asciugatura più rapida. Se l'area di stoccaggio è piuttosto secca, non esitare ad innaffiare il terreno per aumentare l'umidità dell'area di stoccaggio.
Non conservare mai questo tipo di materiale in un ambiente eccessivamente secco o all'aperto.

PREPARARE IL VOSTRO CONTENITORE GRANDE

1

Riempimento

Tutti i nostri grandi contenitori sono riempiti d'acqua per 48 ore prima della spedizione, **tuttavia si consiglia di riempirli completamente d'acqua, soprattutto se il prodotto è stato immagazzinato o trasportato per diverse settimane.** Questa operazione permette al legno di tornare nella sua posizione iniziale, e quindi di limitare il fenomeno delle infiltrazioni.

Se non volete riempirlo d'acqua, risciacquate bene il tino o la botte prima di utilizzarla per la prima volta.

Usate acqua pulita (filtrata, non clorata) e riempite completamente la botte. È importante non far ristagnare l'acqua e cambiarla regolarmente per una settimana.

2

Lavaggio del contenitore

Eeguire **un risciacquo a bassa pressione** per rimuovere le impurità residue

3

Drenaggio

Dopo il drenaggio, la vostra botte/tino è pronta ad accogliere il vino

MANUTENZIONE REGOLARE

Al fine di garantire una buona longevità dei tini o delle botti di invecchiamento, e di preservarne le qualità meccaniche, si consiglia di lasciarle sempre piene e di riempirle subito dopo ogni svuotamento.

1

Scarico

Subito dopo lo scarico, **sciaccare il tino con acqua pulita e ripetere l'operazione di pulizia**. Quindi procedere con lo sgocciolamento.

2

Stoccaggio del contenitore vuoto

Se è necessario conservare il contenitore vuoto per alcune settimane, deve **essere conservato in un luogo con temperatura e umidità adeguate (Max. 20°C / Igrometria 75 - 85%)**.

3

Asciugatura

Dopo aver lavato e sciacquato il contenitore dovrebbe essere asciugato. Questa è una condizione necessaria per la sua buona conservazione.

Approfittate di questa operazione per effettuare un controllo visivo (per prevenire la comparsa di muffe) e un controllo olfattivo.

Ripetete l'operazione di pulizia-risciacquo-asciugatura-traspirazione tutte le volte che lo ritenete necessario.



LAVAGGIO A VAPORE:

Sebbene il lavaggio a vapore abbia dei vantaggi, è necessario prendere delle precauzioni perché il suo utilizzo può danneggiare irreversibilmente il prodotto:

Non più di 1 minuto per HL e 60 minuti al massimo in tutto

Tenere tutte le valvole, il tappo e la porta aperti durante il lavoro a vapore

Non chiudete prima che il prodotto si sia raffreddato (rischio di depressione che provocherebbe lo spostamento delle doghe e delle basi)

Risciacquate con acqua fredda e asciugare bene prima di solforare e della chiusura.

PER UNA BUONA ASCIUGATURA

1

Aprite tutti i rubinetti, nonché i portelli e le porte per avere la massima ventilazione.

2

Utilizzando uno o più ventilatori, ventilare l'interno del contenitore per più giorni se necessario (evita fenomeni di muffa).

3

Chiudere con cautela il contenitore.

4

Solforare il contenitore perfettamente asciutto in ragione di 2g/ettolitro.

5

Rinnovare regolarmente l'operazione di solforatura (circa una volta al mese).

Consultate il vostro enologo per quanto riguarda le dosi di zolfo da utilizzare per ogni operazione

MANUTENZIONE ESTERNA



Potrebbe essere necessario ridipingere i cerchi della vostra botte e applicare una nuova mano di vernice ogni due o tre anni.



Grandi contenitori vengono usati in uno spazio di lavoro, possono essere macchiati dal vino. Per rimuovere una macchia fresca, utilizzate una spugna umida, per una macchia più vecchia e secca, carteggiate e applicate una vernice idonea al contatto alimentare.



C'è il rischio di condensa su porte e teste in acciaio inox (cosa normale), una semplice passata di un normale straccio può evitare di macchiare il legno in modo permanente.



In laboratorio utilizziamo prodotti specifici, studiati per l'utilizzo in ambienti alimentari. **Prima di scegliere i tuoi materiali, vi invitiamo a contattare il rappresentante locale della Tonnellerie Rousseau**, in modo che possa inviarvi i riferimenti dei prodotti utilizzati o prodotti equivalenti.