

GEBRAUCHSANWEISUNG FÜR DIE INBETRIEBNAHME DER GROSSEN BEHÄLTER

LAGERUNG

Wenn Sie diesen Behälter vor der Verwendung lagern müssen, beachten Sie folgende Hinweise, um sein vollen Potential nutzen zu können und ihn nicht zu beschädigen. Holz ist ein lebendiges, also zerbrechliches Material.

Einige Vorsichtsmaßnahmen sind notwendig :



Die Verpackung erst bei Vorbereitung und Endaufstellung entfernen



Lagerort max. Temperatur 20°C / Luftfeuchtigkeit zwischen 75-85%



Zu viel Licht kann dem Holzfass schaden und zu einer schnelleren

Trocknung führen. Wenn der Lagerort eher trocken ist, befeuchten sie den Boden, um die Luftfeuchtigkeit des Lagerraums zu erhöhen. **Dieser Materialtyp darf nie in einer zu trockenen Umgebung oder draußen gelagert werden.**

VORBEREITUNG IHRES GROSSEN BEHÄLTERS

1 Mit Wasser füllen

Alle unseren großen Behälter sind während 48 Stunden vor der Lieferung vollständig mit Wasser gefüllt. Eine **vollständige Wasserfüllung wird dennoch empfohlen, insbesondere wenn das Produkt mehrere Wochen gelagert oder transportiert wurde.** Dieser Vorgang ermöglicht dem Holz, in seine ursprüngliche Position zurückzukehren und somit das Phänomen des Durchsickerns zu begrenzen.

Wenn Sie nicht diesen Schritt machen möchten, sollten Sie Ihren Großbehälter vor dem ersten Gebrauch gründlich ausspülen.

Verwenden Sie sauberes (gefiltertes, nicht chloriertes) Wasser und füllen Sie Ihren großen Behälter vollständig aus. Es ist wichtig, das Wasser nicht stagnieren zu lassen und es regelmäßig während einer Woche zu wechseln.

2 Ausspülen des Behälters

Führen Sie eine **Ausspülung mit niedrigem Druck** durch, um restliche Verunreinigungen zu entfernen.

3 Abtropfen

Nach dem Abtropfen, kann der Wein hineingefüllt werden.

REGELMÄSSIGE WARTUNG

Um eine gute Langlebigkeit der Weinausbau-Bottiche oder Stückfässer zu gewährleisten und ihre mechanischen Eigenschaften zu erhalten, empfehlen wir, sie stets voll zu belassen und unmittelbar nach jeder Entleerung zu befüllen.

1 Entleeren

Bottich direkt nach dem Abstechen, **mit klarem Wasser spülen und den Reinigungsvorgang wiederholen**. Dann abtropfen lassen .

2 Lagerung des leeren Behälters

Wenn Sie den Behälter für längere Zeit (ein paar Wochen) leer lagern müssen, bewahren Sie ihn an **einem angemessenen Ort (max. Temp. 20°C / Luftfeuchtigkeit 75 - 85%) auf**.

3 Trocknen

Nach dem Reinigen und Ausspülen Ihres Behälters muss er getrocknet werden. Dies ist wichtig für eine gute Erhaltung.

Führen Sie bei diesem Vorgehen auch eine visuelle Kontrolle (auf Schimmel) und eine Geruchskontrolle durch.

Wiederholen Sie die Schritte Reinigen-Ausspülen-Trocknen-Ausschwefeln so oft, wie Sie es für nötig erachten.



DAMPFREINIGUNG:

Obwohl die

Dampfreinigung Vorteile hat, müssen Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, da Ihr Produkt irreversibel beschädigen kann :

Nicht mehr als 1 Minute pro HL und maximal 60 Minuten insgesamt

Halten Sie während des Dämpfens alle Ventile, Spund und Mannloch offen

Nicht wieder verschließen, bevor das Produkt abgekühlt ist (Gefahr eines Vakuums, das die Dauben und Böden verschieben würde)

Mit kaltem Wasser abspülen und vor dem Ausschweifeln und Schließen gut belüften.

FÜR EINE GUTE TROCKNUNG

1

Alle Hähne öffnen, sowie die Klappdeckeln und Mannlöcher für max. Belüftung.

2

Mit einem oder mehreren Ventilatoren das Innere des Produkts gegebenenfalls mehrere Tage lang belüften (um einer Schimmelbildung zu vermeiden).

3

Verschließen Sie den Behälter sorgfältig.

4

Ausschwefeln den Behälter, wenn er komplett getrocknet ist (2g/Hektoliter).

5

Wiederholen Sie regelmäßig das Ausschweifeln (ca. 1x Monat).

Fragen Sie Ihren Oenologen für die korrekte Dosierung bei jedem Ausschweifeln.

ÄUSSERE INSTANDHALTUNG



Möglicherweise müssen Sie alle 2 bis 3 Jahre die Reife des Fasses neu streichen und eine neue Schicht Lack auftragen.



Da große Behälter in einem Arbeitsbereich herumstehen, können sie durch Wein befleckt werden. Um einen frischen Fleck zu entfernen, verwenden Sie einen feuchten Schwamm. Bei einem älteren trockenen Fleck schleifen Sie ab und tragen Sie einen speziellen Lack für Holzfässer auf.



Es besteht die Gefahr von Kondenswasserbildung an Edelstahltüren und decken (was normal ist). Ein einfaches regelmäßiges Abwischen mit einem normalen Lappen kann eine dauerhafte Verfärbung des Holzes vermeiden.



Wir verwenden in unsere Werkstatt spezielle

Produkte, die für die Verwendung in der Lebensmittelbranche entworfen sind. **Vor Auswahl der Materialien kontaktieren Sie bitte unbedingt den örtlichen**

Vertreter der Tonnellerie Rousseau, damit er Ihnen die Bestelldaten der verwendeten Produkte oder entsprechend vergleichbare Produkte nennen kann.