

INSTRUCCIONES PARA LA PUESTA EN SERVICIO DE GRANDES VOLÚMENES

ALMACENAMIENTO

Si necesita almacenar este contenedor antes de utilizarlo, le invitamos a respetar algunas reglas para aprovechar plenamente su potencial y no deteriorarlo. La madera es un material vivo y, por tanto, frágil.

Hay que tomar algunas precauciones:



No retire el embalaje hasta que el producto haya sido preparado y colocado.



El lugar de almacenamiento debe de estar atemperado (temperatura máxima de 20°C / humedad entre 75% - 85%).



Un exceso de luz puede degradar el producto y contribuir a un secado más rápido.

Si el lugar de almacenamiento donde está ubicado es más bien seco, no dude en regar el suelo para aumentar la higrometría de su nave. **Nunca almacene este tipo de material en un ambiente seco o en el exterior.**

PREPARACIÓN DE SU GRAN VOLUMEN

1

Puesta en agua

Todos nuestros grandes contenedores se llenan integralmente de agua durante 48 horas antes de su envío, pero **se recomienda un remojo completo, especialmente si el producto ha sido almacenado o transportado durante varias semanas**. Esta operación permite que la madera recupere su posición inicial, limitando así el fenómeno de las filtraciones.

Si no desea hacer una puesta en agua, deberá enjuagar abundantemente el gran contenedor antes de utilizarlo por primera vez.

Utilice agua limpia (filtrada, no clorada) y llene completamente su gran contenedor. Es importante no dejar que el agua se estanque y cambiarla regularmente durante una semana.

2

Enjuague del contenedor

Realice un **enjuague a baja presión** para eliminar las impurezas residuales.

3

Escurrido

Una vez escurrido, su gran contenedor está listo para recibir el vino.

MANTENIMIENTO REGULAR

Para garantizar una buena longevidad de las tinas de crianza o de los fudres, y para preservar sus cualidades mecánicas, se recomienda dejarlas siempre llenas y rellenarlas lo antes posible después de cada vaciado.

1 Vaciado

Inmediatamente después del descube, **enjuague el contenedor con agua limpia y repita el proceso de limpieza**. A continuación, proceda al escurrido.

2 Almacenamiento del contenedor vacío

Si necesita almacenar el contenedor vacío durante varias semanas, debe hacerlo **en un lugar con una temperatura e higrometría adecuadas (máx. 20°C / higrometría del 75 - 85%)**.

3 Secado

Después de lavar y enjuagar el contenedor, hay que secarlo. Esta es una condición necesaria para su buena conservación.

Aproveche esta operación para realizar un control visual (para prevenir la aparición de moho) y un control olfativo.

Repita la operación de limpieza-aclarado-secado-azufrado tantas veces como considere necesario.



LIMPIEZA CON VAPOR:

Aunque la limpieza con vapor tiene sus ventajas, hay que tomar precauciones, ya que su uso puede dañar irreversiblemente su producto:

No más de 1 minuto por HL y 60 minutos como máximo en total

Mantenga todas las válvulas, tapones y puertas abiertas mientras pasa el vapor

No cerrar antes de que el contenedor se haya enfriado (riesgo de depresión que haría que las duelas y los fondos se movieran)

Aclarar con agua fría y ventilar bien antes de azufrar y cerrar

PARA UN CORRECTO SECADO

1

Abra todos los grifos, bocas y puertas para garantizar la máxima ventilación.

2

Con la ayuda de uno o varios ventiladores, ventile el interior del contenedor durante varios días si es necesario (evita el moho).

3

Cierre el contenedor con cuidado.

4

Aplicar 2 g/hectolitro de azufre en el contenedor perfectamente seco.

5

Repita el azufrado regularmente (aproximadamente una vez al mes).

Consulte a su enólogo sobre la dosis de azufre que debe utilizar para cada azufrado.

MANTENIMIENTO EXTERIOR



Es posible que tenga que volver a pintar los flejes de su contenedor grande y aplicar una nueva capa de barniz cada dos o tres años.



Los contenedores grandes se utilizan en un entorno de trabajo y pueden mancharse de vino. Para eliminar una mancha fresca, utilice una esponja húmeda; para una mancha seca más antigua, lije y aplique un barniz de tonelero.



Existe el riesgo de que se produzca condensación en las puertas y techos de acero inoxidable (lo cual es normal). Una simple limpieza periódica con un paño evitará que se manche la madera de forma permanente.



En nuestro taller utilizamos productos específicos, diseñados para su uso en un entorno alimentario.

Antes de elegir sus materiales, le invitamos a ponerse en contacto con su interlocutor local de

Tonnellerie Rousseau, para que le facilite las referencias de los productos utilizados o de productos equivalentes.