

CONSIGNES POUR LA MISE EN SERVICE DE GRANDS CONTENANTS

STOCKAGE

Si vous devez stocker ce contenant avant utilisation, nous vous invitons à respecter quelques règles afin d'utiliser pleinement son potentiel et de ne pas le détériorer. Le bois est une matière vivante, donc fragile.

Quelques précautions s'imposent :



Ne pas retirer l'emballage avant la préparation et la mise en place définitive du produit.



Le lieu de stockage doit être tempéré (température maximum de 20°C / Hygrométrie comprise entre 75% - 85%).



Une luminosité trop importante peut dégrader le produit et contribuer à un séchage plus rapide. Si le lieu de stockage est plutôt sec, n'hésitez pas à arroser le sol afin d'augmenter l'hygrométrie de votre local de stockage. **Ne jamais stocker ce type de matériel dans une ambiance trop sèche ou à l'extérieur.**

PRÉPARATION DE VOTRE GRAND CONTENANT

1

Mise en eau

Tous nos grands contenants sont intégralement mis en eau pendant 48h avant expédition, néanmoins **une mise en eau complète est recommandée, surtout si le produit a été stocké ou transporté pendant plusieurs semaines.** Cette opération permet au bois de reprendre sa position initiale, et donc de limiter le phénomène de suintement.

Si vous ne souhaitez pas effectuer une mise en eau, il conviendra de rincer abondamment votre grand contenant avant sa première utilisation.

Utilisez de l'eau propre (filtrée, non chlorée) et remplissez intégralement votre grand contenant. Il est important de ne pas laisser stagner l'eau et de la changer régulièrement pendant une semaine.

2

Rinçage du contenant

Effectuer **un rinçage à basse pression** pour éliminer les impuretés résiduelles.

3

Égouttage

Après égouttage, votre grand contenant est prêt à accueillir le vin.

ENTRETIEN RÉGULIER

Afin d'assurer une bonne longévité des cuves d'élevage ou des foudres, et de préserver leurs qualités mécaniques, nous vous recommandons de les laisser pleins en permanence et de faire le remplissage aussitôt après chaque vidange.

1 Vidange

Immédiatement après le décuverage, **rincez la cuve à l'eau claire et renouvelez l'opération de nettoyage**. Procédez ensuite à l'égouttage.

2 Stockage du contenant vide

Si vous devez conserver le contenant vide pendant quelques semaines, il convient de le **stocker dans un lieu ayant une température et une hygrométrie adaptées (Max. 20°C / Hygrométrie de 75 - 85%)**.

3 Séchage

Après avoir lavé et rincé votre contenant, il doit être séché. C'est une condition nécessaire à sa bonne conservation.

Profitez de cette opération pour effectuer un contrôle visuel (pour prévenir l'apparition de moisissures) et un contrôle olfactif.

Renouvelez l'opération de nettoyage-rinçage-séchage-méchage, aussi souvent que vous le jugerez nécessaire.



NETTOYAGE À LA VAPEUR :

Si le nettoyage à la vapeur a des bienfaits, des précautions s'imposent car son utilisation peut endommager de façon irréversible votre produit :

Pas plus d'1 minute par HL et 60 minutes maximum en tout

Garder ouvertes toutes les vannes, bonde et porte pendant le passage à la vapeur

Ne pas refermer avant refroidissement du produit (risque de dépression qui ferait bouger les douelles et les fonds)

Rincer à l'eau froide et bien ventiler avant méchage et fermeture.

POUR UN BON SÉCHAGE

1

Ouvrir tous les robinets, ainsi que les trappes et les portes afin d'avoir une aération maximale.

2

À l'aide d'un ou plusieurs ventilateurs, ventiler l'intérieur du produit pendant plusieurs jours si besoin (évite les phénomènes de moisissures).

3

Fermer soigneusement le contenant.

4

Mécher le contenant parfaitement sec à raison de 2g/hectolitre.

5

Renouveler régulièrement le méchage (environ 1 fois/mois).

Consultez votre œnologue concernant la dose de soufre à utiliser à chaque méchage.

ENTRETIEN EXTÉRIEUR



Vous pouvez être amené à repeindre les cercles de votre grand contenant et à passer une nouvelle couche de vernis, tous les deux ou trois ans.



Les grands contenants évoluent dans un espace de travail, ils peuvent être tâchés par le vin. Pour éliminer une tâche fraîche, utiliser une éponge humide, pour une tâche sèche plus ancienne, poncer et appliquer un vernis tonnelier.



Il y a un risque de condensation des portes et plafonds inox (qui est normal), un simple coup de chiffon régulier pourra éviter de tacher le bois définitivement.



Nous utilisons en atelier des produits spécifiques, conçus pour des utilisations en ambiance alimentaire. **Avant de choisir vos matériaux, nous vous invitons à contacter le représentant local de la Tonnellerie Rousseau**, afin qu'il vous transmette les références des produits utilisés ou des produits équivalents.