

B. Conservation

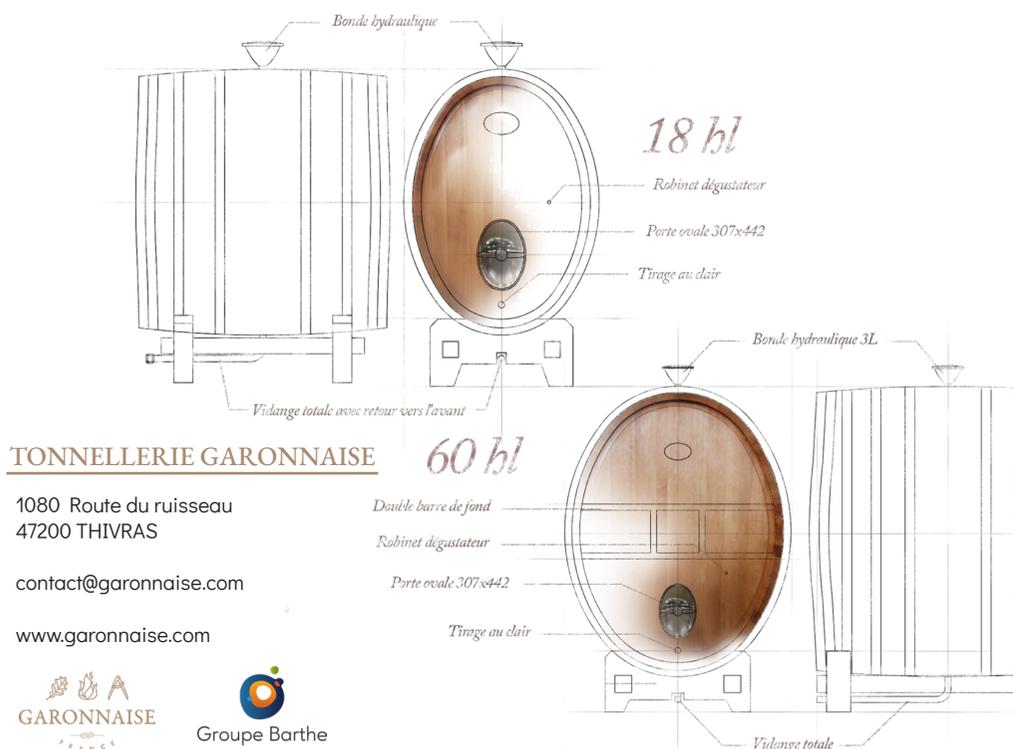
Après avoir effectué les étapes de nettoyage et désinfection:

1. Fermer le contenant tout en vous assurant qu'il est parfaitement sec.
2. Renouveler le méchage tous les mois - Aérer régulièrement pour éviter moisissures et accumulation de soufre.
3. Inspecter régulièrement l'état du bois, visuellement et olfactivement.
4. Effectuer les étapes de nettoyage 1 à 6 avant de remettre du vin

Ne jamais conserver le produit rempli d'eau ou d'eau sulfitée, au risque d'entraîner le développement de micro-organismes ou la corrosion des accessoires inox.

Focus hygiène:

Pour vérifier l'efficacité de la désinfection, vous pouvez réaliser un contrôle microbiologique de vos produits auprès d'un laboratoire agréé. Ce laboratoire peut également intervenir sur site pour évaluer les risques de contamination de vos contenants bois.



TONNELLERIE GARONNAISE

1080 Route du ruisseau
47200 THIVRAS

contact@garonnaise.com

www.garonnaise.com



CUVES & FONDRES

Guide de bonnes pratiques

Les consignes techniques ont été établies en collaboration avec un laboratoire agréé pour vous accompagner dans chaque étape, de la réception à l'entretien de vos grands contenants.

Le respect de ces bonnes pratiques vous permettra de préserver la qualité et la longévité de vos équipements.

Si vous avez des questions ou besoin de précisions, n'hésitez pas à contacter votre commercial ou la tonnellerie au 05 53 20 77 18.

I. LE STOCKAGE

Si vous n'utilisez pas votre contenant immédiatement après livraison, suivez ces recommandations pour préserver son intégrité:

- Conservez le contenant emballé.
- Maintenez une température et une hygrométrie adaptée (inférieure à 20°C et une humidité entre 75 % et 85 %).

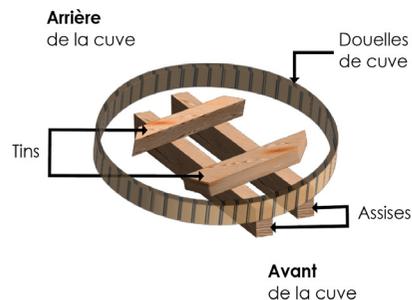
Évitez le stockage à l'extérieur et les courants d'air.

II. A LA RECEPTION DE VOTRE CONTENANT NEUF

A. Mise en place

1. Installez votre contenant sur les supports en suivant le plan fourni lors de la livraison.

Les cuves doivent être positionnées comme ci-dessous:



Ne jamais faire reposer les têtes de douelle sur les tins. Au risque d'endommager votre cuve.

2. Installez les accessoires et fermez les portes.

Évitez la casse ! Ne déplacez pas vos produits lorsqu'ils sont pleins.

B. Mise en eau

Il n'est pas nécessaire de désinfecter un grand contenant neuf. Avant utilisation, rincez le produit afin de l'humidifier et d'éliminer d'éventuels résidus.

Remplissez progressivement puis laissez en eau pendant 48 à 72 heures pour assurer l'étanchéité.

Si des fuites persistent après 48h, contactez votre commercial.

Pour éviter toute contamination de votre cuve/foudre, utilisez une eau exempte de substances chimiques (organochlorées) et de contaminants microbiologiques

III. ENTRETIEN, NETTOYAGE & DÉSINFECTION

Pour prolonger la durée de vie de vos cuves et foudres, maintenez-les, de préférence, toujours pleins de vin.

A. Suivre les étapes de nettoyage suivantes après chaque vidange et/ou une longue période sans utilisation.

Nous recommandons de ne pas utiliser de produits chimiques à l'intérieur des cuves & foudres. Évitez l'usage de produits chlorés pour l'entretien du chai et des équipements. Leur utilisation peut entraîner une contamination du bois.

1. Pour toutes les étapes, laisser une ou plusieurs ouverture(s) (vanne, porte, trappe ...)
2. Après soutirage rincer jusqu'à écoulement d'une eau claire
3. Nettoyer les impuretés et effectuer un détartrage à l'aide d'un jet d'eau sous pression (tête moog, karsher), ne dépassant pas 70 bars, en maintenant une distance minimale de 20 cm entre l'appareil et la surface. La température de l'eau ne doit pas excéder 80°C pour garantir un nettoyage efficace tout en préservant l'intégrité des matériaux. Vous pouvez également utiliser une brosse qui n'endommage pas le bois.
4. Désinfecter à l'aide d'un générateur de vapeur selon les instructions du fournisseur. Une température de 55°C sur les 6 premiers millimètres du bois permettra de diminuer la présence de bactéries et levures indésirables.

Une mauvaise utilisation de votre appareil vapeur peut endommager le produit de façons irréversibles.

5. Sécher le contenant en laissant les trappes, les portes et tous les autres accessoires ouverts afin de bien l'aérer. L'utilisation de ventilateur est possible.
6. Mécher votre cuve/foudre à 2 g/hl.

Ne jamais sulfiter un contenant s'il est encore mouillé.

Vous pouvez à nouveau remplir de vin ou passer à l'étape de conservation si vous devez laisser votre produit vide.