GARONNAISE
FRANCE

CUBAS Y FUDRES

Guía de buenas prácticas

Las indicaciones técnicas han sido elaboradas en colaboración con un laboratorio autorizado para acompañarle en cada etapa, desde la recepción hasta el mantenimiento de sus toneles de gran capacidad.

El cumplimiento de estas buenas prácticas le permitirá preservar la calidad y la longevidad de sus equipos.

Si tiene preguntas o necesita más información, no dude en ponerse en contacto con su asesor comercial o con la tonelería llamando al +33 5 53 20 77 18.

I. ALMACENAMIENTO

Si no va a utilizar su tonel inmediatamente después de la entrega, siga estas recomendaciones para preservar su integridad:

- Conserve el tonel dentro de su embalaje original.
- Mantenga la temperatura y la humedad correctas (por debajo de 20°C y entre el 75 % y el 85 %).

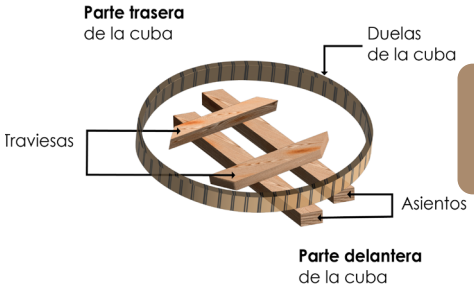
Evite almacenarlo al aire libre o en lugares expuestos a corrientes de aire.

II. RECEPCIÓN DEL TONEL NUEVO

A. Instalación

1. Coloque el tonel sobre sus soportes siguiendo el plano incluido en la entrega.

Las cubas deben colocarse como se indica a continuación.



Nunca apoye las cabezas de las duelas sobre los listones de soporte. Existe riesgo de dañar la cuba.

2. Instale los accesorios y cierre las tapas.

¡Evite roturas! No mueva los toneles cuando estén llenos.

B. Llenado con agua

No es necesario desinfectar un tonel nuevo de gran capacidad. Antes de utilizarlo, enjuáguelo para humedecerlo y eliminar posibles residuos.
Llénelo poco a poco y manténgalo lleno de agua durante 48-72 horas para comprobar su estanqueidad.

Si después de 48 horas persisten fugas, contacte a su asesor comercial.

Para prevenir cualquier forma de contaminación, utilice agua sin productos químicos (organoclorados) ni contaminantes microbiológicos.

III. MANTENIMIENTO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Para prolongar la vida útil de sus cubas y fudres, se recomienda mantenerlos, en lo posible, siempre llenos de vino.

A. Siga los pasos de limpieza siguientes tras cada vaciado o después de un largo periodo sin uso.

Recomendamos no utilizar productos químicos en el interior de las cubas y los fudres. Evite el uso de productos clorados para la limpieza de la bodega y de los equipos. Su utilización puede contaminar la madera.

1. Durante todas las etapas, deje abierta al menos una de las aberturas (válvula, tapa, trampilla, etc.).
2. Después del trasiego, enjuague hasta que el agua salga completamente clara.
3. Elimine las impurezas y realice un desincrustado con un chorro de agua a presión (cabezal Moog, Karcher), sin superar los 70 bares y manteniendo una distancia mínima de 20 cm entre el equipo y la superficie. La temperatura del agua no debe superar los 80 °C para garantizar una limpieza eficaz sin dañar los materiales. También puede utilizar un cepillo que no dañe la madera.
4. Desinfecte con un generador de vapor siguiendo las instrucciones del proveedor. Una temperatura de 55 °C aplicada sobre los primeros 6 mm de la madera reducirá la presencia de bacterias y levaduras no deseadas.

El mal uso del generador de vapor puede dañar el tonel de forma irreversible.

5. Seque el tonel dejando abiertas las trampillas, las tapas y demás accesorios para asegurar una buena aireación. Se puede utilizar un ventilador.
6. Realice el mechado de su cuba o fudre a razón de 2 g/hL.

No se debe sulfitar el tonel si aún presenta humedad.

Una vez concluido el secado, el tonel puede llenarse nuevamente de vino o mantenerse vacío siguiendo el protocolo de conservación.

B. Conservación

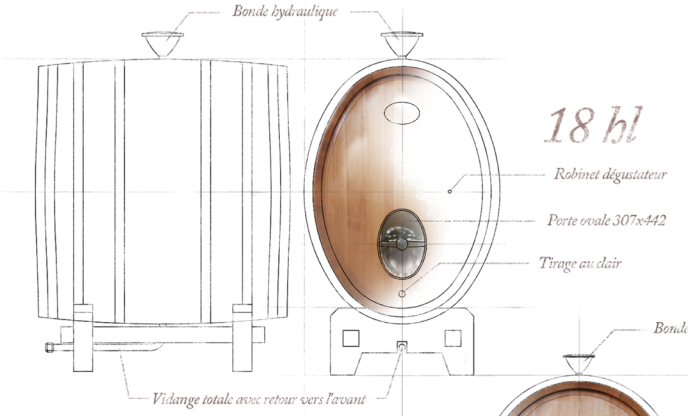
Tras haber realizado las etapas de limpieza y desinfección:

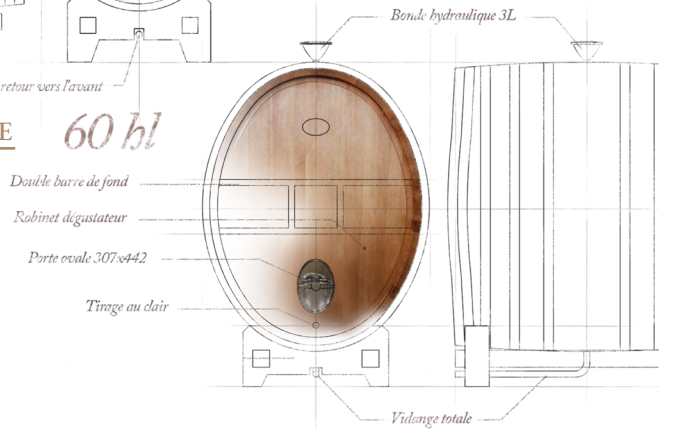
1. Cierre el tonel asegurándose de que esté completamente seco.
2. Realice el proceso de mechado una vez al mes y airee regularmente para evitar la aparición de moho y la acumulación de azufre.
3. Inspeccione regularmente el estado de la madera, tanto visual como olfativamente.
4. Realice las etapas de limpieza (de la 1 a la 6) antes de volver a llenar con vino.

No mantenga el tonel lleno de agua o agua sulfitada, ya que esto puede favorecer la proliferación de microorganismos o la corrosión de los accesorios de acero inoxidable.

Hygiene :

Para asegurarse de que la desinfección es efectiva, puede solicitar un control microbiológico a un laboratorio autorizado. Este laboratorio también puede realizar una visita a sus instalaciones para evaluar posibles riesgos de contaminación en los contenedores de madera.





TONNELLERIE GARONNAISE

1080 Route du ruisseau
47200 THIVRAS

contact@garonnaise.com

www.garonnaise.com

GARONNAISE FRANCE

Groupe Barthe