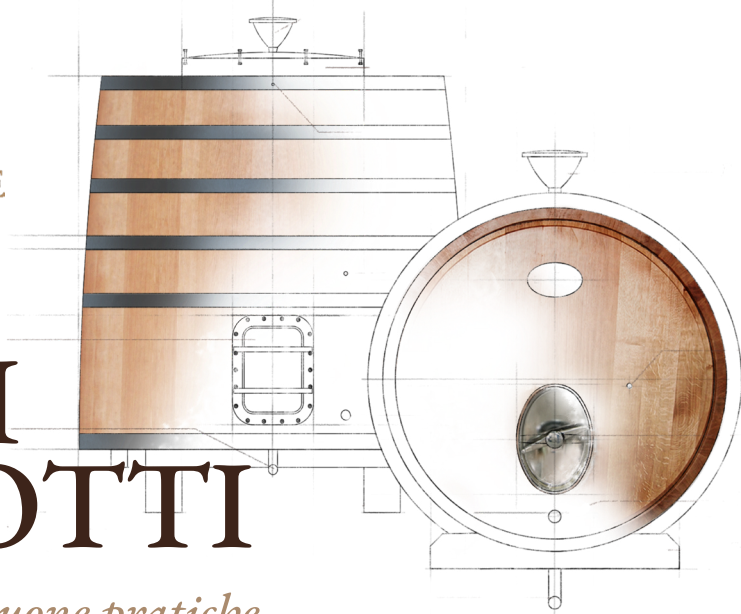


TINI & BOTTI

Guida alle buone pratiche



Le istruzioni tecniche sono state redatte in collaborazione con un laboratorio autorizzato per aiutarvi in ogni fase, dal ricevimento alla manutenzione dei vostri contenitori di grandi dimensioni.

Il rispetto delle buone pratiche, vi permetterà di preservare la qualità e la longevità dei prodotti.

In caso di domande o di necessità di ulteriori informazioni, non esitate a contattare il vostro agente commerciale o la tonnellerie al numero +33 (0) 5 53 20 77 18.

I. STOCCAGGIO

Se non utilizzate il contenitore subito dopo la consegna, assicuratevi di seguire le presenti raccomandazioni per preservarne l'integrità:

- Conservare il contenitore nel suo imballaggio.
- Mantenere la temperatura e l'umidità adeguate (sotto i 20°C e tra il 75% e l'85%).

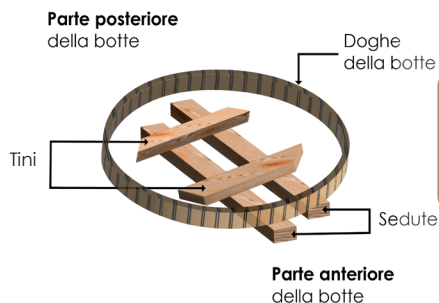
Evite almacenarlo al aire libre o en lugares expuestos a corrientes de aire.

II. UNA VOLTA RICEVUTO IL NUOVO CONTENITORE...

A. Installazione

1. Installare il contenitore sui supporti secondo lo schema fornito alla consegna.

Tini e botti devono essere posizionati secondo lo schema seguente:



Evitare di far poggiare le estremità delle doghe direttamente sui supporti. Rischiereste di danneggiare il prodotto.

2. Assemblare gli accessori e chiudere tutte le aperture.

Per evitare danneggiamenti e rotture: non spostate i prodotti se pieni.

B. Messa in acqua

Non è necessario disinfettare il vostro nuovo contenitore. Prima dell'utilizzo, sciacquare il prodotto al fine di inumidirlo e rimuovere eventuali residui. Riempire gradualmente, quindi lasciarlo in acqua per 48-72 ore, così da garantirne la tenuta stagna.

In caso di perdite persistenti dopo le 48 ore, contattate il vostro agente commerciale.

Per evitare la contaminazione del tino/botte, utilizzare acqua priva di sostanze chimiche (composti organoclorurati) e contaminanti microbiologici.

III. MANUTENZIONE, PULIZIA E DISINFEZIONE

Per prolungare la vita di tini e botti di grandi dimensioni, è preferibile tenerli sempre pieni di vino.

A. Seguire le seguenti operazioni di pulizia dopo ogni svuotamento e/o un lungo periodo di non utilizzo.

Si consiglia di non utilizzare prodotti chimici all'interno dei tini e delle botti. Evitare l'uso di prodotti clorati per la manutenzione della cantina e delle attrezzature. Il loro utilizzo può portare alla contaminazione del legno.

1. Per tutte le fasi, lasciare una o più aperture (valvola, porta, portello, ecc.)
2. Dopo il travaso, risciacquare accuratamente fino a quando l'acqua in uscita non risulterà perfettamente limpida.
3. Rimuovere le impurità ed effettuare disincrostare con idropulitrice ad alta pressione (testa Moog, Kärcher), senza superare i 70 bar, mantenendo una distanza minima di 20 cm tra l'ugello e la superficie. La temperatura dell'acqua non deve superare gli 80°C per garantire una pulizia efficace e preservare l'integrità dei materiali. È possibile utilizzare una spazzola che non danneggi il legno.
4. Disinfettare con un generatore di vapore secondo le istruzioni del fornitore. Una temperatura di 55°C sui primi 6 mm del legno riduce la presenza di batteri e lieviti indesiderati.

L'uso improprio del vaporizzatore può causare danni irreversibili al prodotto.

5. Asciugare il contenitore, lasciando aperti gli sportelli, le porte e tutti gli altri accessori per garantire una buona ventilazione. È possibile utilizzare dei ventilatori.
6. Solfitare il tino/botte a 2 g/hl.

Non solfitare mai un contenitore se è ancora bagnato.

È possibile riempire di vino o passare alla fase di conservazione se il prodotto è destinato a rimanere vuoto per un certo periodo.

B. Conservazione

Dopo aver eseguito la pulizia e la disinfezione:

1. Chiudere il contenitore, assicurandosi che sia completamente asciutto.
2. Ripetere la solfitazione ogni mese - Arieggiare regolarmente per evitare la formazione di muffa e l'accumulazione di zolfo.
3. Ispezionare regolarmente le condizioni del legno, sia visivamente che olfattivamente.
4. Eseguire le operazioni di pulizia da 1 a 6 prima di riempire nuovamente di vino

Non conservare mai il prodotto con all'interno acqua o acqua solfitata per evitare lo sviluppo di microrganismi o la corrosione delle componenti in acciaio inox.

Focus igiene :

Per verificare l'efficacia della disinfezione, è possibile far testare microbiologicamente i prodotti da un laboratorio autorizzato. Il laboratorio potrà, inoltre, intervenire in loco per valutare i rischi di contaminazione dei vostri contenitori in legno.

