

## Consiglio per la preparazione delle vostre barrique nuove Taransaud

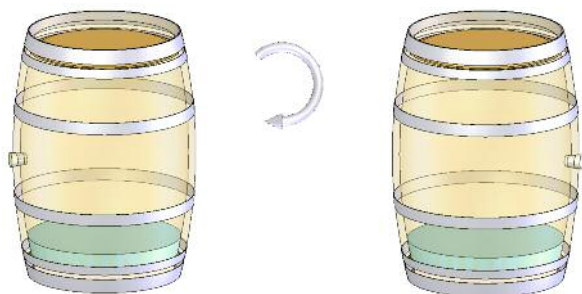
Vi ringraziamo per aver scelto le barrique Taransaud per l'affinamento del vostro vino.

### Controllo al ricevimento

Il nostro servizio Qualità controlla attentamente ogni ordine per assicurarsi che corrisponda esattamente alle vostre aspettative. Vi consigliamo tuttavia di controllare i vostri fusti al ricevimento e di comunicarci il minimo problema che potreste riscontrare contattando il vostro agente oppure telefonando direttamente alla tonnellerie al numero +33 (0)5 45 36 86 50.

### Utilizzo immediato

*Metodo di preparazione 1 :*



- ✓ Versare 10 - 15 litri di acqua fredda non clorata nella barrique.
- ✓ Agitare la barrique in modo tale da umidificare integralmente l'interno, a cocchiere chiuso.
- ✓ Posizionare la barrique verticalmente su un fondo per 3 a 12 ore.
- ✓ Rigitare la barrique e lasciarla riposare sull'altro fondo per 3 - 12 ore.
- ✓ Vuotare il fusto e lasciarlo sgocciolare con il cocchiere in basso finché non ci sia più nessuna traccia di acqua.

Se nonostante i nostri controlli di abbonamento alla tonnellerie, dovesse apparire una leggera perdita, è probabile che cessi da sola. Se la perdita non dovesse riassorbirsi entro 24h, non esitare a contattare il vostro agente o la tonnellerie.

### Utilizzo posticipato

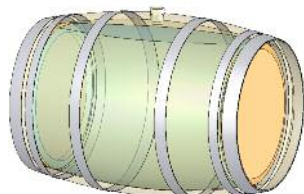
Il legno della tonnellerie è in equilibrio con il suo ambiente. Le condizioni di stoccaggio hanno un'influenza sulla barrique.

In caso di stoccaggio prolungato:

- ✓ Conservare la barrique nella sua confezione.
- ✓ Assicurarsi che non ci sia inquinamento nell'atmosfera.
- ✓ Umidità dell'aria intorno all'80 %.
- ✓ Temperatura fra 15 e 18°C.
- ✓ Tenere le barriques lontano dalla correnti d'aria.

In queste condizioni di stoccaggio, i fusti potranno essere utilizzato dopo aver effettuato il metodo di preparazione 1. Se le condizioni sono diverse (ambiente caldo e asciutto), si dovrà seguire il metodo di preparazione 2.

*Metodo di preparazione 2 :*



- ✓ Riempire la barrique di acqua fredda non clorata.
- ✓ Lasciar riposare la barrique per 24 - 48 ore.
- ✓ Vuotare il fusto e lasciar sgocciolare con il cocchiere in basso finché non ci sia più nessuna traccia di acqua.

**Importante :** Non oltrepassare 500 milibari di pressione interna nelle vostre barriques Taransaud. All'occasione della pulizia - lavaggio delle vostre barriques, vi raccomandiamo di non utilizzare un'acqua a più di 60°C di temperatura.