

## Conseils pour la mise en œuvre de vos barriques neuves Taransaud

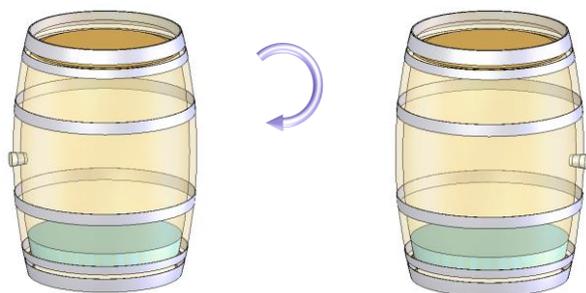
Nous vous remercions d'avoir choisi les barriques Taransaud pour l'élevage de votre vin.

### Contrôle à réception

Notre service Qualité prend soin de contrôler chaque commande afin qu'elle corresponde exactement à vos attentes. Nous vous conseillons cependant d'inspecter vos fûts dès réception et de nous faire part du moindre problème que vous pourriez observer soit en contactant votre agent soit en appelant la tonnellerie au +33 (0)5 45 36 86 50.

### Utilisation immédiate

*Mode opératoire 1 :*



- ✓ Verser 10 à 15 litres d'eau froide non chlorée dans la barrique.
- ✓ Agiter la barrique de manière à humidifier intégralement l'intérieur, bonde fermée.
- ✓ Positionner la barrique verticalement sur un fond pendant 3 à 12 heures.
- ✓ Retourner la barrique et la laisser reposer sur l'autre fond pendant 3 à 12 heures.
- ✓ Vider le fût et laisser égoutter bonde en bas jusqu'à ce que toute trace d'eau ait disparu.

Si malgré nos contrôles d'échaudage à la tonnellerie, une légère fuite apparaissait, il est probable qu'elle cesse d'elle-même. Si la fuite ne se résorbait pas au bout de 24h, n'hésitez pas à contacter votre agent ou la tonnellerie.

### Utilisation différée

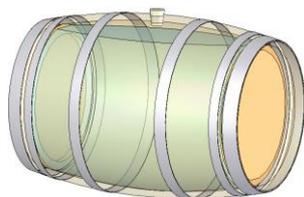
Le bois de tonnellerie est en équilibre avec son environnement. Les conditions de stockage vont avoir une incidence sur la barrique.

En cas de stockage prolongé :

- ✓ Conserver la barrique dans son emballage.
- ✓ S'assurer de l'absence de pollution de l'atmosphère.
- ✓ Humidité de l'air autour de 80 %.
- ✓ Température entre 15 et 18°C.
- ✓ Tenir les barriques en dehors des courants d'air.

Dans ces conditions de stockage, les fûts pourront être utilisés après l'application du mode opératoire 1. Si les conditions sont différentes (ambiance chaude et sèche), il conviendra de mettre en œuvre le mode opératoire 2.

*Mode opératoire 2 :*



- ✓ Remplir la barrique d'eau froide non chlorée.
- ✓ Laisser reposer la barrique pendant 24 à 48 heures.
- ✓ Vider le fût et laisser égoutter bonde en bas jusqu'à ce que toute trace d'eau ait disparu.

**Important :** Ne pas dépasser 500 millibars de pression dans vos barriques Taransaud. Lors du nettoyage de vos barriques, nous vous recommandons de ne pas utiliser une eau à plus de 60°C.