

CONSEILS DE STOCKAGE DES FUTS ET VINAIGRIERS

- Laisser le fût ou le vinaigrier dans leur film plastique si vous ne devez pas les utiliser immédiatement.
- Stockez-les dans un local frais et humide pour éviter tout dessèchement générateur de fuite.

PREPARATION DES FUTS ET VINAIGRIERS EN CHENE AVEC ROBINET BOIS OU INOX 316L

Pour le robinet bois : l'insérer avec un léger coup de marteau. Si vous insérez trop profondément le robinet, celui-ci risque de se fissurer.



Pour le robinet inox 316L : installé par nos soins.

- Remplir :
- **Le fût ou le vinaigrier paraffiné d'eau potable froide.**
- Laisser l'eau pendant 24h.
- Si vous constatez malgré tout un manque d'étanchéité, laisser l'eau plus longtemps.
- Vider et égoutter le fût ou le vinaigrier (bonde ou trappe en dessous).
- Mettre votre alcool, vin, vinaigre... (voir notice de fabrication vinaigre ci-contre).
- Pour les alcools, ne pas remplir totalement. Garder une marge de 10%, le volume d'alcool peut augmenter lors d'un changement de température.
- Il faut s'attendre à une modification de goût dans les mois à venir et ce même si le fût est paraffiné.

Il est difficile de définir par avance le taux de boisage et d'évaporation du liquide, tout dépend du lieu et du temps de stockage du fût.

PREPARATION DES OAKINOX

- Remplir l'oakinox d'eau potable froide.
- Vider l'oakinox par le robinet (inox 316L ou bronze AMPCO18).
- Egoutter l'oakinox (bonde en dessous).
- Mettre votre alcool, vin, etc...
- Pour les alcools, ne pas remplir totalement. Garder une marge de 10%, le volume d'alcool peut augmenter lors d'un changement de température.

NOTICE DE FABRICATION DU VINAIGRE

FABRICATION A PARTIR DU VIN

- Remplir le vinaigrier de vin jusqu'à environ 2 cm du haut.
- Tremper un tison (baguette de bois) ardent dans le vin.
- Le tison va alors s'éteindre dans le vin : cette étape a pour but de faire prendre un « coup de chaleur » au vin.
- La mère va alors commencer à se former.

FABRICATION A PARTIR DE LA MERE

- Verser environ 1 litre de vin dans le vinaigrier.
- Déposer la mère par-dessus.
- Après quelques semaines, finir de remplir le vinaigrier avec du vin en plusieurs fois.

Conseil : Il est important de conserver le vinaigrier dans une pièce chauffée. Une cuisine serait le plus approprié.

Pour tout renseignement complémentaire, n'hésitez pas à nous contacter.

Nous nous dégageons de toute responsabilité pour l'envoi de fûts pleins en France et à l'export.

