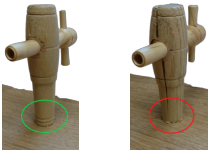
Conseils d'utilisation

Conseils de stockage des fûts et vinaigriers

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

Préparation des fûts et vinaigriers en chêne avec robinet bois ou inox 316 L



Pour le robinet bois : l'enfoncer avec un léger coup de marteau.
Pour le robinet inox 316 L : installé par nos soins.

- Remplir :
  - le fût ou le vinaigrier paraffiné d'eau potable froide.
  - le fût ou le vinaigrier non paraffiné d'eau potable tiède (ne pas fermer la bonde)
- Laisser l'eau pendant 24h.
- Si vous constatez malgré tout un manque d'étanchéité, laissez 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 du vinaigre cicontre).
- 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.

Préparation des Oakinox

- Rincer à l'eau potable froide
- Vider et égoutter 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.

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

29, route de Cognac - 17520 ARCHIAC - France - T. +33 (0)5 46 49 14 59
assistante.pf@tonnellerie-allary.com

Fabrication du vinaigre

Le vinaigre nait de la fermentation acétique déclenchée par une bactérie : l'acebacter aceti.

A partir du vin

1. Remplir le vinaigrier jusqu'à la moitié avec 2/3 de vin et 1/3 de vinaigre de vin

2. Tremper un tison (baguette de bois) ardent dans le vin.

3. 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.

4. Après quelques semaines, finir de remplir le vinaigrier avec du vin en plusieurs fois.

A partir de la mère

1. Remplir le vinaigrier jusqu'à la moitié avec 2/3 de vin et 1/3 de vinaigre de vin

2. Déposer la mére par-dessus.

3. Après quelques semaines, finir de remplir le vinaigrier avec du vin en plusieurs fois.

Il est important de conserver le vinaigrier dans une pièce tempérée.
Une cuisine est le plus approprié .

29, route de Cognac - 17520 ARCHIAC - France - T. +33 (0)5 46 49 14 59
assistante.pf@tonnellerie-allary.com