

Bedienungsanleitung für Barriques

Annahme der Barriques

1. Die Lagerungsräume für Barriques sollen nicht zu feucht oder zu trocken sein. Sie sollen keinen Temperaturschwankungen unterliegen.
2. Bei längerer Lagerung sollen die Barriques auf Holzstreifen mit ca. 3 cm Höhe gelagert werden, dies soll der Luftzirkulation dienen.

Keller

1. Die Barriques sollen keinen großen Temperaturschwankungen ausgesetzt sein.
2. Die Durchschnittstemperatur soll bei 16° C liegen.
3. Die Fässer sollen keinem direktem Licht ausgesetzt sein und die Fässer sollen nicht im Durchzug liegen.
4. Die Raumfeuchte soll bei 70 – 90 % liegen.
5. Die Barriques sollen mindestens 3 cm über dem Boden gelagert werden, damit eine Luftzirkulation gewährleistet ist.

Bereitung der Barriques: Erster Gebrauch

Holz als Naturprodukt erfährt bei Temperaturschwankungen Veränderungen. Die Barriques sollen daher vor der ersten Füllung einer Behandlung unterzogen werden. So sollen etwaige Undichtigkeiten ausgeschlossen werden.

Behandlung mit Wasserdampf:

Vor der Erstbefüllung die Barriques mit Wasserdampf ein paar Mal behandeln, sodass das Holz sich ausdehnt und die Dichtigkeit gewährleistet ist.

Wenn die Barriques lange Zeit gelagert haben:

Um eventuelle Undichtigkeiten auszuschließen sollen die Barriques 1-2 Tage lang, befüllt mit Trinkwasser, stehen. Hierzu kann man auch eine schwefelige Säure nehmen (0,1 %-0,2 %).

Nach der Befüllung

Nach der Leerung des Barriques sollen diese gewaschen werden (wenn möglich maschinell)

1. Waschung mit heissem Wasser – Temperatur unter 85°
2. Wasser auslaufen lassen
3. Trockene Ausschweifung – 2 g/hl (Schwefelpastille á 5 g / Barrique á 225 l)

Wenn die Barriques lange Zeit lagern sollen, diesen Prozess alle 6 Wochen wiederholen.

Bei Weinsteinbildung sollte die Innenfläche des Barriques mit Pressdruck á 35 bar gewaschen werden. Bei einer starken Weinsteinbildung sollte eine chemische Behandlung stattfinden. (2 bis 5 % einer Na₂CO₃ Lösung)