



CONSEIL UTILISATION DES FUTS

1- Comment utiliser le tonnelet ?

Tout comme les vins et les spiritueux qu'il contient, le tonneau est une matière vivante : le bois respire et réagit à son environnement. Les fûts quittent notre tonnellerie avec un taux d'hygrométrie optimal, mais le transport peut entraîner certaines variations.

En conséquence, voici deux méthodes de mises en eau que nous vous recommandons pour vos tonneaux.

À chaque étape, vous pourrez vérifier l'étanchéité de votre barrique.

Méthode 1 : La mise en eau chaude d'un tonneau (pour fut BRUT non laqué intérieur) pour la première utilisation

- Versez 3-4 litres d'eau chaude (entre 60 et 80°C) dans le fût en chêne, et refermez-le avec la bonde.
- Laissez reposer le fût sur un fond. Il absorbera la quantité d'eau nécessaire pendant 2 heures.
- 2 heures plus tard, retournez le tonneau et positionnez-le sur l'autre fond. Laissez également le bois jouer et absorber l'humidité.
- Une fois ces 4 heures écoulées, retirez la bonde, rincez généreusement à l'eau claire et laissez l'eau s'égoutter doucement.

Votre fût est prêt à recevoir votre vin.

CONSERVATION D'UN FUT BRUT NON LAQUE INTERIEUR

Après utilisation, bien rincer les fûts, les laisser égoutter par le trou de bonde et, une fois bien égoutté, boucher le trou de robinet et faire brûler une mèche de soufre préalablement allumée avant de l'introduire à l'intérieur du fût, par le trou de bonde en la maintenant à l'aide d'un fil de fer. Dès que la mèche a bien pris, boucher hermétiquement le trou de bonde.

Laisser dépasser le fil de fer. La mèche continuera de brûler en restant suspendue à l'intérieur du fût.

Pour les utilisations suivantes remplir complètement le fût d'eau et le laisser ainsi au moins un jour. Ensuite effectuer un rinçage.

Méthode 2 : La mise en eau froide d'un tonneau (pour fut laqué intérieur) pour la première utilisation

- Versez 20 litres d'eau froide dans le fût en chêne et refermez-le avec la bonde.
- Laissez reposer le fût sur un fond. Il absorbera la quantité d'eau nécessaire pendant 12 heures.
- À la fin de cette période, retournez le tonneau et positionnez-le sur l'autre fond.
- Laissez également le bois jouer et absorber l'humidité.
- Une fois ces 24 heures écoulées, retirez la bonde, rincez généreusement à l'eau claire et laissez l'eau s'égoutter doucement.

Votre fût est prêt à recevoir votre vin.

Un fût laqué ou paraffiné peut passer du vin rouge au vin blanc, après avoir laissé le fût rempli d'eau froide pendant deux ou trois jours, en ayant soin de changer l'eau plusieurs fois, c'est-à-dire après plusieurs rinçages bien effectués.

Les mini fûts de 5L. ainsi que les 10L. 15L. et 20 L. sont en grande partie vernis extérieurement avec un verni alimentaire, ce qui leur donne une meilleure présentation.

De plus, on ne risque pas, lorsque l'on vide l'eau ou lorsque l'on met le vin de tacher le fût puisque le liquide glisse sur le verni sans laisser de trace et, le client peut nettoyer le fût à l'éponge.

CONSERVATION D'UN FUT LAQUE INTERIEUR

Ces fûts n'ont ni à être méchés ni à être échaudés.

Après avoir soutiré votre vin, bien rincer le fût à l'eau froide, le vider ensuite et, le laissé sécher sur la bonde en ayant soin d'enlever le robinet pour permettre un courant d'air dans le fût afin d'éliminer l'humidité, pour éviter la moisissure.

Le placer ensuite dans un endroit frais mais non au courant d'air.

2- Comment élever son vin en fût de chêne ?

Lors d'un élevage en fût de chêne, une petite partie du vin s'évapore de la barrique en profitant des pores du bois : c'est la consomme du tonneau. Le vide ainsi créé dans le fût de chêne peut favoriser une oxydation et le développement de bactéries acétiques qui risquent de faire monter l'acidité volatile (vinaigre).

Pour protéger votre vin, il faut donc l'ouiller c'est-à-dire de maintenir le niveau maximal du fût et de maintenir la bonde fermée de façon.

Si vous souhaitez soutirer le vin au fur et à mesure et que vous ne rajoutez pas de vin, il faut utiliser une BONDE ASEPTIQUE VIN que l'on trouve sur internet ou magasins de matériels vinicoles.

ATTENTION à ce que la bonde s'adapte bien au niveau du trou de bonde.

La bonde aseptique est un bouchon qui se place sur le trou de bonde d'un fût afin d'assurer la conservation des vins en fermentation. Elle maintient le vin à l'abri de l'air et des bactéries, tout en laissant échapper les gaz carboniques.



CONSEILS D'UTILISATION DES ROBINETS

Avant la pose du robinet, le faire tremper dans l'eau tiède pendant 20 minutes afin de faire gonfler le liège.

Ensuite le mettre en place en tapant à petits coups et, dès que l'on sent une légère résistance et que le robinet porte bien, cesser de frapper sinon, la pièce maîtresse de fond risque de se fendre.