

ORIGINE

Chêne français à grain fin.

24 mois de séchage à l'air libre sur notre parc à bois. Chaque merrain est apilé soigneusement de façon à optimiser sa maturation.

LA BARRIQUE TRADITION
EST RECOMMANDÉE
POUR UN ÉLEVAGE DES VINS
DE 12 MOIS ET PLUS.

OPTIONS

- 1 Fonds chauffés - *gratuit*
- 2 Marquage personnalisé de votre logotype au laser - *gratuit*
- 3 Bonde bois ou silicone - *gratuit*
- 4 Séchage de 36 mois en fonction du stock *
- 5 Cerclage noir *

* Les options 4 et 5 sont payantes, pour connaître les tarifs contactez votre commercial.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DE LA BARRIQUE TRADITION

Capacités en litre	Hauteur en cm	Diamètre bout en cm	Diamètre bouge en cm	Epaisseur en mm	Poids en kg	Nb cercles galvanisés
225	95	55	70	22 ou 27	50 ou 55	6
228	88	60	74	27	55	6
300	98	65	80	27	70	8
400	105	70	86	27	80	8
500	110	77	95	29	85	8

CONSEILS DE PRÉPARATION AVANT UTILISATION

Enlever l'emballage plastique de la barrique.
Oter la bonde et remplir la barrique d'eau froide pendant 24 heures. Vider la barrique.
La laisser s'égoutter pendant 30 minutes environ.
Entonner la barrique dans les 24 heures.

CONSEILS DE STOCKAGE

Si vous ne souhaitez pas utiliser immédiatement la barrique la conserver dans son film plastique.
L'entreposer dans un lieu adapté entre 75% et 80% d'hygrométrie à l'abri des courants d'air et des UV.

CERTIFICATION ISO 22000

