

ORIGEN

Roble francés de grano medio.

*24 meses de secado al aire libre en nuestro parque.
Las duelas se colocan de un modo estratégico para
optimizar su maduración.*

LA BARRICA 600L
SE RECOMIENDA PARA
FERMENTACIÓN Y/O PARA
CRIANZA DE LOS VINOS.

OPCIONES

- 1 Fondos tostados - *gratis*
- 2 Marcaje personalizado de su logo a láser - *gratis*
- 3 Tapón de madera o de silicona - *gratis*
- 4 Para fermentación : Trampilla adaptada y soporte (con o sin rodillas) *

* *Opción con coste adicional. Para conocer los precios
contacte con su comercial.*



TOSTADOS DIPONIBLES

LIGERO
MEDIO
MEDIO LARGO
MEDIO PLUS
FUERTE

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LA BARRICA 600L

Volumen en litro	Altura en cm	Diámetro superior en cm	Diámetro en panza en cm	Espesor en mm	Peso en kg	Flejes galvanizados
600	116	85	102	40	140	10



Para fermentación

TRAMPILLA

Diámetro 220mm

SOPORTE

Sin rodillas 95x95x21cm

Con rodillas 95x95x34cm

PREPARACIÓN DE LA BARRICA ANTES DEL USO

Retirar el recubrimiento de plástico de la barrica.
Quitar el tapón y llenar la barrica con agua fría durante 24 horas. Vaciar la barrica.
Dejar la barrica escurrir durante 30 minutos.
Llenar la barrica dentro de las siguientes 24 horas.

CONSEJOS DE ALMACENAMIENTO

Si no quiere usar la barrica inmediatamente dejarla en su embalaje de plástico.
Almacenarla en un lugar adaptado entre un 75% - 80% de humedad protegida de los corrientes de aire y de los U.V.

CERTIFICACIÓN ISO 22000

