

## ORIGINE

*Chêne français à grain mi-fin.*

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

## LA BARRIQUE 600L POUR FERMENTATION ET/OU ÉLEVAGE DES VINS

## OPTIONS

- 1 Fonds chauffés - *gratuit*
- 2 Marquage personnalisé de votre logotype au laser - *gratuit*
- 3 Bonde bois ou silicone - *gratuit*
- 4 Pour fermentation : adaptation trappe et support (avec ou sans roulettes) \*

\* *L'option 4 est payante, pour connaître les tarifs contactez votre commercial.*



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DE LA BARRIQUE DEMI-MUID

Capacités en litre	Hauteur en cm	Diamètre bout en cm	Diamètre bouge en cm	Epaisseur en mm	Poids en kg	Nb cercles galvanisés
<b>600</b>	116	85	102	40	140	10



Pour fermentation

### TRAPPE

Diamètre 220mm

### SUPPORT

*Sans roulettes*

95x95x21cm

*Avec roulettes*

95x95x34cm

### 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

