



TONNELIER d'aujourd'hui

Consejos de utilización

Cubas y fudres



TONNELIER d'aujourd'hui

ÍNDICE

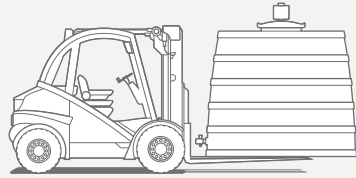
1. Puesta en servicio	Instalación	A
	Primer uso	B
	Después de un largo periodo sin utilizar	C
2. Mantenimiento	Interior de la cuba o del fudre	A
	Exterior (madera, aros, accesorios de acero inoxidable)	B
3. Ambiente: Bodega	Correspondencia temperatura/humedad	A
	Ventilación	B
	Otros	C

1. PUESTA EN SERVICIO

A. Instalación

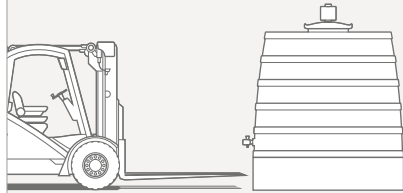
01

Mediante una carretilla elevadora con capacidad suficiente, descargar la cuba con la parte delantera orientada hacia el tablero de la horquilla.



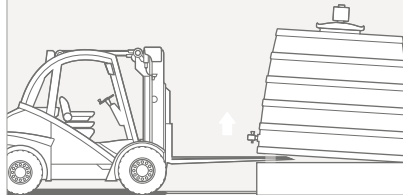
02

Colocar la cuba sobre los soportes.



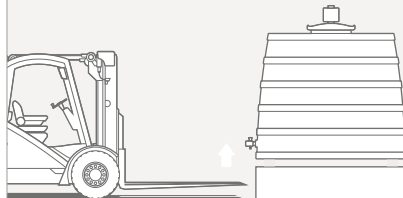
03

Levantar la cuba por la parte delantera y deslizar debajo un durmiente.



04

Hacer lo mismo (punto 3) la parte trasera.



05

Al final de la instalación, la cuba debe quedar como se ilustra en la imagen, es decir, con los durmientes perpendiculares a los soportes y a las piezas del fondo inferior.

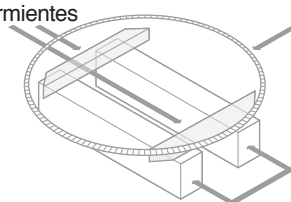
Parte posterior de la cuba

Durmientes

Duelas de cuba

Parte delantera de la cuba

Soportes



B. Primer uso

El roble es un material vivo, que evoluciona con su entorno y es sensible a la temperatura, la humedad, etc. Para que su recipiente de gran capacidad encuentre un equilibrio en su bodega, y antes de comenzar a utilizarlo, se deben llevar a cabo unas sencillas operaciones que garantizarán su estanquidad.

Para evitar que la cuba o fudre se contaminen, asegúrese de utilizar agua sin compuestos organoclorados.

- 1° Cerrar las puertas y trampillas.
- 2° Llenar de agua hasta cinco o diez centímetros para que la madera se hinche. Durante esta operación, es normal que se presenten fugas. En realidad, el roble tiene que adaptarse a la diferencia de higrometría entre el exterior y el interior del recipiente.
- 3° Cuando la madera ya se haya hinchado y, por tanto, ya no tenga fugas, añadir diez centímetros más de agua y esperar hasta que se termine de hinchar.
- 4° Repetir la tercera operación hasta llenar del todo la cuba o fudre.
- 5° Una vez que el recipiente esté lleno, hay que esperar entre 24 y 36 horas (pero no más, puesto que el agua podría pudrirse).
- 6° Vaciar el agua.

Ahora el recipiente ya está listo para utilizarse en las mejores condiciones hasta el nivel que desee.

Nota : Este protocolo requiere 2 o 3 días.

C. Después de un largo periodo sin utilizar

El protocolo de remojo es el mismo que se utiliza para el primer uso (ver capítulo anterior). La madera, en cambio, necesita más tiempo para hincharse. Por lo tanto, las sucesivas etapas de llenado son más largas (etapas 1 a 4). Una vez lleno el recipiente, el tiempo de reposo es el mismo (etapa 5).

La duración total del procedimiento de remojo requiere, en este caso, un par de semanas.

Si se siguen estas instrucciones al pie de la letra, le garantizamos que la estanquidad será óptima. Si a pesar de todo, la madera no se hincha del todo y siguen habiendo fugas, no dude en ponerse en contacto con nosotros.

Para que su material esté listo a tiempo para la vendimia, tiene que realizar el procedimiento de remojo con la suficiente antelación, ya que puede ser relativamente largo (hasta 2 semanas).

2. MANTENIMIENTO

A. Interior de la cuba o del fudre

Si ya ha utilizado su recipiente de gran capacidad y quiere vaciarlo, debe limpiar el interior para mantener todas sus cualidades originales.

- 1° Lavar con agua fría (libre de compuestos organoclorados).
- 2° Quitar los restos incrustados cepillando enérgicamente con agua tibia. Advertencia: el agua no debe estar demasiado caliente porque puede dañar el recipiente.
- 3° Lavar de nuevo con agua fría y dejar escurrir.
- 4° Azufrar [2 g/hl], si el recipiente ha contenido vino.
- 5° Puede volver a llenar la cuba o fudre.

La desincrustación química es también una posibilidad (etapa 2) si se sigue estrictamente el protocolo facilitado por el distribuidor del producto en cuestión.

Se recomienda que mantenga las cubas y fudres llenos todo el año para garantizar una estanquidad óptima. Esto limita las variaciones de humedad de la madera.

Si tiene que dejar vacío un recipiente de gran capacidad durante un tiempo, se recomienda secar el interior.

Realice las etapas 1, 2 y 3 anteriores y, a continuación:

✚ Dejar abiertas las puertas y trampillas, y controlar con regularidad el interior (para recipientes destinados a alcoholes tipo coñac o brandy).

○

✚ Azufrar cada mes con 2 o 3 g de SO₂ por hectolitro (para recipientes destinados a vinos)

A. Interior de la cuba o del fudre

Madera

Su cuba/fudre es de roble y, por tanto, se debe proteger en la medida de lo posible de las salpicaduras de líquidos. Su recipiente de gran capacidad es, ante todo, una herramienta de trabajo y, a veces, puede resultar difícil protegerla perfectamente. Sin embargo, en caso de salpicaduras de líquidos, recomendamos limpiar con agua lo más rápidamente posible la zona manchada, empleando una esponja o un cepillo suave.

Si no ha podido limpiar la mancha inmediatamente, tendrá que repararla con papel de lija o una garlopa. A continuación, deberá aplicar aceite de linaza o un barniz según el acabado del recipiente.

La primera mano de barniz levanta el poro de la madera y, por lo tanto, una vez que esté seco, debe lijarse (con un papel de grano muy fino) antes de dar la segunda mano. Si lo desea, también le podemos proponer nuestro servicio de limpieza exterior completa previo presupuesto.

Aros y accesorios de bandeado de acero inoxidable

Aros

Nuestra recomendación es elegir los recipientes con aros pintados, porque resisten mejor el paso del tiempo. Para que su cuba o fudre conserven un aspecto agradable, basta con realizar algunos retoques de pintura cuando haya manchas en los aros.

Si prefiere aros sin tratar, lo mejor es aplicar una pintura de color metálico similar al de los aros en bruto sin pintar.

Accesorios de acero inoxidable

Todos nuestros accesorios son de acero inoxidable 316L (aleación austenítica de cromo-níquel-molibdeno), es decir, un acero inoxidable de calidad alimentaria, específico para ambientes marinos, más resistente que el acero inoxidable 304L (aleación austenítica de cromo-níquel).

Por tanto, se pueden limpiar simplemente con agua libre de compuestos organoclorados.

3. AMBIENTE DE LA BODEGA

El roble es un material vivo y, por ello, le conviene un ambiente estable en términos de temperatura, ventilación y humedad.

Si las condiciones de almacenamiento no son buenas, no podremos garantizar la estabilidad de sus cubas y fudres de roble.

A. Correspondencia temperatura/humedad atmosférica

Estas son las condiciones (humedad/temperatura) de equilibrio de la madera que se recomiendan para su bodega:

Temperatura de la bodega [°C]	Humedad mínima del aire [%]	Humedad máxima del aire [%]
10	76	79
15	77,5	79,5
20	77	80
25	78	81
30	79	82

B. Ventilación

En cuanto a la ventilación, se aconseja renovar totalmente el aire de la bodega una vez al día.

C. Otros

Como norma general, hay que evitar alterar bruscamente el equilibrio de las cubas y fudres de madera.

Por lo tanto, debe evitarse lo siguiente:

- ✦ Ventanas que, por su proximidad, permitan que los rayos del sol incidan en el recipiente con el riesgo de quemarlo.
- ✦ Fuentes de ventilación que, por su proximidad, puedan secar rápidamente la cuba o fudre y, con ello, poner en riesgo su estanquidad.

En cualquier caso, si experimenta la más mínima dificultad a la hora de utilizar o realizar el mantenimiento de su recipiente de gran capacidad, nuestro equipo estará encantado de orientarle en todo lo necesario.



TONNELIER d'aujourd'hui

Tonnellerie Mercier

8, Route de la Cigogne
16 300 Barbezieux

Tél. : 05 45 78 14 70