

CUBAS Y FONDRES: INSTRUCCIONES

INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS

La madera es un material vivo, noble, que requiere mantenimiento. Deben considerarse y respetarse las instrucciones explicativas de este documento como una condición previa a su utilización por si hubiera algún problema, que Vicard pudiera asumir su responsabilidad. Para más información, nuestro equipo está a su disposición.



1

INSTRUCCIONES A RESPETAR ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACION

EL INICIO DEL MATERIAL

Todos nuestros productos han sido llenados de agua y están controlados con presión antes del envío. Se deben conservar antes de su utilización, respetando las siguientes instrucciones:

- ▶ **NO QUITAR EL EMBALAJE ANTES DE SU UTILIZACION.**
- ▶ **CONSERVAR EN UN LUGAR A UNA TEMPERATURA DE 16° Y UNA HIDROMETRÍA DEL 75%.**

Antes de introducir definitivamente el vino, asegurar que la base es plana y adaptada al peso del producto.

EN EL CASO DE TRANSPORTE Y/O DE CONSERVACION MÁS DE 15 DIAS, RECOMANDAMOS REALIZAR UN ÚLTIMO CONTROL DEL ESTANQUEIDAD ANTES DE LLENAR; UTILICESE AGUA LIMPIA SIN CLORO.

PROTOCOLO (SI ESTA VACIA MAS DE 15 DIAS)

- 1 Llenar el producto hasta 1/3 de su volumen.
- 2 Esperar 2 horas.
- 3 Llenar un 1/3 más durante otras dos horas y seguido 1/3 respetando un tiempo de dos horas a mayores.
- 4 Verificar la estanqueidad. Si tiene una pequeña fuga, esperar a que las fugas se cierren completamente hasta un máximo de 72 horas.



2

LIMPIAR EL MATERIAL DESPUES SU UTILIZACION

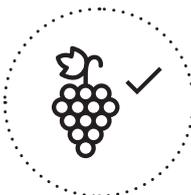
EVITAR EL TARTÁRICO

La limpieza permite eliminar los depósitos que se adhieren a la superficie.

PROTOCOLO

- 1 Inmediatamente después su utilización, aclararle con agua limpia.
- 2 Hacer un limpiado con alta presión a una distancia desde la pared de un mínimo de 40 cm.
- 3 Para terminar, limpiar el tartárico de los aros con un paño seco, así como todos los componentes de inox (puerta, tapa, grifos,...) (ver fotografía).
- 4 Enjuagar.
- 5 Secar, abriendo los equipos y, si es posible, poner un ventilador dentro de las cubas. La cuba tiene que estar completamente seca, es necesario para una buena conservación (Proceder con el mechado, consultar a un enólogo al respecto).
- 6 Cierre cuidadosamente el contenedor. Conservar en un lugar a temperatura e hidrometría adecuada (6°C y H=75%) y sin corriente de aire.

TIPO DE PAÑO PARA QUITAR EL TARTARICO (CF. N°3)



3

PONER EN SERVICIO LAS CUBAS Y FONDRES ANTES DE LA VENDIMIA

MANTENER SU EQUIPO

Para asegurar la buena vida de los productos os recomendamos mantener las cubas llenas para evitar alteración de la calidad del producto y de su potencial de crianza.

Si habéis mantenido un equipo vacío tantas semanas, es necesario ponerle en agua. El producto puede fugar si está vacío durante mucho tiempo; Realizar el llenado de 1/3 como explicamos en el párrafo anterior.