



Protocole de remplissage et de stockage des barriques de spiritueux



RECOMMANDATIONS LORS DE LA RECEPTION DES BARRIQUES

Vérifier la conformité du lot de barriques livrées (quantité, tonneliers)
avec le détail de la commande et en présence du livreur.

En cas de détérioration (physique, etc.) constatée et pouvant être causée par le transport, il est indispensable de formuler des réserves précises par écrit sur le bon de livraison, et de les communiquer à H&A dans les plus brefs délais.



Passé un délai de 48 heures, toute réclamation non signalée à H&A ne pourra plus être prise en charge par le transporteur.

Les opérations suivantes sont également nécessaires :

1

Retirer le film et l'adhésif de sécurité,

2

Vérifier l'absence d'odeurs suspectes dans les barriques,

3

Contrôler l'absence de corps étrangers à l'intérieur de la barrique.

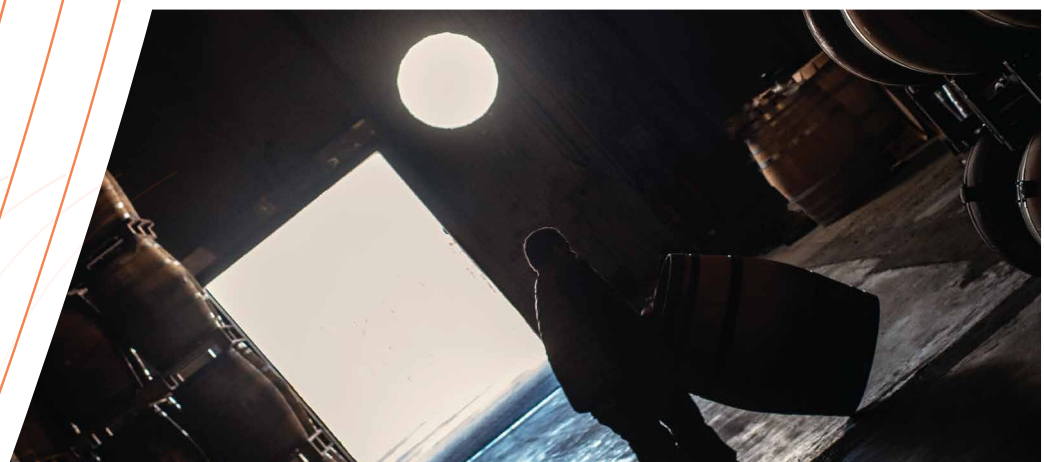
● En cas d'odeurs suspectes détectées après évaporation de l'humidité, nous vous suggérons un rinçage et un passage vapeur.



● Si les odeurs persistent, contacter H&A. Le service qualité de H&A veille à ce que chaque commande corresponde précisément aux attentes des clients.



● Toute réserve concernant l'état sanitaire des barriques doit être signalée au service Qualité dans un délai de 8 jours. Passé ce délai, H&A ne pourra être tenue responsable d'éventuelles déviations ou contaminations.



Notre service Qualité veille à ce que chaque commande réponde aux attentes de nos clients.

RECOMMANDATIONS POUR L'UTILISATION DES BARRIQUES D'OCCASION

H&A garantit l'origine, la traçabilité et le contrôle des barriques.

L'utilisateur final doit impérativement suivre les conseils suivants avant de procéder au remplissage.

Le transport et le stockage prolongé peuvent entraîner une déshydratation.

Le bois étant une matière vivante, son taux d'humidité peut varier selon les conditions (chaleur, air sec, courants d'air).

Avant utilisation, une mise en eau est recommandée pour garantir la qualité des barriques achetées :

Avec l'eau chaude :

- 1 Placer la barrique en position verticale et y verser 20 litres d'eau chaude non chlorée entre 75 et 90 °C,
- 2 Remettre la bonde et agiter quelques minutes pour bien humidifier l'intérieur,
- 3 Poser la barrique sur un fond pendant 4 à 12 heures,
- 4 Retourner la barrique sur l'autre fond pendant 4 à 12 heures,
- 5 Égoutter la barrique, bonde vers le bas.

En cas de fuites persistantes, appliquer le protocole de mise en eau à l'eau froide.

Avec l'eau froide :

1

Placer la barrique horizontalement, bonde vers le haut, et la remplir d'eau froide non chlorée,

2

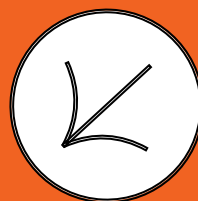
Remettre la bonde et laisser 24 à 48 heures,

3

Égoutter la barrique, bonde vers le bas.

En cas de fuites persistantes au-delà de 24 heures, contacter H&A.

Si les barriques ne sont pas remplies dans les 8 jours suivant leur réception, l'acheteur est seul responsable des conditions de stockage et d'entretien.



UTILISATION DIFFÉRÉE

Les barriques ex-vinaire à destination des Spiritueux sont livrées non soufrées, il est donc fortement conseillé de ne pas les stocker pour une utilisation différée afin d'éviter tout développement de micro-organismes non souhaités.