



Protocollo di riempimento e stoccaggio delle barrique de vino



RACCOMANDAZIONI ALLA RICEZIONE DELLE BARRIQUE

- Verificare la conformità del lotto di barrique consegnate (quantità, produttori/tonnellerie) con il dettaglio dell'ordine e in presenza del trasportatore.
- In caso di deterioramento (fisico, ecc.) constatato e potenzialmente causato dal trasporto, è indispensabile formulare riserve precise per iscritto sul documento di consegna e comunicarle a H&A nel più breve tempo possibile.



Trascorse 48 ore, qualsiasi reclamo non notificato a H&A non potrà più essere preso in carico dal trasportatore.

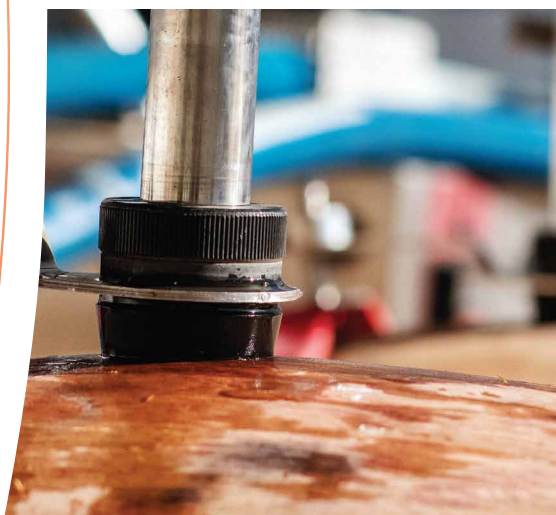
Le seguenti operazioni sono inoltre necessarie:

- 1 Rimuovere il film e l'adesivo di sicurezza,
- 2 Eliminare la SO₂ tramite risciacquo (vedere Raccomandazioni per l'utilizzo delle barrique usate),
- 3 Verificare l'assenza di odori sospetti all'interno delle barrique dopo evaporazione dell'umidità,
- 4 Controllare l'assenza di corpi estranei all'interno della barrique.

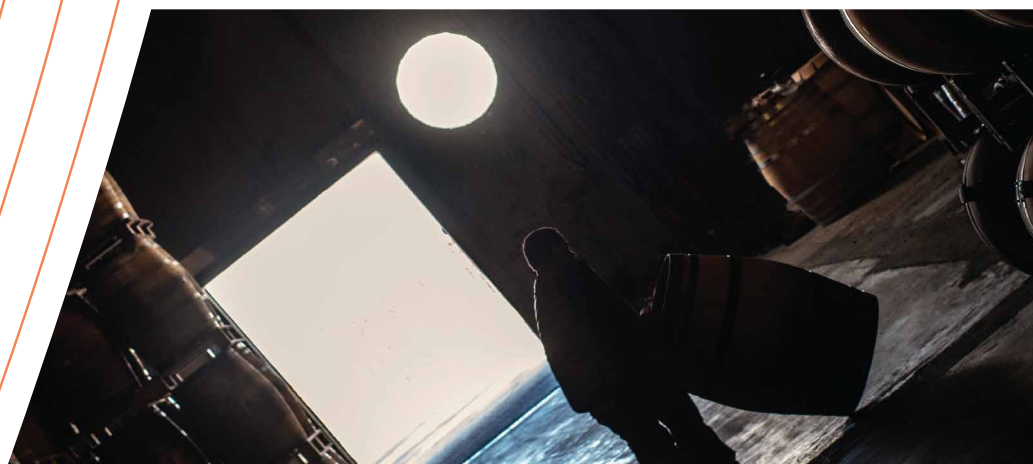
● In caso di odori sospetti rilevati dopo l'evaporazione dell'umidità, si consiglia un risciacquo seguito da un trattamento a vapore.



● Se gli odori persistono, contattare H&A. Il servizio Qualità di H&A garantisce che ogni ordine corrisponda esattamente alle aspettative del cliente.



● Qualsiasi riserva riguardante lo stato sanitario delle barrique deve essere segnalata al servizio Qualità entro 8 giorni. Oltre tale termine, H&A non potrà essere ritenuta responsabile di eventuali deviazioni o contaminazioni.



RACCOMANDAZIONI PER L'UTILIZZO DELLE BARRIQUE USATE

H&A garantisce l'origine, la tracciabilità e il controllo delle barrique.

L'utilizzatore finale deve tassativamente seguire i consigli seguenti prima di procedere al riempimento.

Il trasporto e lo stoccaggio prolungato possono provocare disidratazione.

Il legno, essendo un materiale vivo, può variare il proprio tasso di umidità a seconda delle condizioni (calore, aria secca, correnti d'aria).

Prima dell'utilizzo si raccomanda una messa in acqua per garantire la qualità delle barrique acquistate :

Con acqua calda:

- 1** Posizionare la barrique in verticale e versare all'interno 20 litri di acqua calda non clorata tra 75 e 90 °C,
- 2** Riposizionare il tappo (la bonde) e agitare per alcuni minuti per umidificare bene l'interno,
- 3** Appoggiare la barrique su un fondo per 4-12 ore,
- 4** Capovolgere la barrique sull'altro fondo per 4-12 ore,
- 5** Sgocciolare la barrique con la bonde rivolta verso il basso.

In caso di perdite persistenti, applicare il protocollo di messa in acqua con acqua fredda.

Con acqua fredda:

1

Posizionare la barrique orizzontalmente, con la bonde verso l'alto, e riempirla con acqua fredda non clorata,

2

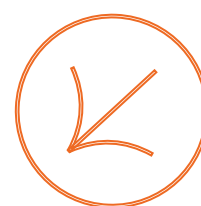
Riposizionare la bonde e lasciare riposare 24–48 ore,

3

Sgocciolare la barrique con la bonde rivolta verso il basso.

In caso di perdite persistenti oltre 24 ore, contattare H&A.

Se le barrique non vengono riempite entro 8 giorni dalla loro ricezione, l'acquirente è l'unico responsabile delle condizioni di stoccaggio e manutenzione.



USO DIFFERITO

In caso di mancato utilizzo immediato dopo la ricezione e in caso di stoccaggio prolungato:

Conservare le barrique in un locale con temperatura inferiore a 17 °C e umidità relativa tra il 65 e il 75%, senza correnti d'aria,

1

Verificare regolarmente lo stato della SO₂,

2

Solforare internamente le barrique con mèche di 5–10 g ogni 3–4 settimane.

3