



Protocolo de llenado y almacenamiento de barricas de vino



RECOMENDACIONES DURANTE LA RECEPCION DE LAS BARRICAS

- Verificar la conformidad del lote de barricas entregadas (cantidad, toneleros) con el detalle del pedido y en presencia del repartidor.
- En caso de deterioro (físico, etc.) observado y que pueda haber sido causado por el transporte, es imprescindible formular reservas precisas por escrito en el albarán de entrega y comunicarlas a H&A lo antes posible.



Pasadas las 48 horas, toda reclamación no comunicada a H&A no podrá ser tratada por el transportista.

Además, las siguientes operaciones son también todas necesarias :

1

Retirar el film y el adhesivo de seguridad.

2

Eliminar el SO₂ por enjuague (ver Recomendaciones para la utilización de las barricas de ocasión).

3

Examinar la ausencia de olores sospechosos en las barricas después de la evaporación de la humedad.

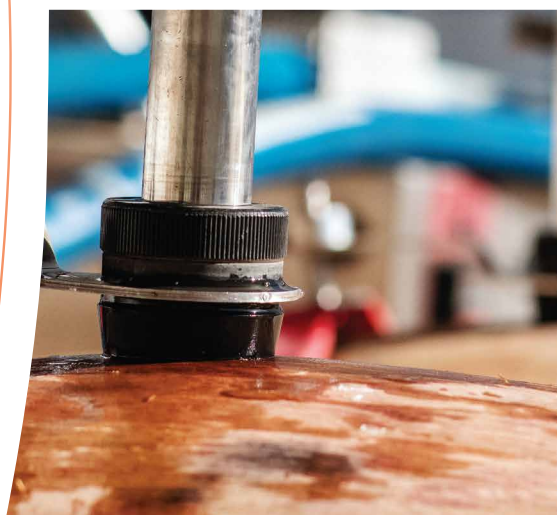
4

Controlar la ausencia de cuerpos extraños dentro de la barrica.

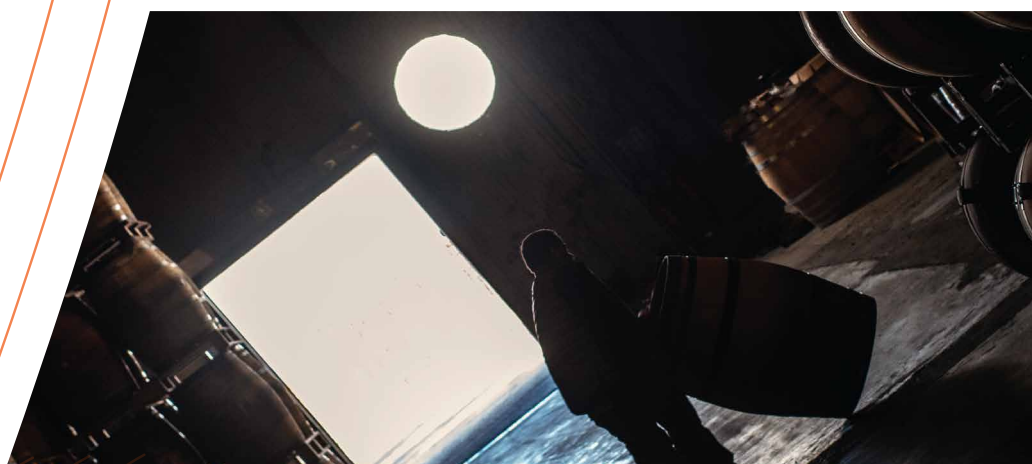
En caso de detectarse olores sospechosos después de la evaporación de la humedad, sugerimos realizar un enjuague y un tratamiento con vapor.



Si los olores persisten, contactar con H&A. El departamento de Calidad de H&A vela por que cada pedido corresponda exactamente a las expectativas de los clientes.



Cualquier reserva relacionada con el estado sanitario de las barricas debe ser comunicada al departamento de Calidad en un plazo de 8 días. Una vez superado este plazo, H&A no podrá hacerse responsable de posibles desviaciones o contaminaciones.



RECOMENDACIONES DE USO PARA BARRICAS DE SECUNDO MANO

H&A garantiza el origen, la trazabilidad y el control de las barricas.

El utilizador final debe seguir obligatoriamente los siguientes consejos antes del llenado.

Durante el transporte o almacenamiento temporal puede producirse deshidratación de la due-la, lo que aumenta la permeabilidad.

La madera es un material higroscópico cuyo contenido en humedad varía con la temperatura, la ventilación y la HR del ambiente.

Se recomienda rehidratar la barrica para asegurar su estanqueidad y evitar pérdidas :

Con agua caliente :

- 1 Colocar la barrica sobre un fondo y añadir 20 L de agua no clorada entre 75–90 °C.
- 2 Colocar el tapón y agitar suavemente para hidratar toda la superficie interna.
- 3 Mantener la barrica sobre el mismo fondo de 4 a 12 horas.
- 4 Girarla sobre el otro fondo durante 4 a 12 horas adicionales.
- 5 Vaciar la barrica con la espita hacia abajo.

En caso de fugas persistentes, continuar con un protocolo de hidratación con agua fría.

Con agua fría :

1

Disponer la barrica horizontalmente con la espita hacia arriba y llenarla con agua fría no clorada.

2

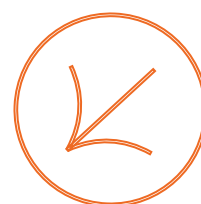
Colocar el tapón y dejar reposar entre 24 y 48 horas.

3

Vaciar con la espita hacia abajo.

Si tras 24 horas la barrica sigue sin presentar estanqueidad adecuada, contactar con H&A.

Si la barrica no se llena dentro de los 8 días siguientes a la recepción, el cliente es el único responsable de las condiciones de almacenamiento y mantenimiento.



USO DIFERIDO

En caso de no utilizar la barrica inmediatamente después de su recepción y en caso de almacenamiento prolongado:

Almacenar en un espacio con temperatura $< 17^{\circ}\text{C}$ y humedad relativa del 65–75 %, evitando corrientes de aire que aceleren la deshidratación.

1

Controlar periódicamente el nivel de SO_2 residual.

2

Realizar una mecha de azufre con 5–10 g cada 3–4 semanas.

3