



Hoe een houten ton gebruiken en onderhouden?

Het gebruik van houten tonnen geeft een onnavolgbaar aroma aan uw wijn/bier. Een slecht onderhouden vat leidt echter tot problemen en infecties. Daarom is een goed onderhoud van levensbelang. Hieronder enkele tips:

Klaarmaken / ontsmetten van een nieuw vat:

Vul het vat met een oplossing van 10 g wijnsteen zuur per liter water en laat 4 à 5 dagen staan. Nadien ledigen, goed laten uitdruppen en ontsmetten met een zwavelwiek. Onmiddellijk vullen met wijn (zachtjes vullen). Nieuwe vaten geven veel tannines af. Laat de wijn niet te lang op het vat rijpen en controleer regelmatig de smaakevolutive!

Klaarmaken van een gebruikt vat:

Reinig het vat grondig met watervrije soda (1 kg soda op 10 liter heet water) en gebruik indien mogelijk een borstel of ketting om de binnenwand te schuren. Spoel daarna grondig na met zuiver water. Vul de ton met een oplossing van 10 g wijnsteen zuur / liter water en laat gedurende 2 à 3 dagen trekken. Laat leeglopen en goed uitdruppen en ontsmet door verbranding van een zwavelwiek (1/4de wiek per 100 liter).

Een leeg vat bewaren:

Houten vaten zijn eigenlijk niet bedoeld om leeg te bewaren! Moet het toch eens, laat dan nooit droesem of een restje wijn in het houten vat liggen! Na overheveling altijd dadelijk spoelen met zuiver water. Laat het vat daarna een dag uitdruppen en verbrand een zwavelwiek (1/4de zwavelwiek per 100 liter inhoud). Dicht het vat goed af met een houten of siliconen stop en bewaar op een vochtige en koele plaats (70% vochtigheid, 12 à 17°C). Iedere 3 maanden opnieuw een stukje zwavelwiek verbranden.

Comment utiliser et entretenir un fût en bois?

En utilisant un fût en bois vos vins/bières obtiendront un arôme inimitable. Un fût mal entretenu mène aux problèmes et infections. C'est pourquoi un bon entretien est indispensable. Suivant quelques indications:

Préparer / désinfecter un nouveau fût:

Remplir le fût avec une solution de 10g d'acide tartrique/litre d'eau et laisser agir pendant 4 à 5 jours. Ensuite vider, laisser couler et désinfecter à l'aide d'une mèche de soufre. Immédiatement remplir avec le vin (remplir doucement). Des nouveaux fûts répandent beaucoup de tannins. Ne laissez pas se faire le vin trop longtemps dans le fût et contrôlez régulièrement l'évolution du goût!

Préparer un fût utilisé:

Nettoyer le fût profondément avec de la soude anhydre (1kg de soude sur 10 litres d'eau très chaude) et utiliser si possible une brosse ou chaîne afin de frotter la paroi à l'intérieur. Rincez bien avec de l'eau propre. Spoel daarna grondig na met zuiver water. Remplir le fût avec une solution de 10g d'acide tartrique/litre d'eau et laisser agir pendant 2 à 3 jours. Ensuite vider, laisser couler et désinfecter à l'aide d'une mèche de soufre. (1/4 mèche / 100 litres).

Conserver un fût vide:

Des fûts en bois ne sont pas fait pour être conservés vide! Au cas où il le faut quand-même, ne laissez jamais des restants de vin ni des résidus dans le fût! Après le transvasement toujours bien rincer avec de l'eau propre. Laissez couler le fût pendant 1 jour et désinfecter à l'aide d'une mèche de soufre. (1/4 mèche / 100 litres). Fermez bien le fût à l'aide d'un bouchon en bois ou silicone et conservez-le dans un endroit frais et humide (humidité 70%, 12 à 17 °C). Brûlez chaque 3 mois une partie d'une mèche de soufre.

Brouwland

Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgium
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
sales@brouwland.com • www.brouwland.com



Wie verwendet und pflegt man ein Holzfass?

Die Verwendung von Holzfässern verleiht Ihrem Wein/Bier ein unnachahmliches Aroma. Ein schlecht gepflegtes Fass führt jedoch zu Problemen und Infektionen. Darum ist eine gute Pflege lebenswichtig. Nachfolgend einige Hinweise:

Vorbereiten/Desinfizieren eines neuen Fasses:

Füllen Sie das Fass mit einer Lösung von 10 g Weinsteinensäure/Liter Wasser und lassen Sie es 4 bis 5 Tage stehen. Anschließend leeren, gut austropfen lassen und mit einem Schwefeldocht desinfizieren. Sofort mit Wein füllen (vorsichtig füllen). Neue Fässer geben viel Tannin ab. Lassen Sie den Wein nicht zu lange im Fass reifen und kontrollieren Sie regelmäßig die Geschmacksentwicklung!

Ein gebrauchtes Fass vorbereiten:

Reinigen Sie das Fass gründlich mit wasserfreiem Soda (1 kg Soda auf 10 Liter heißes Wasser) und verwenden Sie falls möglich eine Bürste oder Kette um die Innenwand zu scheuern. Spülen Sie anschließend gründlich mit sauberem Wasser nach. Füllen Sie das Fass mit einer Lösung aus 10 g Weinsteinensäure / Liter Wasser und lassen Sie es 2 bis 3 Tage ziehen. Leerlaufen lassen und durch Abbrennen eines Schwefeldochts (1/4 Docht / 100 Liter) desinfizieren.

Ein leeres Fass lagern:

Holzfässer sind eigentlich nicht dazu geeignet leer aufbewahrt zu werden! Wenn es doch einmal passieren muss, sollten Sie nie Bodensatz oder einen Rest Wein im Holzfass zurücklassen. Nach Umpumpen immer sofort mit sauberem Wasser spülen. Lassen Sie das Fass anschließend einen Tag austropfen und verbrennen Sie einen Schwefeldocht (1/4 Schwefeldocht pro 100 Liter Inhalt). Dichten Sie das Fass mit einem Holz- oder Silikonstöpsel gut ab und lagern Sie es an einem feuchten und kühlen Platz (70% Feuchtigkeit, 12 bis 17°C). Alle 3 Monate erneut ein Stückchen Schwefeldocht verbrennen.

How to use and maintain a wooden barrel?

The use of wooden barrels will provide your wine/beer with an incomparable aroma. A badly maintained barrel, however, will lead to problems and infections. Therefore, proper maintenance is vital. Below a few hints:

Preparing / disinfecting a new barrel:

Fill the barrel with a solution of 10 g of tartaric acid per litre of water and leave to soak for 4 to 5 days. Then empty the barrel, let it thoroughly drain and disinfect by means of a sulphur wick. Immediately fill with wine (filling gently). New barrels release many tannins. Therefore, do not allow the wine to mature in the barrel for too long and regularly check the taste evolution!

Preparing a used barrel:

Thoroughly clean the barrel using water free soda (1 kg soda to 10 litres of hot water). Use, if possible, a brush or chain to scrub the inner wall. Then rinse thoroughly with clean water. Fill the barrel with a solution of 10 g of tartaric acid per litre of water and leave to soak for 2 to 3 days. Empty the barrel, let it thoroughly drain and disinfect by burning a sulphur wick (1/4 wick / 100 litres).

Storing an empty barrel:

Actually wooden barrels are not intended to be stored empty! If this should be occasionally necessary, never leave dregs or a wine residue in the wooden barrel! After siphoning off always rinse immediately with clean water. Then let the barrel drain for a day and burn a sulphur wick (1/4 wick / 100 litres contents). Seal the barrel well with a wooden or silicone stopper and store in a humid and cool place (70% humidity, 12 to 17 °C). Burn a piece of sulphur wick once again every three months.

Brouwland

Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgium
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
sales@brouwland.com • www.brouwland.com