



Art. 017.931.7

<https://www.brouwland.com/nl/qr/017.931.7>

## ton eik frans 28 l met bok en kraan

### HOUTEN TONNEN IN FRANSE EIK

Houten tonnen van **professionele kwaliteit**. Vervaardigd door 's werelds 3de grootste tonnenfabrikant! **Rijping** op deze houten vaten geeft uw wijnen een **onnavolgbaar aroma met vanillenoten** en zorgt voor een fijnere afronding (rondeur en fin de bouche). Prachtig afgewerkt !!

- **Topkwaliteit** met **gegarandeerde toasting** (medium)!
- Duigdikte: 22 mm
- Inhoud: 28 l
- ø buik x hoogte: 37 cm x 51 cm
- ø opening: 37 mm
- Specs: met bok en kraan



### Specificaties

Afmetingen en gewicht verpakking:

Gewicht	11.5 kg
Lengte	47 cm
Hoogte	37 cm
Breedte	37 cm
EAN code	5420069838560

**ton eik frans 28 l met bok en kraan**<https://www.brouwland.com/nl/qr/017.931.7>

**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 wijnsteenzuur/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 smaakevolutie!
- **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 wijnsteenzuur/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/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.