



## Guide de bonnes utilisations des contenants bois

### A la livraison :

**PV de réception n°**

Je soussigné (NOM) : \_\_\_\_\_ Prénom : \_\_\_\_\_  
Agissant au nom de la Foudrierie François, chez le client :

Déclare avoir procédé ce jour à : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Les travaux ont été réalisés selon les règles de l'art :  
Toutefois, restant à votre écoute, faites nous part de vos observations :  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Signé contradictoirement entre :

Pour La Foudrierie François :	Pour :
Le responsable de l'équipe d'intervention :	Nom : _____
	Prénom : _____
	Fonction : _____
Date et signature : _____	Date et signature : _____

FOUDRIERIE FRANÇOIS S.A.S. :  
RUE FRANÇOIS LABROUSSE, Z.I. CANA EST • 19100 BRIVE LA GAILLARDE  
TELEPHONE: 0555876339 • TELECOPIE: 0555875245

Date et lieu (NOM)

- S'assurer de la parfaite intégrité du produit et des accessoires
- Stockage avant mise en service et utilisation :  
Ne pas retirer l'emballage avant la mise en place définitive du produit dans le cas d'une installation par nos équipes.
- A la fin de l'installation, n'oubliez pas de remplir avec la plus grande attention le pv de réception.

Il est préférable de stocker les contenants dans un local dont l'hygrométrie est de l'ordre de 70-80 %, la température de l'ordre de 18-20 °C, d'éviter les courants d'air, et le stockage en plein soleil...

### Lors de la mise en service :

Tous nos produits ont été éprouvés en atelier, cependant il est important de suivre un certain nombre de précautions lors de la mise en service. En effet, les contenants peuvent avoir séché pendant le transport.

Dans le cas d'une cuve, nous vous recommandons d'ajouter le premier jour 15 à 20 cm d'eau dans le fond. Dans le cas d'un foudre, nous vous recommandons de mettre de l'eau jusqu'au bas de la trappe frontale.



Attention, il est très important d'utiliser de l'eau propre, filtrée et non chlorée.

Le lendemain, remplissez complètement la cuve ou le foudre avec de l'eau sulfitée (0.5 l de SO<sub>2</sub> à 6 % par contenant). Cette étape permet au contenant de gonfler et d'assurer son étanchéité. Il est primordial de surveiller la conservation de l'eau.

Il peut être nécessaire d'attendre quelques jours et de voir si les fuites apparues se résorbent. Une fois ces fuites résorbées, nous vous conseillons de resserrer les accessoires en inox d'un demi-tour.

Vous pouvez ensuite vider la cuve. Elle est prête à l'emploi.

### **Nettoyage et/ou rinçage interne du contenant**

Après vinification, utiliser un générateur de vapeur de type « barriclean » à raison de 2-3 minutes par HI pour détartre le contenant. Ensuite rincer avec de l'eau propre.

Attention : ne jamais utiliser de nettoyeur haute pression. Ce type de matériel pourrait endommager les fibres du bois.

Si le contenant n'est pas utilisé pendant quelques semaines ou mois, laissez-le sécher, trappes, portes, vannes ... ouvertes afin de favoriser une bonne ventilation. Cette étape est également très importante dans la mesure où un bon séchage évitera le développement de moisissures.

L'usage de produits chimiques de tout ordre est formellement proscrit. Vous risqueriez de dégrader les parois et les accessoires de vos contenants. Toutefois, vous pouvez utiliser une solution à base d'alcool de type « eau de vie » pour stériliser le contenant.

Des contrôles olfactifs et visuels de façon régulière sont importants afin de détecter au plus tôt si des moisissures se développent.

Par ailleurs ne démontez jamais les accessoires fixés directement à vos contenants. Vous pourriez engendrer des fuites en les repositionnant.



## **Dans le cas d'un stockage méché des cuves bois :**

Il est recommandé de ne jamais utiliser de SO<sub>2</sub> et/ou de pratiquer un méchage de vos contenants bois lorsque ceux-ci présentent encore des traces d'humidité. En effet, cela peut conduire à la production d'acide sulfurique pur et à une dégradation importante des accessoires en inox.

- Il est obligatoire de vidanger les serpentins ou autres équipements de thermorégulation au préalable et de les essuyer.
- Laisser les contenants ouverts afin d'équilibrer au mieux les hygrométries extérieure et intérieure et les ventiler
- Inspecter l'intérieur des contenants bois avant méchage et essuyer les différents accessoires si des traces d'humidité sont présentes.

## **Entretien extérieur**

Contrôler le calage de vos contenants selon le lieu de stockage et ses conditions.

Idem que pour l'intérieur du contenant, veillez à ne pas utiliser de détergents chimiques. Parce qu'ils sont revêtus d'un vernis microporeux, un nettoyage à l'eau et à l'éponge des contenants est recommandé. Si des tâches de vins sont présentes, il faut racler la zone et passer une couche de vernis.

Dans le cas où vous êtes amené à repasser une couche de vernis sur les parois ou de peinture sur les cercles, veillez reprendre contact avec notre représentant. Il sera en mesure de vous fournir les références des produits que nous utilisons. Ces produits sont aptes au contact alimentaire.



## La maintenance programmée

Nous concevons, réalisons et accompagnons vos cuves tout au long de leur vie, grâce à la mise en place d'un service de maintenance programmée de proximité. Délivré sous la forme d'un contrat de maintenance, il assure la pérennité de vos cuves d'un point de vue œnologique et esthétique.

La dimension du groupe François frères et la qualification de ses représentants à travers le monde rend possible et facile l'instauration d'un tel programme.

Nos équipes sont formées pour assurer l'intégralité de la maintenance d'une cuve : de la mise en service, au nettoyage post-vinification et à la réfection esthétique. Nos équipes peuvent également intervenir en amont afin de détecter et de palier à tout risque de fuite, de contamination ou de dégradation esthétique.

Dans la pratique, ce contrat est annuel et comprend 2 ou 3 passages repartis à des dates fixées en commun accord avec vous. Il est particulièrement recommandé pour les cuves ne servant qu'aux vinifications qui nécessitent une surveillance toute particulière.

Enfin, si vous le souhaitez, une fois par an notre œnologue vient déguster vos vins et analyse avec vous l'impact de votre contenant bois afin de vérifier que vos objectifs ont été atteints.