

CONSEILS DUTILISATION

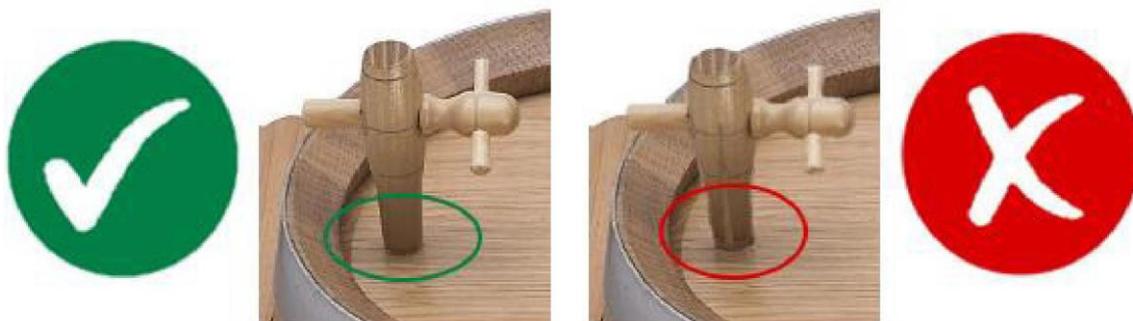


Conseil de stockage des fûts et vinaigriers

Laisser le fût ou le vinaigrier dans leur film plastique si vous ne devez pas les utiliser immédiatement.
Stockez-les dans un local frais et humide pour éviter tout dessèchement générateur de fuite.

Préparation des fûts et vinaigriers en chêne avec robinet bois

Pour le robinet bois : l'enfoncer avec un léger coup de marteau. Si vous insérez trop profondément le robinet, celui-ci risque de se fissurer.



Remplir :

- le fût ou le vinaigrier paraffiné deau potable froide.
- le fût ou le vinaigrier non paraffiné deau potable tiède (ne pas fermer la bonde).

Laisser l'eau pendant 24 h.

Si vous constatez malgré tout un manque d'étanchéité, laissez l'eau plus longtemps.

Vider et égoutter le fût ou le vinaigrier (bonde ou trappe en dessous).

Mettre votre alcool, vin, vinaigre... (voir notice de fabrication du vinaigre ci-dessous).

Pour les alcools, ne pas remplir totalement. Garder une marge de 10%, le volume d'alcool peut augmenter lors d'un changement de température.

Il faut s'attendre à une modification de goût dans les mois à venir et ce même si le fût est paraffiné.

Il est difficile de définir par avance le taux de boisage et d'évaporation du liquide, tout dépend du lieu et du temps de stockage du fût.

Préparation des Oakinox

Rincer à l'eau potable froide.

Vider et égoutter l'oakinox (bonde en dessous).

Mettre votre alcool, vin, etc...

Pour les alcools, ne pas remplir totalement. Garder une marge de 10%, le volume d'alcool peut augmenter lors d'un changement de température.

Notice de fabrication du vinaigre

Fabrication à partir du vin

Remplir le vinaigrier de vin jusqu'à environ 2 cm du haut.

Tremper un tison ardent dans le vin.

Le tison va alors s'éteindre dans le vin : cette étape a pour but de faire prendre un « coup de chaleur » au vin.

La mère va alors commencer à se former.

Fabrication à partir de la mère

Verser environ 1 litre de vin dans le vinaigrier.

Déposer la mère par-dessus.

Après quelques semaines, finir de remplir le vinaigrier avec du vin en plusieurs fois.

Conseil

Il est important de conserver le vinaigrier dans une pièce chauffée. Une cuisine serait le plus approprié.

Si vous ne possédez pas de cheminée ni de barbecue pour obtenir un tison et que vous n'avez pas de mère, il existe des produits qui permettent de faire tourner le vin, n'hésitez pas à vous adresser à votre pharmacien.