

Preparo e manutenção de barricas

Recomendações para barricas novas

1) Barricas que não serão usadas logo:

- Recomenda-se mantê-las na embalagem plástica.
- Armazenar em lugar adequado: sem a presença de correntes de ar, umidade máxima de 75% a 80% e baixa luminosidade.

2) Barricas de uso imediato:

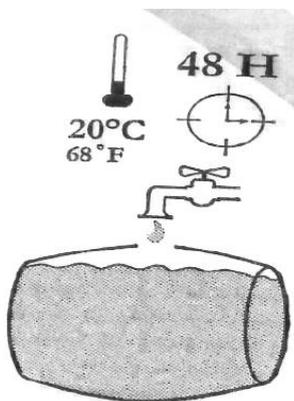


Figura A

Encha o barril com água fria e deixe por 48 horas para hidratar

OU

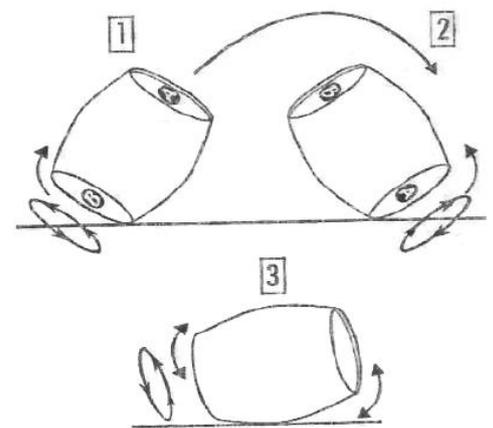
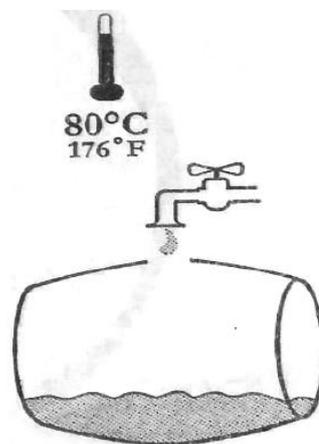


Figura B

Coloque um pouco de água quente na parte inferior da barrica e deixe repousar por pelo menos uma hora em cada posição, conforme a figura B.

Em ambas as opções, esvaziar bem a barrica, enxaguar com água limpa e fria, escorrer e deixar secar bem.

Biotecsul - Enologia Aplicada e Inovação

Rua Gaston Luís Benetti, nº 721, Bairro Cidade Nova | CEP 95112-483, Caxias do Sul - RS

+55 (54) 3223.0364

corporativo@biotecsul.com.br

www.biotecsul.com.br

3) Barricas usadas e/ou que necessitam reparos:

Método A:

- Lave a barrica com água fria várias vezes, até que a água saia limpa.
- Com a boca da barrica para baixo, deixe secar até que não haja umidade.
- Enxofrar com 10 g/hL e coloque a tampa, repita este processo regularmente, se necessário.

Método B:

- Lave a barrica com água fria e depois com água quente (<80º), até que a água saia limpa.
- Enxaguar bem e deixar escorrer.
- Com a boca da barrica para baixo, deixe secar até que não haja umidade.
- Enxofrar com 10 g/hL e coloque a tampa, repita este processo regularmente, se necessário.



Biotecsul - Enologia Aplicada e Inovação

Rua Gaston Luis Benetti, nº 721, Bairro Cidade Nova | CEP 95112-483, Caxias do Sul - RS

+55 (54) 3223.0364

corporativo@biotecsul.com.br

www.biotecsul.com.br