

GEBRAUCHSANWEISUNG

NEUE HOLZFÄSSER

1. INBETRIEBNAHME

Zur Erstbefüllung des Holzfasses gehen Sie bitte wie folgt vor:

Das Fass vor dem Gebrauch mit kaltem, klarem Wasser füllen und es dann ca. 24 bis 48 Stunden in befülltem Zustand ruhen lassen.

Nach erfolgreicher Dichtigkeitsprüfung das Fass leeren und mit Wein oder Destillat befüllen.

Bitte den Zapfhahn nie mit einem Hammer oder ähnlichem Gegenstand in das Fass schlagen. Dadurch bekommt er Risse und wird unbrauchbar.

Hinweis

Eine anfängliche Leckage des Fasses ist nichts Unnormales und ist kein Grund zur Besorgnis. Holz ist ein natürlicher Werkstoff und muss sich zur Lagerung von Wein und Destillaten erst wieder ausdehnen.

2. LAGERUNG

Die Fässer müssen in einem geruchsneutralen Raum, dessen Luftvolumen einmal am Tag getauscht wird, gelagert werden

Die ideale Luftfeuchtigkeit (für die Reifung und Lagerung) liegt für Destillaten bei 75% bis 80%. Für die Lagerung von Wein liegt der Wert leicht darüber

Die Fässer sollten in einem Zwei-Woche-Zyklus kontrolliert werden. Geprüft wird die Dichtheit, eventuell auftretende Daubenbrüche und Risse sowie der feste Sitz des Spundes

Nach dem Entleeren des Fasses muss dieses aufrecht unter gleichen Bedingungen – siehe oben – gelagert werden. So übersteht das Fass eine Leerperiode von einigen Wochen sehr gut. Danach sollte das Fass wieder befüllt werden.

Die ideale Lagertemperatur für leere Fässer liegt bei ca. 15° C.

071 983 44 11

BRENNEREI-STILLHART.CH

9615 DIETFURT

