



Tonnellerie J. M. Gonçalves

# Ficha Técnica del Producto

## Descripción del producto y uso previsto

<b>Denominación del producto</b>	Barrica 225L
<b>Composición</b>	<b>Madera natural de roble</b> , Madera, hierro, clavos, remaches, silicona alimentaria y sellante a base de serrín de roble, harina sin gluten y agua
<b>Características del Producto</b> (Biológicas, químicas y físicas)	Madera de Roble de origen controlada y certificada, sujeta a riego intensivo con agua potable y por un periodo largo. El secado y curado son al aire libre por un periodo mínimo de 24 meses con atestación de Bureau Veritas. El Domado con posterior tostado está hecho a partir del calentamiento con leña de roble, vaporizado o inmersión en agua caliente o con rocas volcánicas en OnyxSistem, siempre con tiempo y temperaturas controladas. Algunos modelos de barricas especiales, que están identificados, contienen pequeños porcentajes de Acacia o Cerezo o mezclas de tipos de roble de origen botánico diferente.
<b>Dimensiones del Producto</b>	
<b>Caducidad / Garantía</b>	Caducidad Ilimitada después del llenado. Caducidad de 2 años hasta su primera utilización. Garantía de 2 años contra defectos de fabricación o hasta terminar la primera crianza
<b>Embalaje / Condicionamiento</b>	Embalaje primario: 100g de plástico film estirable 300%. Embalaje secundario: 900g en total, llevan cartón reciclado sin estar contacto con la madera. Las tapas están revestidas con plástico alveolar reciclado. Embalaje terciario: 100g de plástico film estirable 300% Son acondicionadas en locales frescos, con poca luminosidad, alejados de la luz solar directa y relativamente húmedos.

# Ficha Técnica del Producto

<b>Etiquetado</b>	Identificación del cliente; Fecha de fabricación; Referencia del cliente; Código del Producto; Data da expedición; Referencia del producto; cantidad; Peso de la barrica; N.º de la barrica; Tipo de Tostado; Diámetro de la tapa y Modelo de la Barrica.  Almacenar en local bien ventilado, limpio y sin olores.  Condiciones de almacenaje: Temperatura entre 15°C y 20°C y humedad relativa de 70 a 90%.
<b>Recomendaciones / Condiciones de Utilización</b>	<b>Preparar la barrica para el llenado:</b> 1º Colocar aproximadamente 15 L de agua fría o caliente ( <b>sin cloro</b> ) con temperatura entre 60 y 80°C en la barrica. En seguida rotar la barrica para garantizar la limpieza de todo el interior de la barrica. <b>En la primera utilización</b> se recomienda utilizar siempre agua fría.  2º Verificar la estanqueidad.  3º Escurrir la barrica  En la limpieza, tras cada utilización, efectuar un lavado abundante con agua caliente, durante dos o tres minutos. En el caso de existencia de precipitados tartáricos, usar agua muy caliente y con presión y efectuar un escurrimiento de al menos 40 minutos. Posteriormente, efectuar azufrado con 5 g azufre en pastilla.  En caso de utilizar máquina lava barricas, con cabezal rotativo es dispensable el azufrado, mientras sea de inmediato reutilizada y tamponada, con el respectivo tapón de silicona alimentaria.
<b>Locales de Venta</b>	Instalaciones de J M Gonçalves o en empresas asociadas.
<b>Método de Distribución</b>	Transporte por barco o terrestre en contenedores cerrados, limpios y sin olores.
<b>Utilización Prevista</b>	Almacenamiento de vino y destilados, respectando las instrucciones del Protocolo de Utilización de Barricas Nuevas.

Palaçoulo, 7 de septiembre del 2023

