



Tonnellerie J. M. Gonçalves

Ficha Técnica del Producto

Descripción del producto y utilización prevista

Denominación del producto	Barrica																																																	
Composición	Madera natural de roble Madera, hierro, clavos, remaches, silicona alimentaria y sellante a base de serrín de roble, harina sin gluten y agua																																																	
Características del Producto (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 OnyxSystem, 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.																																																	
Dimensiones del Producto	<table border="1"><thead><tr><th rowspan="2">BARRICAS</th><th>BORDEAUX TRANSPORT</th><th>BOURGOGNE TRANSPORT</th><th>COGNAC TRANSPORT</th><th>BORDEAUX TRANSPORT</th></tr><tr><th>CAPACIDAD 225 L</th><th>CAPACIDAD 228 L</th><th>CAPACIDAD 300 L</th><th>CAPACIDAD 500 L</th></tr></thead><tbody><tr><td>ALTURA (mm)</td><td>950</td><td>880</td><td>1000</td><td>1140</td></tr><tr><td>Ø CABEZA (mm)</td><td>560</td><td>600</td><td>640</td><td>750</td></tr><tr><td>Ø SOJO (mm)</td><td>680</td><td>730</td><td>780</td><td>920</td></tr><tr><td>ESPESSOR DUELAS (mm)</td><td>26/28</td><td>26/28</td><td>27/29</td><td>30/32</td></tr><tr><td>N.º DE FLEJES</td><td>6/8</td><td>8</td><td>8</td><td>8</td></tr><tr><td>Ø AGUJERO (mm)</td><td>45/50</td><td>45/50</td><td>45/50</td><td>45/50</td></tr><tr><td>PESO (Kg)</td><td>48</td><td>50</td><td>60</td><td>85</td></tr><tr><td></td><td>BORDEAUX TRANSPORT</td><td>BOURGOGNE TRANSPORT</td><td>COGNAC TRANSPORT</td><td>BORDEAUX TRANSPORT</td></tr></tbody></table>	BARRICAS	BORDEAUX TRANSPORT	BOURGOGNE TRANSPORT	COGNAC TRANSPORT	BORDEAUX TRANSPORT	CAPACIDAD 225 L	CAPACIDAD 228 L	CAPACIDAD 300 L	CAPACIDAD 500 L	ALTURA (mm)	950	880	1000	1140	Ø CABEZA (mm)	560	600	640	750	Ø SOJO (mm)	680	730	780	920	ESPESSOR DUELAS (mm)	26/28	26/28	27/29	30/32	N.º DE FLEJES	6/8	8	8	8	Ø AGUJERO (mm)	45/50	45/50	45/50	45/50	PESO (Kg)	48	50	60	85		BORDEAUX TRANSPORT	BOURGOGNE TRANSPORT	COGNAC TRANSPORT	BORDEAUX TRANSPORT
BARRICAS	BORDEAUX TRANSPORT		BOURGOGNE TRANSPORT	COGNAC TRANSPORT	BORDEAUX TRANSPORT																																													
	CAPACIDAD 225 L	CAPACIDAD 228 L	CAPACIDAD 300 L	CAPACIDAD 500 L																																														
ALTURA (mm)	950	880	1000	1140																																														
Ø CABEZA (mm)	560	600	640	750																																														
Ø SOJO (mm)	680	730	780	920																																														
ESPESSOR DUELAS (mm)	26/28	26/28	27/29	30/32																																														
N.º DE FLEJES	6/8	8	8	8																																														
Ø AGUJERO (mm)	45/50	45/50	45/50	45/50																																														
PESO (Kg)	48	50	60	85																																														
	BORDEAUX TRANSPORT	BOURGOGNE TRANSPORT	COGNAC TRANSPORT	BORDEAUX TRANSPORT																																														



Tonnellerie J. M. Gonçalves

Ficha Técnica del Producto

Caducidad	<p>Caducidad Ilimitada después del llenado.</p> <p>Caducidad de 2 años hasta su primera utilización.</p> <p>Garantía de 2 años contra defectos de fabricación o hasta terminar la primera crianza</p>
Embalaje / Condicionamiento	<p>Embalaje primario: 100 a 120g de plástico film estirable 300%. Embalaje secundario: entre 900 y 1350g en total, llevan cartón reciclado sin estar contacto con la madera. Las tapas están revestidas con plástico alveolar reciclado.</p> <p>Embalaje terciario: 100 a 120g de plástico film estirable 300%</p> <p>Son acondicionadas en sitios frescos, con poca luminosidad, alejados de la luz solar directa y relativamente húmedos.</p>
Etiquetado	<p>Identificación del cliente; Fecha de fabricación; Referencia del cliente; Código del Producto; Data da expedição; 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.</p> <p>Almacenar en local bien ventilado, limpio y sin olores.</p> <p>Condiciones de almacenaje: Temperatura entre 15°C y 20°C y humedad relativa de 70 a 90%.</p>
Recomendaciones / Condiciones de Utilización	<p>Preparar la barrica para el llenado: 1º Colocar aproximadamente 15 L de agua fría o caliente (sin cloro) 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. En la primera utilización se recomienda utilizar siempre agua fría.</p> <p>2º Verificar la estanqueidad.</p> <p>3º Escurrir la barrica</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
Locales de Venta	Instalaciones de J M Gonçalves o en empresas asociadas.
Método de Distribución	Transporte por barco o terrestre en contenedores cerrados, limpios y sin olores.
Utilización Prevista	Almacenamiento de vino y destilados, respetando las instrucciones del Protocolo de Utilización de Barricas Nuevas.

Palaçoulo, 7 de septiembre del 2023

