

## 11. RECOMENDACIONES PARA LA UTILIZACIÓN DE LAS BARRICAS DE OCASIÓN

---

- **H&A Ocasión garantiza el origen, la trazabilidad y el control de las barricas. En ningún caso, H&A Ocasión vende barricas listas a ser empleadas. El utilizador final debe aplicar los siguientes consejos antes de proceder al entonellamiento del vino.**

### UTILIZACIÓN INMEDIATA

El transporte y el almacenamiento prolongado pueden ocasionar una deshidratación. La madera es una materia viva y en ciertas condiciones (calor, aire seco, corriente de aire) su higrometría puede tener variaciones.

Antes de la utilización, una puesta en agua garantizará la calidad de las barricas compradas.

#### Con agua caliente :

1. Colocar la barrica en forma vertical y verter 20 litros de agua caliente sin cloro entre 75 y 90°C.
2. Volver a colocar el tapón y agitar la barrica durante algunos minutos para humedecer totalmente el interior.
3. Instalar la barrica sobre uno de los fondos de 4 a 12 horas.
4. Darla vuelta y colocarla sobre el otro fondo de 4 a 12 horas.
5. Escurrir la barrica con el tapón hacia abajo.

Si aparecen eventuales fugas y estas persisten después de estas operaciones, no dude en aplicar el protocolo de puesta en agua con agua fría.

#### Con agua fría :

1. Colocar la barrica en forma horizontal piquera hacia arriba y llenarla de agua fría sin cloro.
2. Escurrir la barrica con la piquera hacia abajo.

Si aparecen eventuales fugas y que persisten más allá de las 24 horas, contactar a H&A Ocasión.

- **Si las barricas no son llenadas de vino durante los 8 días después de haber sido recibidas, el comprador será considerado como único responsable de las condiciones de almacenamiento y de mantenimiento de las barricas.**

### UTILIZACIÓN DIFERIDA

En caso de que las barricas no sean utilizadas inmediatamente después de la recepción y que son almacenadas :

1. Colocar las barricas en un lugar con una temperatura inferior a 17°C y una humedad relativa del aire comprendida entre 65 y 75% para mantener la higrometría de la madera sin corriente de aire.
2. Verificar con regularidad el estado del SO<sub>2</sub>.
3. Efectuar un mechado de azufre de 5 a 10 gr/ barrica cada 3 ó 4 semanas.