

Gebrauchsanweisung • Introduction • Mode d'emploi

Gebrauchsanweisung für neue Fässer

Inbetriebnahme

Zur Erstbefüllung des Holzfasses gehen Sie bitte wie folgt vor:

- Das Fass vor Gebrauch mit kaltem, klarem Wasser füllen und es dann ca. 24 – 48 Stunden in befülltem Zustand ruhen lassen!!
- Nach der Dichtigkeitsprüfung nun das Fass leeren und mit Wein oder Destillat befüllen.
- Bitte den Zapfhahn nicht mit einem Hammer oder ähnlichem Gegenstand in das Fass schlagen, der Zapfhahn bekommt hierdurch Risse und wird unbrauchbar!

Hinweis:

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

Lagerung

- Die Fässer müssen in einem geruchsneutralen Raum, dessen Luftvolumen einmal am Tag getauscht wird, gelagert sein.
- Die ideale Luftfeuchte (ideal zur Reifung und zur Lagerung) liegt bei 75% bis 80% bei Destillaten, bei der Lagerung von Wein leicht darüber.
- Die Fässer sollen alle zwei Wochen kontrolliert werden. Geprüft wird hierbei die Dichtigkeit, eventuell auftretende Daubenbrüche oder Risse und der feste Sitz des Spundes.
- Nach dem Entleeren des Fasses muss dies aufrecht unter gleichen Bedingungen – siehe oben – gelagert werden. So übersteht ein Fass eine Leerperiode von einigen Wochen sehr gut. Danach muss das Fass wieder befüllt werden.
- Die ideale Lagertemperatur für diese Fässer liegt bei ca. 15 Grad – nicht über 20 Grad Celsius.

Introduction for use of new barrels

Commissioning

For the first fill of the barrel, please proceed as follows:

- Please fill the barrel with cold und clean water and allowing it to stand for approx. 24-48 hours before using.
- If after that time there are no visible leaks, the wood has been swollen up, empty the water out and it is ready to fill with your wine or distillates.
- Please do not strike the spigot into the barrel with a hammer or similar items, this would cause cracks and it becomes useless.

Please note:

There is nothing abnormal about an initial leakage of the barrel and there is no reason to be concerned. Wood is a natural material and will be swollen up during storage of wine or distillates.

wilhelm Eder

Wilhelm Eder GmbH
Bruchstrasse 60
67098 Bad Dürkheim
Deutschland

Tel.: + 49 (0)6322 955 98- 0
Fax.: + 49 (0)6322 955 98 - 29
Email: info@wilhelm-eder.de

www.faesser-shop.de
www.wilhelm-eder.de

Gebrauchsanweisung • Introduction • Mode d'emploi

Storage

- The barrels must be stored in an odourless room whose air volume is changed once a day.
- The ideal humidity (ideal for ageing and storage) is between 75% and 80% for distillates and slightly higher for wine.
- The barrels should be checked every two weeks. The tightness, possible broken staves or cracks and the tight fit of the bung are checked.
- After emptying the barrel, this must be stored upright under the same conditions - see above. Thus a barrel can withstand an emptying period of a few weeks very well. The barrel must then be refilled.
- The ideal storage temperature for these barrels is approx. 15 degrees - not more than 20 degrees Celsius.

Mode d'emploi pour nouveaux fûts

Mise en service

Pour le premier remplissage de votre fût suivez les instructions suivantes :

- Avant le premier usage, remplissez votre fût avec de l'eau froide et propre et laissez le reposer rempli pendant environ 24 – 48 heures.
- Après avoir vérifié l'étanchéité, vous pouvez vider le fût et le remplir avec du vin ou distillat.
- Evitez d'enfoncer le robinet avec un marteau ou un objet similaire dans le fût. Le robinet risque de fissurer et est ainsi inutilisable.

Indication:

Au départ, il est possible que votre fût ait une fuite ce qui n'est pas inquiétant. Bois est un produit naturel et doit se redilater pour le stockage de vin et distillat.

Stockage

- Les fûts doivent être stockés dans une pièce inodore dont le volume d'air est changé une fois par jour.
- L'humidité idéale (idéale pour le vieillissement et le stockage) se situe entre 75% et 80% pour les distillats et légèrement supérieure pour le vin.
- Les barriques doivent être contrôlées toutes les deux semaines. L'étanchéité, les éventuelles douelles cassées ou fissurées et l'ajustement serré de la bonde sont vérifiés.
- Après avoir vidé le fût, celui-ci doit être stocké debout dans les mêmes conditions - voir ci-dessus. Ainsi, un fût peut très bien supporter une période de vidange de quelques semaines. Le fût doit ensuite être rempli à nouveau.
- La température idéale de stockage pour ces fûts est d'environ 15 degrés, pas plus de 20 degrés Celsius.

wilhelm Eder

Wilhelm Eder GmbH
Bruchstrasse 60
67098 Bad Dürkheim
Deutschland

Tel.: + 49 (0)6322 955 98- 0
Fax.: + 49 (0)6322 955 98 - 29
Email: info@wilhelm-eder.de

www.faesser-shop.de
www.wilhelm-eder.de