

RÉCEPTION, UTILISATION ET ENTRETIEN DES JARRES VINAIRES EN TERRE CUITE

La terre cuite est connue pour être le matériau céramique le plus ancien (10 000 ans) ayant contenu du vin. Il est caractérisé par une porosité importante et une fragilité vis à vis des agressions chimiques.

COMPOSITION DE LA TERRE CUITE : SIO
SIO₂ : 41%, AL₂O₃ : 17,54%, CAO : 20,90%,
FEO : 11,83%, K₂O : 3,13%, MGO 4,56%,
DIVERS : 1,04%,
TEMPÉRATURE DE CUISSON : 1020°C
DERRIÈRE LA CUISSON : 6 % < POROSITÉ 9
%

L'argile est une terre naturelle unique d'extraction toscane que l'on appelle le "galestro".

Les Jarres sont façonnées à la main au colombin avec une adresse exceptionnelle des artisans potiers.

Contrôle à la livraison :



Attention : nouvelles consignes nationales des transporteurs et assurances !

"Au déchargement et avant que le transporteur ne reparte, déballiez bien la jarre et vérifiez-la sous tous les angles en procédant à un examen visuel et olfactif."

Si le transporteur n'est pas enclin à attendre votre inspection, vous pouvez refuser la marchandise, dans le cas contraire, celle-ci est considérée comme acceptée par le destinataire.

Précautions de manutention :

Les Jarres livrées sur palette bois vous permettra de les déplacer avec un transpalette.



Lors du déplacement de votre Jarre, soyez toujours 3 personnes, en effectuant des gestes souples et lents. Ne déplacez pas votre jarre lorsqu'elle est pleine.

Attention à ne pas placer votre Jarre sur palette plastique, la résistance du plastique est insuffisante !



RÉCEPTION, UTILISATION ET ENTRETIEN DES JARRES VINAIRES EN TERRE CUITE

Étanchéité de la terre cuite :

Prévoir 1 semaine d'observation entre réception et usage de votre Jarre

A la sortie du four, il peut parfois naître une fente ou fissure provoquant une légère fuite. Nous procédons alors à une reprise d'étanchéité en appliquant une pâte recouverte d'un revêtement vitrifiant et alimentaire étanche.

La terre cuite étant très connectée à son environnement par sa porosité, il est impératif à réception de votre Jarre de la mettre en eau afin de bien saturer la terre cuite avant usage. **Nous vous conseillons de bien nettoyer le joint silicone du couvercle avant toute utilisation avec un produit non chloré.**

Si votre Jarre est équipée d'une bonde aseptique, faites l'essai avec la bonde pour vous assurer du bon serrage avec la trappe inox et de sa bonne étanchéité.

Utiliser une eau la plus pure possible, et quoi qu'il arrive exempte de chlore !

Versez l'eau jusqu'à la faire déborder le long des parois extérieures afin d'humecter la terre cuite entière. Fermez le couvercle et finissez de remplir via la bonde en verre installée si vous en êtes munie. Vérifiez l'étanchéité de la vanne du bas le cas échéant.

Si le niveau d'eau dans la Jarre n'a pas baissé au bout de 3 jours la Jarre est réputée étanche. Vous pouvez vider la Jarre de son eau pour la remplacer par le vin ou le moût que vous souhaitez lui allouer, après une étape d'affranchissement à l'acide tartrique.

Dans le cas contraire, renouveler l'ajout d'eau afin de saturer la porosité de la terre cuite.

Si la consume perdure, 2 solutions :

- Il s'agit d'un suintement (gouttes d'eau réparties autour de la Jarre). => Videz l'eau de la Jarre, laissez sécher 2 jours dans un courant d'air, puis remettez de l'eau pure. Le suintement s'arrêtera peut-être au prochain remplissage.

- Il s'agit d'une fente, ou autre. Appeler au 05 57 71 06 72



RÉCEPTION, UTILISATION ET ENTRETIEN DES JARRES VINAIRES EN TERRE CUITE

Installation de la bonde

1. Installer le support en plastique blanc sur le couvercle en inox.

Pour cela, dévissez le système, conserver le joint sur la partie supérieur du couvercle et insérer le filetage dans le trou du couvercle. Visser à nouveau le système jusqu'à ce que le joint soit bien plaqué contre l'inox.



2. Remplir votre Jarre de vin au maximum

3. Installer puis fermer le couvercle de la Jarre équipé du support de bonde.

4. Compléter à nouveau le remplissage au travers du support de bonde jusqu'au bas du couvercle

5. Emmancher la bonde dans le joint rouge



RÉCEPTION, UTILISATION ET ENTRETIEN DES JARRES VINAIRES EN TERRE CUITE

6. Installer la bonde sur son support en poussant vers le bas tout en la tournant.



7. Finir de remplir (au travers de la bonde) avec votre vin juste en dessous de la moitié du ballon en verre de la bonde (partie ventrue de la bonde)

8. Verser une solution de SO₂ à 10 % dilué de moitié dans le bol (réceptacle en partie supérieure de la bonde)

9. Positionner la cloche de manière à en coiffer la bonde



RÉCEPTION, UTILISATION ET ENTRETIEN DES JARRES VINAIRES EN TERRE CUITE

Mise à niveau horizontale

Assurez vous que la Jarre soit bien à plat et non sur un sol incliné. Sinon la pression de liquide va s'exercer sur un point préférentiel qui génèrera à la longue un suintement à cet endroit précis.

Affranchissement à l'acide tartrique

Le pH des moûts et des vins étant relativement bas, afin de préserver leur acidité, nous vous conseillons de réaliser un nappage à l'acide tartrique. Réalisez 2 passages à l'acide tartrique dilué à 20 % de concentration dans l'eau sur les parois intérieures de votre jarre, espacés d'une période de séchage de 24 h. Rincer l'intérieur de la jarre jusqu'à ce que l'eau après rinçage ait le même pH que l'eau utilisé avant rinçage (proche de 7).

Situation dans la cave

Lors de l'élaboration de votre vin (vinifications et élevages) placez soigneusement votre Jarre en terre cuite dans la cave.

L'environnement atmosphérique pour une terre cuite est très important.

- Au frais et dans une atmosphère suffisamment humide** (pas plus de 18°C, à 70 - 80 % **d'humidité relative**)
- Evitez de placer votre Jarre dans le passage et surtout pas dans les courants d'air
- Veillez à ce que l'atmosphère de la cave reste saine (pas d'odeur étrangère, ni contaminante)

*** L'apparition de moisissures sur la surface extérieure de la Jarre est possible et logique si l'atmosphère de la cave est humide. 70 à 80 % d'humidité relative est recommandée pour l'élaboration et la conservation de vos vins en Jarre afin de ne pas générer de consume qui pourrait nuire à la qualité de vos vins.*

Si vous mettez votre Jarre dans une pièce chauffée pour soutenir les fermentations, arrosez là très régulièrement à l'eau pure, car la terre sinon sèchera très vite et puisera le vin de l'intérieur pour se nourrir.



RÉCEPTION, UTILISATION ET ENTRETIEN DES JARRES VINAIRES EN TERRE CUITE

Idéalement, ne pas mettre la Jarre en contact direct avec le sol. (Vous pouvez la poser sur des briques, plots ou palettes non traitées, **PAS de palette plastique**). Certains les enterrent partiellement pour les sceller, ou les maintenir en contact avec l'humidité du sol. A votre appréciation.

Veille œnologique

En début d'élevage, surveillez la consume qui va être assez conséquente notamment si vous avez écourté l'étape d'hydratation et de contrôle d'étanchéité. La bonde aseptique vous aidera car vous verrez plus facilement l'évolution de son niveau ou le départ d'une fermentation.

Evitez d'ouvrir la trappe inox à chaque fois.

Ouillez quotidiennement, puis hebdomadairement. Suivez votre élevage régulièrement. Selon le / les cépages, la nature du raisin, de sa concentration et de vos objectifs, le vin évoluera dans le temps. C'est à vous de l'affiner et de décider des suites à donner.

Nettoyage de la Jarre

Aussitôt vidée, l'intérieur de la Jarre doit être nettoyé, assurez-vous d'éliminer tout dépôt de moût, lies, tartre, etc ... jusque dans les parties les moins accessibles de la Jarre. Vous pouvez coucher votre Jarre avec précaution sur un support absorbant (en mousse, à bulles, etc ..) pour la nettoyer parfaitement.



RÉCEPTION, UTILISATION ET ENTRETIEN DES JARRES VINAIRES EN TERRE CUITE

1) Rinçages à l'eau

- A température ambiante, et/ou Karcher eau chaude : Oui mais attention : avec une montée progressive de la température de l'eau (maximum 65°) et éviter tout choc thermique. Attention également à ne pas passer le karcher autour du col inox car c'est la partie la plus sensible.

- Ne chauffez pas le col inox avec de l'eau très chaude car la trappe en acier a un coefficient de dilatation différent de celui de la terre cuite pouvant occasionner des fissures ou fentes sur la terre cuite.

2) Détartrage et élimination de la matière organique (acides organiques, composés phénoliques, polysaccharides, polypeptides, etc ...) dans les coins les moins accessibles parfois.

- Usage de peroxyde d'hydrogène* (H₂O₂) dilué dans l'eau (concentration 10 %) : oxydant fort éliminant la matière organique, il va nettoyer et dérougir. Laisser agir 20 min, brosser et rincer abondamment à l'eau claire et non chlorée. Si ça ne suffit pas :

- Usage de bicarbonate de sodium* (1 part) + acide citrique* (2 parts) à une concentration de 10%. Par exemple ajoutez 66 g d'acide citrique à 33 g de bicarbonate de sodium puis versez les dans 1L d'eau et mélangez. Le mélange des poudres se fait à sec et va détartrer. !! Mélange très moussant !!

C'est lors du contact avec l'eau que la réaction effervescente s'initie. Le bicarbonate a l'avantage d'absorber les mauvaises odeurs, le citrate de sodium produit est agent séquestrant. Cette association vous débarrassera du tartre, à l'eau chaude, et nuira au développement des moisissures. Appliquer au pulvérisateur, laisser agir 20 min, brosser et rincer abondamment à l'eau claire.

** naturellement biodégradable, non impactant vis à vis de l'environnement.*

Attention : Nous vous conseillons de vous abstenir de l'usage de la soude (NaOH) qui est corrosive vis à vis de la terre cuite, et nuisible à la qualité du vin au contact d'une paroi abimée par l'action de la soude.

3) Une fois affranchie, rincée, et égouttée, contrôlez le pH.

Votre Jarre peut être à nouveau remplie par du moût ou du vin.



RÉCEPTION, UTILISATION ET ENTRETIEN DES JARRES VINAIRES EN TERRE CUITE

Remisage de votre jarre :

Si vous avez le projet de laisser votre Jarre vide : alors il convient de prendre certaines précautions :

- Après nettoyage parfait et rinçage comme vu plus haut
- Egouttez-là et séchez là
- Placez-là dans un endroit sec, sans jamais la fermer (couvercle déposé)
- Vous pouvez également placer un ventilateur à demeure

Veillez à ce que l'atmosphère reste saine, neutre, exempte d'odeurs incompatibles (TCA, TCP, pas de cartons ni de palette bois traitées humides, pas d'hydrocarbures, etc ...)

Si vous avez un doute sur l'hygiène de votre Jarre, vous pouvez la mécher au soufre comme on le ferait pour un fût de chêne. Veillez à ce que la Jarre ne soit pas mouillée lors du méchage afin d'éviter la production d'acide sulfurique !

Si la Jarre reste vide un certain temps, reprendre la procédure de nettoyage et d'affranchissement, puis faire une mise en eau de la Jarre en arrosant également les parois extérieures afin de la saturer. Alors seulement après vous pourrez la remplir à nouveau avec du moût ou du vin.

NB : La société Vin et Terre s'assure et atteste que ses contenants sont conformes au contact alimentaire. Elle encourage l'utilisateur à s'assurer que son produit respecte les limites maximales acceptables de produits définies en annexes dans le Code International des Pratiques Œnologiques de l'OIV en vigueur.



RÉCEPTION, UTILISATION ET ENTRETIEN DES JARRES VINAIRES EN TERRE CUITE



Nous restons à votre entière disposition pour vous donner de plus amples informations,

**Tous nos vœux de réussite pour l'élevage de vos vins en
Jarre**

✉ vinterre@live.fr

🌐 www.vinetterre.com

📞 05.57.71.06.72
06.71.74.09.45

Edition
Février
2021

Vin et Terre | 05 57 71 06 72 www.vinetterre.com

