


RÉCEPTION, UTILISATION ET ENTRETIEN DES JARRES VINAIRES EN GRÈS

Le grès est un matériau
céramique caractérisé
par une excellente
résistance aux
agressions chimiques ou
climatiques

COMPOSITION DU GRÈS AL2O3 : 18,2 %
SIO2 : 68,18 %. FEO : 5,98 %
LES JARRES SONT FAÇONNÉES PAR
JONCTION DE MOULES
TEMPÉRATURE DE CUISSON : 1300 °C
DERRIÈRE LA CUISSON : POROSITÉ < 2,5 %

Précautions de manutention :


La palette circulaire en inox livrée avec les jarres vous permettra de les déplacer avec un transpalette. Certains modèles sont livrés sur palette en bois, ou coffre en bois, ou support inox.

 Lors du déplacement de votre jarre, soyez toujours 2 personnes. Ne déplacez pas la jarre lorsqu'elle est pleine.

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

Étanchéité de la jarre, particularités pour le couvercle en grès :

Il est impératif de vérifier l'étanchéité de la jarre avant utilisation, une fois couvercle fermé.

 Ne pas forcer sur le serrage des clamps du couvercle, ce qui pourrait avoir pour conséquence de le briser.
Le couvercle en grès a un trou de bonde au centre de 50 mm (une bonde silicone convient pour la fermeture, ou bien la bonde aseptique en verre soufflé)

Mise en service après réception de votre jarre neuve :

Remplissez votre jarre jusqu'au débordement vanne fermée.

Placez le joint silicone blanc. Positionnez avec soin le couvercle, serrez progressivement 1 à 1 les crochets de fermeture. Finissez la mise en eau jusqu'au trou de bonde du couvercle. Vous pouvez compléter le remplissage jusque dans la bonde en verre, si vous en êtes muni.



RÉCEPTION, UTILISATION ET ENTRETIEN DES JARRES VINAIRES EN GRÈS

Laissez en l'état durant 3 jours.

Vérifiez l'étanchéité de la vanne du bas, du système de fermeture et de l'ensemble de la jarre.

Nous vous conseillons de bien nettoyer le joint du couvercle avec un produit non chloré, privilégiez de l'alcool ou du SO₂.

Lors du remplissage de la cuve, avec l'eau ou le vin, 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 générera, à la longue, un suintement à cet endroit précis.

Situation dans la cave :

Lors de l'élaboration de votre vin (vinifications et élevages) placez soigneusement votre jarre dans la cave :

- 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, ni 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.*

Veille œnologique :

En début d'élevage, surveillez la consume qui doit être faible. Ouillez régulièrement pour maintenir le niveau.

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.



RÉCEPTION, UTILISATION ET ENTRETIEN DES JARRES VINAIRES EN GRÈS

1. Rinçages à l'eau

- à température ambiante, et/ou Karcher eau chaude :  **Oui mais attention** : avec une montée progressive de la température de l'eau  et sans excéder les 65 °c sans quoi la jarre pourrait casser.

Attention également concernant les accessoires en inox, dont le coefficient de dilatation à la chaleur diffère de celui du grès, pouvant générer une fracture de la céramique par choc thermique.

2. Détartrage et élimination de la matière organique (acides organiques, composés phénoliques, polysaccharides, polypeptides, etc ...)

- Usage de peroxyde d'hydrogène* (H₂O₂) dilué dans l'eau (concentration à 10%) : oxydant fort éliminant la matière organique, il va nettoyer et dérougir. Laissez agir 20 min, brossez et rincez 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 détartre. **!! Il s'agit d'un 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, broser et rincer abondamment à l'eau claire.

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

Attention : Nous vous déconseillons l'usage de la soude (NaOH) qui peut être corrosive même pour du grès à la longue.

3. Une fois rincée, pH à neutralité contrôlé, et égouttée, votre jarre peut être à nouveau remplie par du moût ou du vin.

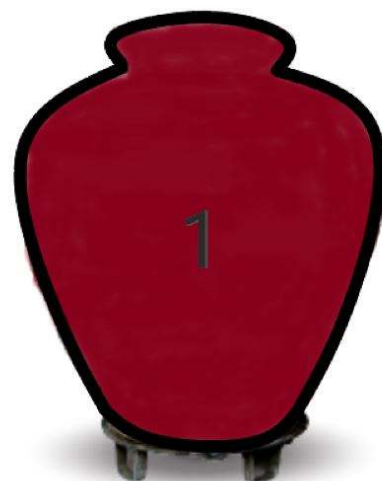


RÉCEPTION, UTILISATION ET ENTRETIEN DES JARRES VINAIRES EN GRÈS

Afin d'éviter la formation de bulle d'air lors du remplissage :

Etape 1 -

- Installer le système de fixation de la bonde sur le couvercle,
- Fermer hermétiquement le couvercle
- Remplir la jarre au maximum.



Etape 2 -

- Installer la bonde aseptique sur son support,
- Remplir la bonde

RÉCEPTION, UTILISATION ET ENTRETIEN DES JARRES VINAIRES EN GRÈS

Installation de votre bonde en verre

1. Installer le joint le plus épais dans le trou du couvercle, l'enfoncer juste au ras du dessous de celui-ci.

Pour cela, chauffer le joint entre vos mains pour l'assouplir un peu, pincer le avec vos doigts et enfoncer le en entier dans le trou.



2. Remplir votre jarre de vin au maximum

3. Installer puis fermer le couvercle de la jarre équipé du joint épais de bonde.

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

5. Emmancher la bonde dans le second joint le plus fin.



RÉCEPTION, UTILISATION ET ENTRETIEN DES JARRES VINAIRES EN GRÈS

6. Installer la bonde sur le couvercle en poussant vers le bas tout en la tournant. Les deux joints rentrent en contact et l'étanchéité sera assurée grâce à l'enfoncement de la bonde.



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. Versez 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 GRÈS

Remisage de votre jarre :

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

- Après nettoyage comme vu plus haut
- Égouttez-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 la jarre reste vide un certain temps, reprendre la procédure de nettoyage, puis faire une petite mise en eau de la jarre en arrosant également les parois extérieures avant de la remplir avec du moût ou du vin.

Comme la terre cuite, la porcelaine, la faïence, le verre ... le grès est né de l'art de la céramique. Éviter tout choc physique ou thermique (trop fort gradient de température en trop peu de temps)

N.B : 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 GRÈS



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

