

ANNEXE 1
TRANSPORT, UTILISATION ET
ENTRETIEN DES AMPHORES

CARBONE

Après le déchargement de votre amphore(s) et la signature du bon de livraison, procédez systématiquement à un examen visuel et olfactif en présence du transporteur.

Nos jarres sont livrées sur des palettes en bois créées sur mesure pour celles-ci afin de vous faciliter leur déplacement avec le transpalette. Si vous souhaitez déplacer votre jarre à l'aide d'un autre moyen de transport, demandez nous conseil.

Lors du déplacement de la jarre, privilégiez d'être minimum à deux. Nos amphores sont robustes mais nécessitent un usage attentionné et des gestes précis.

Nos amphores sont toujours remplies d'eau après la phase de cuisson pendant un minimum de 48h pour vérifier leur étanchéité. Après un examen visuel, nous nous conseillons de répéter l'opération chez vous afin d'exclure tout dommage qui serait dû au transport.

A1.1. Mise en emploi

Après nettoyage des accessoires (joint silicone, bonde de ouillage) et mis en eau de votre amphore avec une eau le plus faiblement chloré. Versez l'eau jusqu'à débordement le long de la paroi extérieure. Fermez avec le couvercle à l'aide des pinces de serrage pour vous assurer de sa bonne étanchéité et finissez de remplir la bonde de ouillage.

Vérifier l'étanchéité de tous les accessoires de votre jarre (vanne, dégustateur et bonde de ouillage) et l'ensemble de la jarre.

Attendre 2 à 3 jours pour voir si le niveau a baissé. Si ce n'est pas le cas, votre amphore est considérée comme étanche. Dans le cas contraire, renouvelez l'opération et si aucune amélioration n'apparaît, contacter nous immédiatement. **Le fabricant Massimo Carbone et son représentant SAS Vit'Vinif** certifient que les amphores sont prêtes à l'emploi dès leur réception.

Dans certains cas, si votre jarre est destinée à recevoir des mouts et des vins avec des PH très bas, il vous est possible de réaliser un ou deux affranchissements à l'acide tartrique.

Pour cela, réalisez 1 ou 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 24h. Rincez l'intérieur de la jarre jusqu'à ce que l'eau après rinçage fait le même pH que l'eau utilisée avant rinçage (proche de 7), (dilué à 20 % de concentration dans l'eau sur les parois intérieures) espacé d'une période de séchage de 12 heures. C'est votre choix d'utiliser cette pratique, ou de choisir d'utiliser l'amphore après avoir simplement vérifié son étanchéité, comme recommandé par le fabricant. La vérification de l'étanchéité après réception, ainsi que le rinçage, est actuellement la seule pratique recommandée par le fabricant.



A1.2. La jarre et son environnement

L'environnement atmosphérique est déterminant pour vos amphores et jarres. Le choix de l'emplacement de votre contenant est déterminant. Privilégiez une atmosphère humide et fraîche entre 60% et 80% d'humidité et ne pas dépasser les 18°C dans le chais. Evitez de placer votre amphore dans les zones à courants d'air et veillez à ce que l'atmosphère reste saine.

L'apparition de moisissures sur la surface extérieure est possible avec une atmosphère humide. Si vous souhaitez chauffer votre chais pour accompagner la fermentation de vos vins, nous vous invitons à arroser régulièrement votre amphore car la terre cuite sèche rapidement et le vin risque d'être puisé pour compenser le manque d'hydratation.



A1.3. Surveillance œnologique

La terre cuite est très poreuse et en fonction des températures extérieures et de l'hydrométrie, il se peut que la consigne soit au départ importante jusqu'à ce que la jarre trouve son point d'équilibre avec son contenu (vin) et son environnement.

Nous vous demandons de surveillez régulièrement la consigne et de dégustez régulièrement votre vin afin de suivre l'évolution de l'élevage de votre vin. La bonde de ouillage vous aidera enfin à surveiller le niveau de votre vin.



A1.4. Nettoyage de la Jarre

Après avoir totalement vidé votre amphore de son vin, assurez vous de nettoyer votre amphore rapidement en veillant d'éliminer tout dépôt du vin (lies, tartres, etc). Pour cela, si votre amphore n'est pas équipée d'une vidange totale ou d'un socle rotatif (avec la pallo), vous pouvez coucher votre jarre sur un support avec précaution.

Rinçage à l'eau

A température ambiante, et/ou Kärcher eau chaude (maximum 70°) en respectant les paliers de température. Un choc thermique pourrait lui être dommageable. Respecter une distance de sécurité avec le karcher.

Détartrage et élimination de la matière organique

Ne surtout pas utiliser de la soude pour nettoyer votre jarre car il est corrosif pour votre jarre.

Usage de bicarbonate de sodium 1 part sur 3 et acide citrique 2 parts sur 3 à une concentration de 10%. Appliquez au pulvérisateur, laissez agir 20 min, brossez et rincez abondamment à l'eau claire.

Si le tartre persiste, remplissez la jarre de la solution et laissez agir pendant 3 minimum. Le bicarbonate a l'avantage de vous débarrasser des mauvaises odeurs et l'association des deux solutions empêchera les moisissures de s'installer.

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



Autres recommandations

Après nettoyage et égouttage de votre amphore, placer votre amphore dans un endroit sec en la laissant respirer (sans couvercle) avec les vidanges ouvertes.

Une fois que votre amphore est sèche, il vous est possible de la mécher comme vous le feriez pour une barrique.



- VIT'VINIF et Massimo CARBONE, animés par la passion du vin, nous cultivons cette belle complicité entre le vigneron et l'amphore. Nous vous remercions de nous avoir choisi et vous souhaitons une belle aventure amphorique -

CARBONE

Solutions de vinification en terre cuite
Massimo Carbone Terre-cotte



IMPORTATEUR EXCLUSIF EN FRANCE

VIT  **VINIF**
EQUIPEMENTS DE VINIFICATION

Téléphone: +33 (0) 4 11 98 00 03

E-Mail: contact@vitvinif.com

SAS Vit'Vinif

2 impasse Paul Sejourné, Naturpole III - 66350 Toulouges - France

SIRET 824 972 723 00012