



Tempo, le fût d'occasion en toute sécurité au fil des millésimes.

La sécurité en Amont

Sélection de partenaires sérieux, rigoureux et fiables.

Réservation de fûts auprès des vignerons partenaires sélectionnés.

Fûts en chêne français uniquement et sur plusieurs types de contenants:
225 L / 228 L / 300 L / 350 L /
400 L / 500 L ET 600 L

Achat et contrôle des fûts à réception: vérification du cerclage, des douelles, des fonds...

Protocole de nettoyage «Tonnellerie Billon».

La traçabilité

Identification à 4 chiffres de chaque fût à l'entrée en atelier.

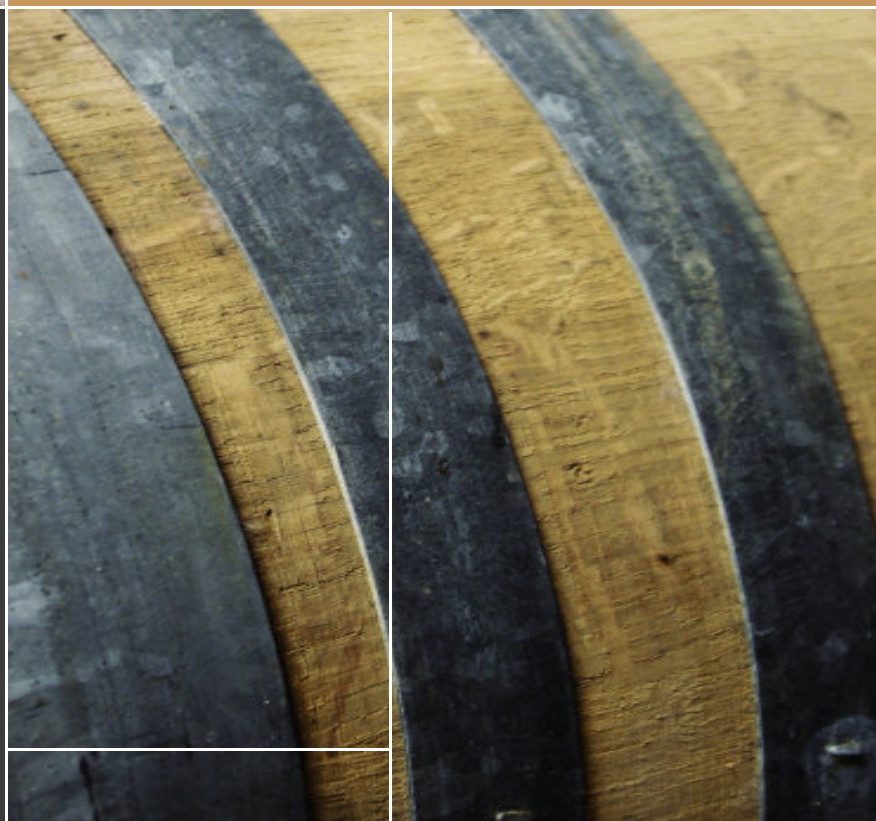
Mise sur fiche des informations relatives aux fûts (Tonnelier, âge du fût, nombre de vins, origine du bois, chauffe initiale et date de soutirage)

La finition

Ponçage extérieur des fûts

Possibilité inscription laser du nom du domaine

Apposition du label «Tempo»



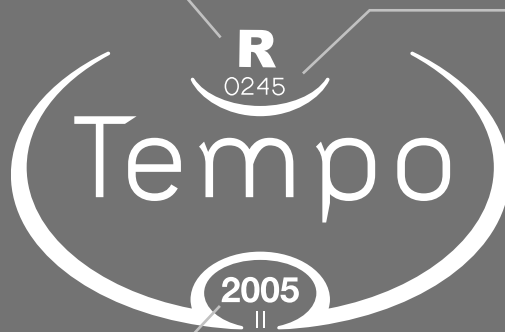
VOTRE CONTACT :

DIDIER NAVARRO
d.navarro@conceptovino.com
tél. 06 59 65 20 20

Tempo

la traçabilité en 4 points

R (ou B) : vin rouge
ou blanc.



Numéro identifiant
répertorie le vigneron,
le tonnelier
et le fût d'origine.

Millésime

de la fabrication du fût.

I, II, III ou IV : le nombre de
vins passés dans le fût.



PROTOCOLE DE NETTOYAGE DES FÛTS D'OCCASION Tonnellerie BILLON - BEAUNE



- Brûlage de la bonde à 50 mm (si diamètre inférieur)
-
- Rince fût jusqu'à écoulement d'une eau claire (eau froide)
-
- Nettoyage haute pression avec buse rotative
-
- Nettoyage vapeur stérile
sans défibrage du bois
-
- Rince fût pendant 3 minutes (eau froide)
-
- Perçage ou ouverture du trou de soutirage (broquereau)
-
- Méchage
-
- Égouttage 24 heures
-
- Bouchage du trou de soutirage
-
- Égouttage 48 heures
-
- Méchage et fermeture du fût (bonde)
-
- Contrôle et renouvellement du méchage si besoin
-
- Ponçage et marquage du Label Tempo.

