

# Lagerempfehlung und Vorbereitung zur Befüllung von neuen Fässern

## Lagerung von Neufässern bis zum Gebrauch:

- a.) Belassen Sie die Schutzfolie, den Karton und den Silikonstopfen am neuen Fass.
- b.) Bewahren Sie das Fass in einem Raum mit konstanter Temperatur und einer Luftfeuchtigkeit von 65% auf. Geschützt vor Zugluft und Licht.
- c.) Befeuchten Sie das Fass nicht, solange es in der Schutzfolie ist.

## Erstbefüllung von neuen Fässern:

- a.) Füllen Sie ca. 20 l heißes Wasser in das Fass
- b.) Schütteln Sie das Fass in alle Richtungen, um das Innere zu benetzen und lassen Sie es einige Stunden lang auf einer Bodenseite stehen
- c.) Nochmals schütteln und das Fass einige Stunden auf dem anderen Boden stehen lassen
- d.) Mit Wein befüllen.
  - 1. **Empfehlung:** Einsatz von 2-3 g/hl **Enartis Stab Micro** um Brettanomyces-Hefen (+ Milchsäure- und Essigsäurebakterien) zu inaktivieren.
  - 2. **Empfehlung:** Fässer immer Spundvoll halten und Weinflecken mit Schwefelwasser entfernen.

## Nach dem Gebrauch:

- a.) Gründliche Reinigung je nach Ausstattung: Heißwasser-Hochdruck, Rekonditionierung, Ozon, UV-Licht
- b.) Sehr gut trocknen lassen
- c.) Mit 1 Schwefelschnitte/2hl einbrennen und diesen Vorgang mit der Hälfte der Menge monatlich wiederholen oder mit einer 0,05% wässrigen SO<sub>2</sub>-Lösung nasskonservieren.

**Tipp:** Noch besser ist es das Fass zu entleeren, danach zu reinigen und gleich wieder mit Wein zu befüllen!

- d.) Vor dem erneuten Gebrauch auf Fehleraromen und Beschädigungen kontrollieren und wie oben beschrieben wässern.

Durch Einhaltung dieser einfachen Empfehlungen werden Sie lange Freude an Ihren Fässern haben!