



Barrica de roble

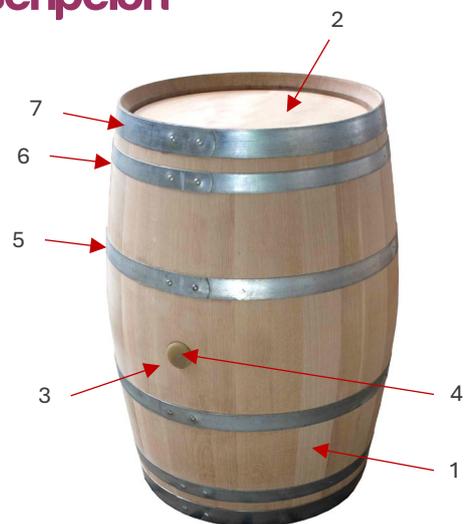
Aplicaciones

- Crianza de los vinos.
- Fermentación alcohólica y maloláctica.

Modo de uso

- Para preparar la barrica nueva (225 L), lavar con agua para eliminar el posible polvo **(a)**.
- Rellenar con agua ligeramente sulfitada (4 g/hL) y esperar 3 o 4 días.
- Vaciar y lavar la barrica con agua.
- Quemar un disco de 10 g de azufre (excepto si se va a realizar la fermentación maloláctica) **(b)**.
- Esperar el tiempo necesario para que la combustión finalice.
- Proceder al llenado con vino **(c)**.

Descripción



- | | |
|-----------------------|-----------------------------|
| 1. Duela. | 5. Bojo o barrigal. |
| 2. Azuela. | 6. Colete. |
| 3. Esquive. | 7. Cabezal y contracabezal. |
| 4. Tapón de silicona. | |



Grado en
Enología
Universidad de Castilla-La Mancha



Pulsar
Video

