

Conseils d'utilisation et d'entretien des produits Biopythos

CONTRÔLE LIVRAISON



Au déchargement et avant d'émarger le bordereau de livraison, **VÉRIFIER L'ÉTAT DE LA MARCHANDISE EN PRÉSENCE DU TRANSPORTEUR**. Les réserves orales et la mention « Sous réserve de déballage » n'ont pas de valeur légale.

Il est impératif de déballer la marchandise en présence du chauffeur même si l'emballage ne présente aucun dommage apparent.

Écrire sur le bordereau de livraison tous les détails des avaries constatées en présence du transporteur et **confirmer les dégâts par lettre recommandée avec AR dans les 48 heures au transporteur** avec copie à BIOPYTHOS.

MISE EN SERVICE APRÈS RÉCEPTION

L'étanchéité du produit est éprouvée dans notre atelier avant expédition. Néanmoins, il est conseillé une mise en eau complète pendant 4 heures avant usage. Si l'œuf et/ou la jarre est équipé(e) d'une bonde aseptique, réaliser la procédure avec cette dernière pour vous assurer de sa bonne étanchéité.

Verser l'eau jusqu'à débordement le long de la paroi extérieure afin d'humecter l'œuf et/ou la jarre dans son ensemble. Vérifier l'étanchéité de la vanne le cas échéant.

Si le niveau d'eau n'a pas baissé, le produit est réputé étanche. Vous pouvez le vider de son eau pour la remplacer par le vin que vous souhaitez lui allouer. Dans le cas contraire, renouveler l'ajout d'eau afin de saturer la porosité. Si la consume perdure, veuillez nous contacter.



ÉTAT SANITAIRE

Lors de l'élaboration de votre vin, placez soigneusement votre œuf/jarre dans la cave et idéalement :

- Eviter de placer le produit dans une zone de passage ou dans les courants d'air ;
- Veiller à ce que l'atmosphère de la cave reste saine (pas d'odeur étrangère, ni contaminante).

Si vous avez le projet de laisser l'œuf et/ou la jarre vide, il convient de prendre certaines précautions. Après nettoyage :

- Égoutter soigneusement le produit ;
- Placez-le dans un endroit sec sans jamais le fermer ;
- Vous pouvez également placer un ventilateur à demeure.



Veillez à ce que l'atmosphère reste saine, neutre et exempte d'odeurs. Si l'œuf et/ou la jarre reste vide un certain temps, reprendre la procédure de nettoyage puis réaliser une mise en eau avant de le/la remplir de vin.



NETTOYAGE

Aussitôt vidé, l'intérieur du produit doit être nettoyé. Assurez-vous d'éliminer tout dépôt de moût, lies, ... jusque dans les parties les moins accessibles.

Rinçage à l'eau

À température ambiante et/ou au Karcher eau chaude (une montée progressive de la température de l'eau est alors impérative).

Détartrage et élimination de la matière organique

Au bicarbonate de sodium + acide citrique. Laisser agir 2 heures minimum puis rincer abondamment à l'eau claire.

Une fois rincé(e) et égoutté(e), l'œuf et/ou la jarre peut être à nouveau rempli(e) avec du vin.