

Réception, utilisation, et entretien des jarres

Contrôle à la livraison

Attention – consigne nationale des transporteurs et des assurances !

Au déchargement et AVANT que le transporteur ne reparte, déballez bien la jarre et vérifiez la sous tous les angles en procédant à un examen visuel et olfactif. Avant chaque livraison, vous recevrez un mail de la part de Vin et Terre avec la procédure à suivre lors de la réception de votre jarre et les éventuelles réserves à porter.

! Lorsque vous signez le bon de livraison sans porter de réserve, la jarre est considérée comme reçue en parfait état !

Précautions de manutention

Nos jarres sont livrées sur palettes pour vous permettre de les déplacer avec un transpalette : les Jarres **EN TERRE CUITE** sont livrées sur palette bois, les Jarres **EN GRES** sont livrées avec une palette circulaire en inox.

Lors du déplacement de votre Jarre, soyez **toujours 2 à 3 personnes**, en effectuant des gestes souples et lents.

! Ne jamais déplacer pas votre jarre lorsqu'elle est pleine !

Attention à ne pas placer votre Jarre sur palette plastique, la résistance du plastique est insuffisante !

Mise en service

Lors du remplissage de la cuve, avec l'eau ou le vin, assurez-vous que la jarre soit bien à plat et non sur un sol incliné. Sinon la pression de liquide va s'exercer sur un point préférentiel qui générera, à la longue, un suintement à cet endroit précis.

Étanchéité

! Prévoir 1 semaine d'observation entre réception et usage de votre Jarre !

Il est impératif de vérifier l'étanchéité de la jarre avant utilisation, une fois le couvercle fermé. Cela permet à la fois de vérifier qu'aucun dommage invisible à l'œil n'ait eu lieu pendant le transport, mais aussi que tous les accessoires sont correctement positionnés.

LA TERRE CUITE étant très poreuse, elle a également besoin de se saturer en eau avant d'être mise en vin.

Nous vous conseillons de bien nettoyer le joint silicone du couvercle avant toute utilisation avec un produit non chloré.

Si votre Jarre est équipée d'une **bonde aseptique**, faites l'essai avec la bonde pour vous assurer du bon serrage avec le couvercle et de sa bonne étanchéité.





Pour ce faire :

- Versez l'eau jusqu'à la faire déborder le long des parois extérieures afin d'humecter la jarre entière. Fermez le couvercle et finissez de remplir via la bonde en verre installée si vous en êtes munie.
- Vérifiez l'étanchéité de tous les accessoires de votre jarre (vanne, robinet, bonde), du système de fermeture, et de l'ensemble de la jarre.

Si le niveau d'eau dans la Jarre n'a pas baissé au bout de 3 jours la Jarre est réputée étanche. Vous pouvez la vider de son eau. Dans le cas contraire, renouvelez l'ajout d'eau afin de saturer la porosité de la jarre. Si la consomme perdure, appelez au 05 57 71 06 72.

LA TERRE CUITE : affranchissement à l'acide tartrique

Le pH des moûts et des vins étant relativement bas, afin de préserver leur acidité, nous vous conseillons de réaliser un nappage à l'acide tartrique.

- Réalisez 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.
- Rincer l'intérieur de la jarre jusqu'à ce que l'eau après rinçage ait le même pH que l'eau utilisée avant rinçage (proche de 7).

Situation dans la cave

Maintenant votre jarre est prête pour l'élaboration de votre vin (vinifications et élevages). Il s'agit de la placer soigneusement dans la cave, la terre cuite sera très sensible à son environnement :

- Au frais et dans une atmosphère suffisamment humide** (pas plus de 18°C, à 70 - 80 % d'humidité relative).
- Evitez de placer votre jarre dans le passage, ni dans les courants d'air
- Veillez à ce que l'atmosphère de la cave reste saine (pas d'odeur étrangère, ni contaminante).

*** L'apparition de moisissures sur la surface extérieure de la Jarre est possible et logique si l'atmosphère de la cave est humide. 70 à 80 % d'humidité relative est recommandée pour l'élaboration et la conservation de vos vins en Jarre afin de ne pas générer de consume qui pourrait nuire à la qualité de vos vins.*

Si vous mettez votre Jarre en **TERRE CUITE** dans une pièce chauffée pour soutenir les fermentations, arrosez là très régulièrement à l'eau pure, car la terre cuite, sinon, sèchera très vite et puisera le vin de l'intérieur pour s'hydrater.

LA TERRE CUITE ; veille œnologique

La terre cuite est très poreuse, en début d'élevage, surveillez-la consume et goûtez régulièrement afin de ne pas vous faire surprendre par le taux de micro-oxygénation de la jarre. La bonde aseptique vous aidera car vous verrez plus facilement l'évolution du niveau de vin ou le départ d'une fermentation.

Nettoyage de la Jarre

Aussitôt vidée, l'intérieur de la Jarre doit être nettoyé, assurez-vous d'éliminer tout dépôt de moût, lies, tartre, etc ... jusque dans les parties les moins accessibles de la Jarre.

Vous pouvez coucher votre Jarre avec précaution sur un support absorbant (en mousse, à bulles, etc..) pour la nettoyer parfaitement.



1) Rinçages à l'eau

A température ambiante, et/ou Kärcher eau chaude. Attention : avec **une montée progressive de la température** de l'eau (**maximum 65°**).

! Eviter tout choc thermique !

Attention également à ne pas passer le Kärcher autour des **parties inox** car c'est la partie la plus sensible. L'inox a un coefficient de dilatation différent de celui de la céramique pouvant occasionner des fissures ou fentes.

2) Détartrage et élimination de la matière organique (acides organiques, composés phénoliques, polysaccharides, polypeptides, etc...) dans les coins les moins accessibles parfois.

Usage de peroxyde d'hydrogène * (H_2O_2) 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 et non chlorée.

Usage de bicarbonate de sodium * (1 part) + **acide citrique*** (2 parts) à une concentration de 10%. Par exemple, ajoutez 66 g d'acide citrique à 33 g de bicarbonate de sodium puis versez les dans 1L d'eau et mélangez. Le mélange des poudres se fait à sec. La solution obtenue après la dilution des poudres dans l'eau va détartre. C'est lors du contact avec l'eau que la réaction effervescente s'initie. **! Mélange très moussant !**

Appliquer au pulvérisateur, laisser agir 20 min, broser et rincer abondamment à l'eau claire.

Si le tartre persiste, remplissez la jarre de la solution et laissez agir pendant 3-5 jours.

Le bicarbonate a l'avantage d'absorber les mauvaises odeurs, le citrate de sodium est agent séquestrant. Cette association vous débarrassera du tartre, à l'eau chaude, et nuira au développement des moisissures.

** naturellement biodégradable, non impactant vis à vis de l'environnement.*

Attention : L'usage de la soude (NaOH) est prohibé, car corrosif vis à vis de **LA TERRE CUITE**. Un vin au contact d'une paroi abimée par l'action de la soude verra sa qualité impactée.

Nous vous en déconseillons l'usage sur le **GRES** également, car cela peut être corrosif à long terme.

3) Une fois rincée et égouttée, contrôlez le pH. Votre Jarre peut être à nouveau remplie par du moût ou du vin.

Remisage de votre jarre

Si vous avez le projet de laisser votre Jarre vide il convient de prendre certaines précautions :

Après un nettoyage parfait et rinçage comme vu plus haut : égouttez-là et séchez-là

- Placez-là dans un endroit sec, sans jamais la fermer (couvercle posé, trou de bonde et vanne ouvertes).
- Vous pouvez également placer un ventilateur à demeure.
- Veillez à ce que l'atmosphère reste saine, neutre, exempte d'odeurs incompatibles (TCA, TCP, pas de cartons ni de palettes en bois traitées humides, pas d'hydrocarbures, etc...)

Si vous avez un doute sur l'hygiène de votre Jarre, vous pouvez la **mécher au soufre** comme on le ferait pour un fût de chêne. Veillez à ce que la Jarre ne soit pas mouillée lors du méchage afin d'éviter la production d'acide sulfurique !

Si la Jarre en **TERRE CUITE** reste vide un certain temps : reprendre obligatoirement la procédure de nettoyage et d'affranchissement, puis faire une mise en eau de la jarre en arrosant également les parois extérieures afin de la saturer. Alors seulement après vous pourrez la remplir à nouveau avec du moût ou du vin.

