

flexcube

Cher client,

Vous avez choisi Flexcube pour élaborer vos grands vins, nous vous remercions pour le choix cette solution innovante. Afin d'optimiser l'utilisation de cet équipement voici les points clefs qui vont vous permettre d'utiliser au mieux votre Flexcube.

Mise en service avant remplissage :

Nous avons apporté le plus grand soin à la construction des Flexcubes, ils répondent aux normes les plus sévères en matière d'innocuité et sont garantis sans migration par le laboratoire indépendant Queynos, un certificat est disponible sur demande.

A la réception assurez vous des points suivants :

- Vérification de
 - L'étanchéité de la vanne papillon
 - Tester avec remplissage à l'eau.
 - La mise en place du dégustateur avec du joint téflon. Sans serrage excessif.
 - Le HDPE (polymère de la membrane) n'a pas d'effet sur le vin
 - Il est adapté au stockage de -40 à +50 °C
 - Il est stable aux UV
 - La perméation (transfert de l'oxygène à travers la membrane) est stable dans le temps .Votre Flexcube est prêt pour l'emploi.

Mise en service :

- Lavage avec une solution de soude caustique à 2 % pour éliminer une éventuelle odeur cireuse puis rinçage à l'eau claire.
- Ouvrir le bouchon de la trappe
- Faire un balayage CO2 ou N2
- Vérifier le SO2 libre comme pour une barrique
 - (viser 10mg de plus que la cible souhaitée 35 mg).
- Commencer le remplissage.
- Finir le remplissage par le bouchon **à débordement. C'est un point clef.**
- Ouillage au bout de 2 semaines, par le bouchon, le Flexcube prend son volume définitif qui peut varier de 1%.
- Vérifier le SO2 libre puis fermer la trappe.

POINTS CLEFS :

- **Le Flex-cube doit être toujours plein. STOCKÉ COMME UNE BARRIQUE A TEMPERATURE CONTROLÉE.**
 - Vérifier le plein toutes les 4-8 semaines comme pour une barrique (prise échantillons...).
 - La dilatation du Flex-cube selon la température est à prendre en compte.
 - Le Flex-cube plein ne doit pas être stocké au soleil
 - Ne pas laver à plus de 40°C
 - Le Flex-cube supporte tous les types d'entretien classique pour les cuves y compris le lavage haute pression.
 - Sa surface glacée limite les accroches de tartres et de micro-organismes.
 - Ne pas mettre en contact avec des matières grasses.

S'utilise avec ou sans stave pour les vinifications et les élevages. Durée d'élevage moyen 6 mois.

Nous sommes à votre disposition pour toute information complémentaire.

Merci