

# Le Barrel Check

## *L'outil de contrôle de la destruction thermique de Brettanomyces dans le bois des barriques*

Une optimisation des programmes de désinfection de vos barriques

- Mise en place de plusieurs sondes de températures à différentes profondeurs (0 mm, 3 mm et 6 mm de l'intérieur de la barrique).
- Positionnement des sondes sur plusieurs zones du fût contrôlé (trou de bonde, flanc de barrique, opposée du trou de bonde).
- Obtention d'un graphique représentant les courbes de températures de chaque sonde en fonction du temps de nettoyage en secondes et présentant le seuil de destruction thermique à atteindre.



Notre expertise à votre service

- Vérifier que la température minimale de destruction thermique de 55°C est atteinte à 6mm dans le bois.
- Déterminer les pentes d'accumulation et d'inertie thermique de la barrique.
- Régler les temps à chaque étape de lavage pour optimiser les cycles et les consommations.
- Barrel Check peut être complété d'analyses microbiologiques adaptées et non destructives.