

# Gebrauchsanweisung • Introduction • Mode d'emploi

## Gebrauchsanweisung für Fässer aus Vorbelegung

### Inbetriebnahme

#### Zur Befüllung des Holzfasses gehen Sie bitte wie folgt vor:

- Das Fass vor Gebrauch mit kaltem, klarem Wasser von außen wässern.
- Das Wässern des Fassinneren ist nicht notwendig, die Fässer werden bei uns auf Dichtigkeit geprüft.
- Bitte den Zapfhahn nicht mit einem Hammer oder ähnlichem Gegenstand in das Fass schlagen, der Zapfhahn bekommt hierdurch Risse und wird unbrauchbar!

#### Hinweis:

Eine anfängliche Leckage des Fasses ist durchaus nichts Unnormales und gibt kein Grund zur Besorgnis – Holz ist ein natürlicher Werkstoff und muss sich zur Lagerung von Weinen und Destillaten erst wieder ausdehnen.

### Lagerung

- Die Fässer müssen in einem geruchsneutralen Raum, dessen Luftvolumen einmal am Tag getauscht wird, gelagert sein.
- Die ideale Luftfeuchte (ideal zur Reifung und zur Lagerung) liegt bei 75% bis 80% bei Destillaten, bei der Lagerung von Wein leicht darüber.
- Die Fässer sollen alle zwei Wochen kontrolliert werden. Geprüft wird hierbei die Dichtigkeit, eventuell auftretende Daubenbrüche oder Risse und der feste Sitz des Spundes.
- Nach dem Entleeren des Fasses muss dies aufrecht unter gleichen Bedingungen – siehe oben – gelagert werden. So übersteht ein Fass eine Leerperiode von einigen Wochen sehr gut. Danach muss das Fass wieder befüllt werden.
- Die ideale Lagertemperatur für diese Fässer liegt bei ca. 15 Grad – nicht über 20 Grad Celsius.

---

## Introduction for use of refill barrels

### Commissioning

#### For the first fill of the barrel, please proceed as follows:

- Please wet the barrel with cold und clean water from outside before use.
- The watering for inside of barrel is not necessary; each barrel pressure tested at the cooperage to ensure water tightness.
- Please do not strike the spigot into the barrel with a hammer or similar items, this would cause cracks and it becomes useless.

#### Please note:

There is nothing abnormal about an initial leakage of the barrel and there is no reason to be concerned. Wood is a natural material and will be swollen up during storage of wine or distillates.

**wilhelm Eder**

Wilhelm Eder GmbH  
Bruchstrasse 60  
67098 Bad Dürkheim  
Deutschland

Tel.: + 49 (0)6322 955 98- 0  
Fax.: + 49 (0)6322 955 98 - 29  
Email: info@wilhelm-eder.de

www.faesser-shop.de  
www.wilhelm-eder.de

# Gebrauchsanweisung • Introduction • Mode d'emploi

## Storage

- The barrels must be stored in an odourless room whose air volume is changed once a day.
- The ideal humidity (ideal for ageing and storage) is between 75% and 80% for distillates and slightly higher for wine.
- The barrels should be checked every two weeks. The tightness, possible broken staves or cracks and the tight fit of the bung are checked.
- After emptying the barrel, this must be stored upright under the same conditions - see above. Thus a barrel can withstand an emptying period of a few weeks very well. The barrel must then be refilled.
- The ideal storage temperature for these barrels is approx. 15 degrees - not more than 20 degrees Celsius.

---

## Mode d'emploi pour des fûts ayant contenu de l'alcool

### Mise en service

#### **Pour le premier remplissage de votre fût suivez les instructions suivantes :**

- Arrosez votre fût avec de l'eau froide et propre de l'extérieur avant le premier usage.
- Ce n'est pas nécessaire d'arroser l'intérieur du fût. Nous vérifions l'étanchéité de chaque fût.
- Evitez d'enfoncer le robinet avec un marteau ou un objet similaire dans le fût. Le robinet risque de fissurer et est ainsi inutilisable.

#### **Indication:**

Au départ, il est possible que votre fût ait une fuite ce qui n'est pas inquiétant. Bois est un produit naturel et doit se redilater pour le stockage de vin et distillat.

### Stockage

- Les fûts doivent être stockés dans une pièce inodore dont le volume d'air est changé une fois par jour.
- L'humidité idéale (idéale pour le vieillissement et le stockage) se situe entre 75% et 80% pour les distillats et légèrement supérieure pour le vin.
- Les barriques doivent être contrôlées toutes les deux semaines. L'étanchéité, les éventuelles douelles cassées ou fissurées et l'ajustement serré de la bonde sont vérifiés.
- Après avoir vidé le fût, celui-ci doit être stocké debout dans les mêmes conditions - voir ci-dessus. Ainsi, un fût peut très bien supporter une période de vidange de quelques semaines. Le fût doit ensuite être rempli à nouveau.
- La température idéale de stockage pour ces fûts est d'environ 15 degrés, pas plus de 20 degrés Celsius.

**wilhelm Eder**

Wilhelm Eder GmbH  
Bruchstrasse 60  
67098 Bad Dürkheim  
Deutschland

Tel.: + 49 (0)6322 955 98- 0  
Fax.: + 49 (0)6322 955 98 - 29  
Email: info@wilhelm-eder.de

www.faesser-shop.de  
www.wilhelm-eder.de