

# GRAIN BLANC

Félicitations ! Vous venez d'acquérir un Single Malt Vaudois, 100% à partir de malt cultivé dans le canton de Vaud.

Grâce à vos soins et à l'attention que vous y apporterez ce Single Malt se transformera en un produit unique et exceptionnel.

Avant de remplir le tonneau avec le Grain Blanc, une phase préparatoire du fût est nécessaire. Le bois des tonneaux étant déshydraté, il est important de prendre le temps d'hydrater le fût afin d'en assurer son étanchéité.

Cette opération peut durer plusieurs jours, rappelez-vous qu'il s'agit d'un produit naturel et artisanal. Prenez-en soin. Pendant cette phase, le bois va absorber le liquide, augmenter de volume et sceller les espaces. C'est une opération délicate. Il est naturel que le fût change de couleur pendant cette étape car le liquide est absorbé en profondeur dans les fibres.

## L'HYDRATATION

Nous vous recommandons de préparer votre petit fût de la manière suivante. L'opération se termine le jour où il n'y a plus de fuite. Comptez plusieurs jours.

- Le remplir plusieurs fois d'eau froide, boucher les orifices et le rincer en faisant circuler l'eau.
- Une fois vidé, vous pouvez installer le robinet
- Remplir le fût à nouveau avec d'eau froide et poiser le sur son support
- Le laisser reposer pendant 24 heures (dans un bac en raison des fuites)
- il est impératif de changer l'eau tous les jours et ceci jusqu'à étanchéité complète du fût.
- Si des toutes petites fuites sont présentes, vous pouvez les colmater avec le suif de cave, en l'appliquant sur la surface du fût

## LA MATURATION

Une fois votre fût hydraté, vous pouvez soit ajouter directement votre Grain Blanc et démarrer la maturation, soit commencer par un vin blanc ou rouge, voire du porto. Ceci afin de donner une note spécifique et unique à votre futur Grain Blanc. Comptez 4-5 semaines

Avec un fût neuf, en première utilisation, le Grain Blanc mûri pendant 4 à 5 mois donne déjà des résultats surprenants.

Le tonneau étant de petite taille, la surface de bois est donc très grande par rapport au volume de liquide.

De ce fait, il est important de surveiller régulièrement votre maturation, car en quelques mois vous aurez déjà une maturation et un goût important.

Nous vous recommandons de stocker votre fût dans un endroit tempéré et relativement humide, comme une cave.

## LA SUITE

Vous pouvez toujours vous procurer du Grain Blanc pour compléter votre tonneau.

Une fois la maturation terminée, votre fût doit toujours être hydraté.

Nous vous recommandons de le conserver avec du vin ou un autre alcool. Si cela n'est pas possible, vous devez le vider, le rincer et l'égoutter. Avant de le refermer, il est souhaitable de brûler une petite baguette de soufre. Puis le stocker dans un endroit frais.

Vous avez à disposition, 1 Tonneau en chêne, 1 Entonnoir, 1 Verre de dégustation, 1 Bloc de suif de cave ainsi que du Grain Blanc.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir dans cette aventure transformation et la dégustation de votre Grain Blanc et restons à votre disposition pour tous conseils dont vous pourriez avoir besoin.

Merci & belles dégustations