



Drukfilter Maxi Vinoferm

FILTRATIE



Eender welke wijn die u koopt heeft een filtratie ondergaan. Deze filtratie is bedoeld om eventuele fruitrestanten, mogelijke bacteriën en gistcellen te verwijderen en bevordert aldus de smaak, het voorkomen en de duurzaamheid van de wijn.

Bij de VINOFORM® filter gebeurt de filtratie door de wijn onder druk doorheen filterschijven te persen.

Er bestaat een ruime variatie in de structuur van de poriën van de filterschijven en de keuze van het gebruik wordt bepaald door de vaste stoffen in de wijn die moeten worden weggefilterd.

Een wijnmaker heeft verschillende soorten filterschijven ter zijner beschikking, maar wij zijn van oordeel dat de 3 soorten (**fijn, grof en steriel**) voldoen aan de noden van de amateur wijnmaker. De fijne filterschijven kunnen gebruikt worden voor praktisch elke wijn, zowel een lichte als zware wijn. Wij raden dan ook deze filterschijven aan voor de meeste filtraties.

Zoete wijnen met een laag alcoholgehalte hebben de neiging terug te gaan gisten op fles wanneer ze in een te warme kamer worden opgeslagen, en voor zo'n wijn raden wij dan ook aan om de steriele filterschijven te gebruiken om de overtollige gistcellen te verwijderen. Men moet er wel rekening mee houden dat de zeer fijne poriën van de steriele filterschijven

zeer vlug kunnen verstopt raken bij troebele zoete wijnen. Wij raden dan ook aan eerst te filtreren met fijne schijven en daarna met de steriele.

De grove filterschijven zijn uitstekend geschikt voor zeer troebele wijnen, maar soms is het noodzakelijk van na te filteren met de fijne schijven om een maximale helderheid te bekomen.

GEBRUIKSWIJZE FILTER

De VINOFORM® drukfilter MAXI is zeer degelijk ontworpen en heeft een robuuste constructie. De container heeft een inhoud van 11.4 liter en het systeem werkt met 2 grote filterschijven wat een groot filteroppervlak inhoudt. De filtereenheid bestaat uit 3 delen : de bottom housing, de top housing en de separator (tussenring).

Tussen deze 3 delen worden de filterschijven geplaatst met de bedrukte kanten naar de buitenkant toe. De juiste indeling is dus als volgt : bottom housing – filterschijf – tussenring – filterschijf – top housing.



Laat de filterplaten gedurende enkele minuten weken in wat water. Verzeker u ervan dat de tussenring mooi in het midden zit. De bouten en de moeren worden vervolgens aangebracht en vastgezet. Hou er rekening mee dat de moeren allen even hard dienen te worden aangedraaid, dus doen we telkens 2 tegenovergestelde kanten. Koppel de uitvoer van de container aan de ingang van de filter (separator) door middel van een PVC-slang. Vul de container met water tot maximaal de streep van 11,4 liter, schroef de pomp erop en begin te pompen. Het water wordt in het onderdeel gepompt via de centrale ingang van de tussenring en geperst door de 2 filterschijven naar de 2 uitgangen toe.

De bedoeling van deze eerste filtratie met water is het voorkomen van een eventuele kartonsmaak aan de wijn. Normaal gezien is er geen bijsmaak meer na enkele liters water door de filterschijven te hebben gepompt. Wanneer het laatste restje water er doorheen is gepompt kan de filtratie met de wijn beginnen.



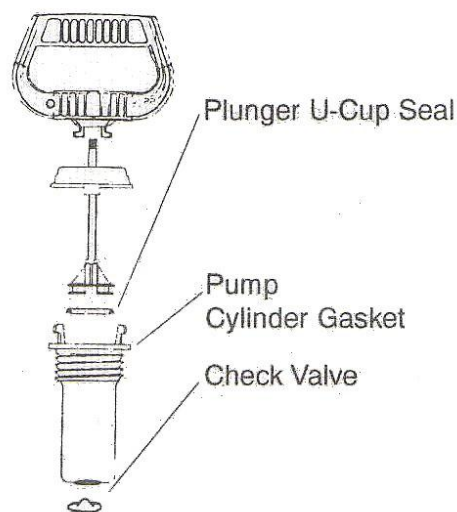
Draai de moeren goed vast. Hou er rekening mee dat de eerste liter wijn vermengd zal zijn met wat restanten water van de filterschijven. Van het ogenblik dat de wijn vrij begint te stromen kan hij direct worden gebotteld.

Wanneer de wijn bij uitzondering toch niet helder zou zijn bij de eerste filtratie, blijf dan toch de rest filteren (immers hoe meer uw filterschijven gebruikt zijn, hoe helderder de wijn die er door stroomt), en filter daarna de troebele wijn opnieuw.

Na gebruik moet de filter uit elkaar worden genomen en elk onderdeel grondig gereinigd worden.

TIPS

- vul de container enkel met water, wijn of bier
- vullen tot het maximum niveau van 11,4 liter
- elk defect onderdeel vervangen alvorens gebruik
- laat nooit het recipiënt onder druk als u zich ervan verwijdert (druk aflaten)
- vermijd schokken wanneer het recipiënt onder druk staat
- als er toch lekkage is gedurende de filtratie, dien je de moeren nog eens goed vast te draaien
- enige onderhoud buiten het reinigen is het insmeren van de 'plunger cup' met neutrale vaseline
- het is nutteloos en onhygiënisch de filterschijven te drogen en te hergebruiken





Filtre à pression Maxi Vinoferm

LA FILTRATION



Chaque vin que vous achetez chez votre marchand de vin a été clarifié par filtration. Une telle filtration peut tendre à plusieurs fins : on désire éloigner les éléments précipités, les restants des raisins, ou bien s'il y a lieu les bactéries et les cellules de levure. Une filtration contribue à l'amélioration du goût, de la conservation et de l'apparence du vin, ainsi que sa qualité augmentera.

La filtration même réside dans le fait qu'on presse le vin, à l'aide de pression, à travers une plaque filtrante, épaisse qui retient les impuretés. Une telle plaque a une certaine dimension de pore, et il faut choisir des types de plaques filtrantes différentes d'après le caractère de l'impureté.

Un vinificateur a un grand nombre de types de plaques à sa disposition, mais nous avons trouvé la plupart des vins faits à la maison peuvent être filtrés à l'aide d'une plaque filtrante « FIN ». C'est une plaque avec des pores fins, utilisable tant pour les vins légers que pour ceux plus forts. Par conséquent, c'est une plaque universelle qu'on peut recommander pour la plupart des filtrations.

Cependant, il peut être opportun d'utiliser une plaque « STERIL » (stérile) en vue d'éloigner des germes de bactéries et des cellules de levure. Celle-ci est utilisée en cas de filtration d'un vin, ayant un teneur en alcool moins élevé, mais contenant du sucre. Dans le cas d'un tel vin, il y a le risque de

fermentation secondaire dans les bouteilles, si celles-ci sont tenues dans un endroit tiède.

Il faut pourtant se souvenir de ce que la plaque « STERIL » ne peut être utilisée pour une filtration à clair, comme les pores fines du filtre se bouchent facilement. Si, par conséquent, on a un vin louche, léger, ayant un grand teneur en sucre, on peut, premièrement, filtrer à clair à travers une plaque « FIN », pour éloigner ensuite des cellules de levure en filtrant à travers « STERIL ».

Le troisième type de plaque s'appelle « GROSSIER ». Celle-ci est utilisée pour la filtration de vin fortement louches, et ensuite on utilise éventuellement les plaques filtrantes « FIN » ou « STERIL ».

MODE D'EMPLOI DU FILTRE

Avant de commencer la filtration, vous devez vous familiariser avec le fonctionnement de l'appareil, en filtrant, par exemple, de l'eau du robinet.

L'appareil se compose de 3 éléments : 2 faces extrêmes (dessus et dessous) et 1 bague intermédiaire. Là-dedans deux plaques filtrantes doivent être placées dans l'ordre suivant : face dessous – plaque filtrante – bague intermédiaire – plaque filtrante – face dessus.

Il faut en outre faire attention à ce que le coté marqué de la plaque filtrante se place vers les faces extrêmes.

Laissez tremper les plaques filtrantes dans de l'eau avant de les placer dans l'appareil.

Placez donc toutes les parties dans l'ordre mentionné et fermez avec les boulons et les écrous. Afin de ne pas avoir des fuites, vous devez serrer les boulons petit à petit. Commencez à serrer un boulon, ensuite celle qui se trouve juste en face. Continuez ensuite avec les autres boulons jusqu'au moment qu'ils sont tous bien serrés. Ainsi vous obtiendrez une fermeture égale.

Connectez les tuyaux : l'ENTREE se trouve sur la bague intermédiaire et sur les faces extrêmes se trouvent les 2 SORTIES. Le passage du vin à travers l'appareil se fait de manière que le vin coule dans la bague intermédiaire par le raccord central. D'ici il est pressé à travers les plaques filtrantes, ensuite évacué par les 2 sorties. A l'aide d'une pièce Y, le vin coule dans un tuyau dont une extrémité peut être placée dans une bouteille à remplir.





Pour presser le vin à travers les plaques filtrantes, il doit être exposé à une pression. On obtient cette pression en mettant du vin dans le récipient plastique dont la tubulure de sortie est mise en connection avec la tubulure d'entrée de l'appareil de filtration. Ce récipient a un contenu de 11,4 litres. Ensuite la pompe est vissée sur ce récipient. De l'air est pompé dans le récipient avec cette pompe. La pression ne doit pas être trop forte, comme dans ce cas les plaques filtrantes se bouchent plus facilement. Il est recommandé de faire 5 courses de pompe par minute. Maintenant cette pression fait passer le vin dans l'appareil de filtration.

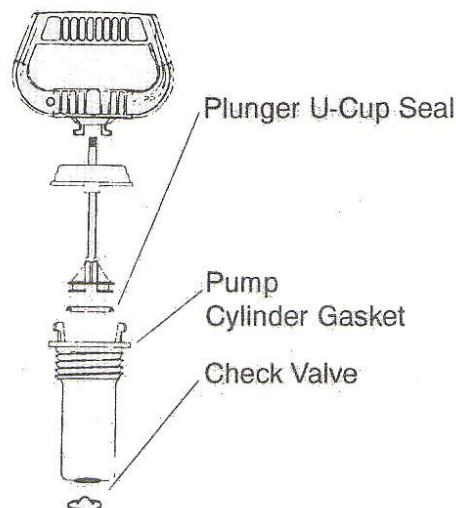
Il peut arriver qu'au début les plaques fournissent au liquide filtré un goût un peu étrange. C'est pourquoi il est recommandé de filtrer d'abord de l'eau de robinet. Cela se fait facilement et après environ 2 à 3 litres d'eau on déguste l'eau sortie. Si l'eau a un goût étrange on continue avec un peu plus d'eau, jusqu'à l'eau soit

sans ce goût. Ensuite on fait sortir le reste de l'eau du filtre et on peut commencer à filtrer le vin.

Après avoir fait la mise en bouteille de votre vin vous pouvez vous jouir d'une bouteille de vin qui, en ce qui concerne la clarté, n'est pas dépassée par un vin commercial. La propreté est une chose très importante. Après l'utilisation du filtre, vous devez le démonter, le nettoyer soigneusement et ensuite le sécher. Il est fâcheux de sortir l'appareil pour découvrir des restes de vin moisies et desséchés qui datent de la dernière fois qu'on a utilisé le filtre. En outre, le bon résultat dépend de bouteilles complètement nettoyées et de bouchons neufs, comme des vieilles cellules de levure desséchées peuvent causer une nouvelle fermentation dans les bouteilles.

AVIS

- remplissez le récipient uniquement avec de l'eau, du vin ou de la bière
- ne le remplissez qu'au niveau maximum (11,4 litres)
- remplacez chaque partie défectueuse avant l'utilisation
- quand vous vous éloignez de l'appareil ne laissez jamais la pression dans le récipient, laissez-la échapper
- évitez des chocs durant la pressurisation du récipient
- quand du liquide sortira tout de même du filtre pendant le filtrage, resserrez bien les boulons
- le seul entretien à faire : graissez le 'plunger cup' avec de la vaseline neutre
- il est inutile et pas hygiénique de sécher et réutiliser les plaques filtrantes





Pressure filter Maxi Vinoferm

FILTRATION



Every wine you buy has undergone filtration. This filtering is intended to remove any fruit residues and possible bacteria and yeast cells, so it also improves the taste, appearance and shelf life of the wine.

With the VINOFORM® filter, filtering takes place by forcing the wine under pressure through filter discs.

There is a wide variation of pore structures in the filter discs, and the choice for use is determined by the solid substances in the wine that have to be filtered out.

A winemaker has different sorts of filter discs at his disposal, but we are of the opinion that three sorts of filters (***fine, coarse and sterile***) are sufficient for the needs of the amateur winemaker. Fine filter discs can be used for practically any wine, both light and full-bodied. We accordingly recommend these filter discs for most filtering.

Sweet wines with a low alcohol level have the inclination to ferment again in the bottle if they are stored in a too warm room, so for such wines we recommend using sterile filter discs to remove the excess yeast cells. One must remember that the very fine pores in sterile filter discs can very easily become blocked by cloudy sweet wines. We therefore recommend first filtering with fine discs and then with sterile ones.

The coarse filter discs are ideally suitable for very cloudy wines, but sometimes further filtering with fine discs is required to obtain maximum clarity.

USING THE FILTERS

The VINOFORM® pressure filter is a high quality design with a robust construction. The container has a 11.4 litre volume, and the system works with two large filter discs giving a large filtering surface.

The filtering unit consists of three parts: the bottom housing, the top housing and the separator (intermediate ring).

The filter discs are placed between these three parts with the printed sides facing the outside.

The correct arrangement is as follows : bottom housing – filter disc – intermediate ring – filter disc – top housing.



Allow the filtering plates to soak in water for a few minutes. Make sure the intermediate ring is nicely in the middle. The nuts and bolts are then fitted and tightened. Remember that the nuts must all be equally tightened, so we alternatively tighten two on each side. Connect the outlet of the container to the filter inlet (separator) using a PVC hose. Fill the container with water to a maximum of the 11.4 litre mark, screw the pump on it and start pumping.

The water in the bottom part is pumped through the central inlet of the intermediate ring and forced through the two filter discs to the two outlets.

The intention of the first filtering with water is to prevent any cardboard taste in the wine. Normal there will no longer be any tainting after a few litres of water have been pumped through the filter discs.

When the last remains of water have been pumped through the wine filtering can start.



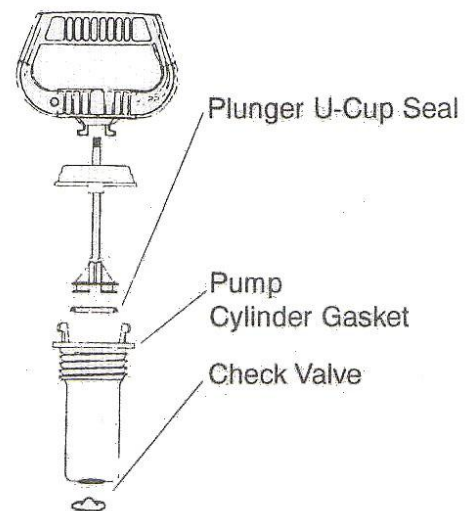
Tighten the nuts firmly. Remember that the first litre of wine will be mixed with some water residues from the filter discs. When the wine starts to flow freely the wine can immediately be bottled.

If in exceptional cases the wine is still not clear after the first filtering, continue filtering the rest anyway (the more your filter discs are used, the clearer the wine that flows through them will be), and filter the cloudy wine again afterwards.

After use the filter must be taken apart and each part cleaned thoroughly.

TIPS

- only fill the container with water, wine or beer
- fill to a maximum level of 11.4 litres
- replace any defective parts before use
- never leave the recipient under pressure unattended (relieve the pressure)
- avoid jolts when the recipient is under pressure
- if there is a leak during filtering tighten the nuts firmly again
- the only maintenance besides cleaning is the lubrication of the plunger cup with neutral Vaseline
- it is pointless and unhygienic to dry and re-use the filter discs





Druckfilter Maxi Vinoferm

FILTERUNG



Jeder Wein, den Sie kaufen, wurde gefiltert. Diese Filterung dient dazu eventuell vorhandene Obstreste, mögliche Bakterien und Hefezellen zu entfernen und somit den Geschmack, das Aussehen und die Haltbarkeit des Weins zu fördern.

Beim VINOFORM®-Filter wird der Wein gefiltert, indem er unter Druck durch Filterscheiben gepresst wird.

Bei der Porenstruktur der Filterscheiben gibt es viele Varianten und die Wahl der Anwendung wird durch die im Wein befindlichen festen Stoffe, die weggefiltert werden müssen, bestimmt.

Dem Winzer stehen verschiedene Sorten Filterscheiben zur Verfügung, aber wir sind der Ansicht, dass 3 Sorten (fein, grob und steril) den Bedürfnissen des Amateurwinzers genügen. Die feinen Filterscheiben können praktisch für jeden Wein, sowohl für einen leichten als auch für einen schweren, verwendet werden. Für die meisten Filterungen empfehlen wir dann auch diese Filterscheiben.

Süße Weine mit einem niedrigen Alkoholgehalt neigen dazu, in der Flasche wieder zu gären, wenn sie warm gelagert werden. Für einen solchen Wein empfehlen wir dann die Verwendung der sterilen Filterscheiben, um die überzähligen Hefezellen zu entfernen. Dabei sollte durchaus berücksichtigt werden, dass sich die sehr feinen Poren der sterilen Filterscheiben bei

trüben, süßen Weinen sehr schnell zusetzen können. Wir empfehlen daher auch erst eine Filterung mit feinen Scheiben und anschließend eine Filterung mit der sterilen Filterscheibe durchzuführen.

Die groben Filterscheiben eignen sich hervorragend für sehr trübe Weine. Manchmal ist es aber erforderlich, mit den feinen Scheiben nachzufiltern, um eine maximale Klarheit zu erzielen.

VERWENDUNG

Der VINOFORM®-Druckfilter ist sehr solide und hat eine robuste Struktur. Der Container hat einen Inhalt von 11,4 Litern und das System arbeitet mit 2 großen Filterscheiben, was bedeutet, dass es über eine große Filterfläche verfügt.

Die Filtereinheit besteht aus 3 Teilen: dem Gehäuseboden, dem **Gehäuseoberteil** und dem **Separator (Zwischenring)**.

Zwischen diesen 3 Teilen werden die Filterscheiben mit der bedruckten Seite nach außen angebracht.

Die richtige Einteilung sieht folgendermaßen aus: Gehäuseboden - Filterscheibe - Zwischenring - Filterscheibe - Gehäuseoberteil.



Weichen Sie die Filterplatten für einige Minuten in Wasser ein. Überzeugen Sie sich davon, dass sich der Zwischenring richtig in der Mitte befindet. Anschließend werden die Bolzen und die Muttern angebracht und festgezogen. Berücksichtigen Sie, dass alle Muttern gleich fest angezogen werden müssen; folglich werden jedes Mal 2 entgegengesetzte Seiten angezogen. Koppeln Sie die Auslassöffnung des Containers mit einem PVC-Schlauch an den Eingang des Filters (Separator). Füllen Sie den Container maximal bis zur 11,4 Liter-Markierung mit Wasser, schrauben Sie die Pumpe darauf und beginnen Sie zu pumpen. Das Wasser wird über den zentralen Eingang des Zwischenrings in das Unterteil gepumpt und durch die 2 Filterscheiben in Richtung der 2 Ausgänge gepresst.



Der Zweck dieser ersten Filterung mit Wasser besteht darin, einen eventuellen Kartongeschmack des Weins zu verhindern. Nachdem einige Liter Wasser durch die Filterscheiben gepumpt wurden, ist normalerweise kein Beigeschmack mehr vorhanden.

Wenn der letzte Wasserrest durchgepumpt wurde, kann die Filterung des Weins beginnen.

Drehen Sie die Muttern richtig fest. Berücksichtigen Sie, dass die ersten Liter Wein mit einigen Wasserresten der Filterscheiben vermischt sein können. Ab dem Zeitpunkt, an dem der Wein frei zu fließen beginnt, kann er sofort in Flaschen abgefüllt werden.

Sollte der Wein ausnahmsweise bei der ersten Filterung nicht klar sein, filtern Sie dann trotzdem den Rest (denn je mehr Filterscheiben verwendet werden desto klarer ist der Wein, der durch sie hindurchfließt) und filtern Sie den trüben Wein anschließend erneut.

Nach der Benutzung muss der Filter auseinander gebaut und jedes Teil gründlich gereinigt werden.

TIPPS

- Füllen Sie den Container nur mit Wasser, Wein oder Bier.
- Füllen Sie den Container bis zur Maximum anzeige von 11,4 Litern.
- Ersetzen Sie jedes defekte Teil vor der Verwendung.
- Lassen Sie den Behälter nie unter Druck stehen, wenn Sie sich entfernen (Druck ablassen).
- Vermeiden Sie Stöße, wenn der Behälter unter Druck steht.
- Sollte bei der Filterung trotzdem eine undichte Stelle auftreten, müssen Sie die Muttern noch einmal richtig festdrehen.
- Die einzige Wartung außer der Reinigung besteht im Einfetten des „Napfkolbens“ mit neutraler Vaseline.
- Es ist nutzlos und unhygienisch die Filterscheiben zu trocknen und wiederzuverwenden.

