



## Mini-jet wijnfilter

### DE KARTONNEN FILTERPLATEN:

- A) De grove filterplaten (n° 1) geven nog geen klaarheid aan de wijn, maar verwijderen de grotere partikels in suspensie. Zij zijn bedoeld als een 1ste filtratie bij zwaardere/troebele wijnen.
- B) De fijne filterplaten (n° 2) zijn de meest gebruikte filterplaten om een wijn kristalhelder te krijgen (brillanteren). Deze filterplaten verwijderen kleinere partikels in suspensie. Zij zijn bedoeld als 2de filtratie.
- C) De steriele filterplaten (n° 3) zijn bedoeld voor filtering net voor het bottelen. Zij houden eveneens gistcellen tegen. Gebruik deze platen enkel nadat uw wijn reeds door de fijne (n° 2) filterplaten zijn gefilterd.

**Nota:** Eén set filterplaten is voldoende voor ong. 23 l wijn, afhankelijk van de gebruikte filterplaten en de troebelheid van de wijn. Na deze hoeveelheid dient u de platen te vervangen. Filterplaten zijn niet herbruikbaar.

### DE MOTOR:

Filter **NOOIT** meer dan 50 liter wijn in 1 maal! Als u meer wijn te filtreren heeft, wacht dan 45 min tot 1 uur, zodat de pompmotor kan afkoelen. Laat de pomp nooit droog draaien.

### De filter gebruiksklaar maken:

- 1) Lees eerst aandachtig de gebruiksaanwijzing.
- 2) Haal de filterplaten uit de verpakking en dompel ze gedurende 5 minuten in koud vers water. Zorg ervoor dat de filterplaten niet aan elkaar klitten. Laat het water aan beide zijden van de platen binnendringen.
- 3) Sluit de kleine slang aan de uitlaat van het lekbakje (A).
- 4) Draai de 2 zwarte handwielen voldoende los zodat de witte kunststof filterhouders uit elkaar kunnen gaan.
- 5) Schuif nu voorzichtig tussen iedere filterhouder een natte filterplaat, zodanig dat de gaten overeenstemmen en dat de GROVE zijde gericht is naar de zwarte handwielen. De filterplaten hebben een 'T'-vorm en moeten recht in de filter gestoken worden. Duw ze voldoende aan zodat ze rusten op de horizontale staven. Eens al de filterplaten ingestoken moeten de bovenkanten van de filterplaten en de witte filterhouders gelijk zijn.
- 6) Draai nu de handwielen goed aan om het geheel voldoende te sluiten.
- 7) Koppel de aanvoerslang (slang met interne roestvrijstalen draad en rode anti-droesemdop) aan de inlaat van de pomp (B)
- 8) Koppel de slang met de grootste diameter aan de uitgangsnippel (C) van de filter.



9) Steek de aanvoerslang in de te filteren wijn en de uitloopslang in de lege fles. De wijn die langs de filterplaten "lekt" kunt u met behulp van het slangetje van de lekbak afzonderlijk opvangen.

10) Nu kunt u beginnen met filteren : steek de stekker in het stopcontact en schakel de motor aan.

11) Als de pomp droog staat, en de wijn niet snel aanzuigt, vul dan eerst de aanvoerslang met een weinig wijn of water, zodat de pomp niet voor langere tijd droog draait.

12) U kan de pomp ook gebruiken voor het overhevelen van wijn. Gebruik hiervoor de opstelling zoals vermeld in het hoofdstuk 'reinigen'. Let op : enkel heldere vloeistoffen overhevelen ! Geen vloeistoffen met vaste stukken (bessen, fruit, kruiden, ...) indoen !

## **ONDERHOUD:**

Na ieder gebruik moet de filter goed gereinigd worden:

1) Verwijder het slangetje dat loopt van de pomp naar de platenfilter. Verwijder het slangetje van de lekbak en bevestig dit vervolgens aan de uitgang van de pomp. U heeft nu een directe leiding door de pomp, zonder gebruik te maken van de filterplaten.

2) Pomp voldoende koud en zuiver water door de pomp om deze goed te reinigen. Minimaal 5 liter, bij voorkeur 10-15 liter koud tot lauwwarm water. NOOIT agressieve reinigingsproducten gebruiken. Als u de pomp wilt ontsmetten, gebruik dan een sulfietoplossing.

3) Verwijder de filterplaten en slangen en reinig alles grondig. Als U het lekbakje reinigt, zorg er dan voor dat er GEEN water in het motorcompartiment terecht komt.

4) Smeer af en toe wat olie of vaseline op de moeren en draaiknoppen zodat deze gesmeerd blijven.

## **TIPS:**

A) Filtratie is de laatste stap in het wijnmaken. Het helpt het uitklaren en stabiliseren van de wijn en verwijdert onnodige bijproducten van de vergisting, alsmede het merendeel van de gistcellen. Het filteren van wijn versnelt noch vervangt het rijpingsproces van de wijn. Wij raden aan om een normale rijptijd van minstens 2 – 3 maanden in acht te houden alvorens een wijn te filteren. Het gebruik van een klaringsmiddel en een stabiliserend product voor de filtratie helpt eveneens, omdat beiden complementair aan het filteren werken.

B) Voor optimale resultaten is het beter om enkele dagen te wachten tussen 2 filteringen van eenzelfde wijn. Als U toch een jonge wijn wilt filtreren, gebruik dan eerste een grovere filterplaat (n° 1), wacht dan 2 – 4 dagen en filter dan opnieuw met een fijne filterplaat (n° 2). Een jonge wijn die nog CO<sub>2</sub> bevat komt "geagiteerd" uit de filter en heeft een troebel uitzicht. Laat de wijn even rusten en deze troebelheid veroorzaakt door kleine luchtbelletjes deze klaart vanzelf uit. Wij raden aan om niet rechtstreeks van de filter te bottelen. Laat ook hier weer enkele dagen tussen filteren en bottelen.

**MODE D'EMPLOI**

- A) Les filtres n° 1 sont rugueux et utilisés principalement pour les vins lourds. Ces filtres donneront une clarté minimale au vin. Ils sont utilisés comme première filtration afin d'extraire les plus grosses particules en suspension.
- B) Les filtres n° 2 sont plus fins et sont utilisés pour aviver et polir le vin. Vous devriez remarquer une brillance, une clarté. Ces filtres enlèvent les particules en suspension plus petites et sont utilisés comme deuxième filtration.
- C) Si vous préférez un vin avec plus d'accent ou si vous prévoyez l'embouteiller, utilisez les filtres n° 3. Ces filtres ne devraient être utilisés qu'après que votre vin ait été filtré au moins 1 fois avec les filtres n° 2. Les filtres n° 3 aident à retirer de plus grandes quantités de levure dans le vin.

**Note:** un jeu de filtres devrait efficacement filtrer 23 litres de vin (5 gallons). Retirez les filtres et remplacez-les par de nouveau après l'obtention de la quantité mentionnée ci-dessus. Jetez après usage.

D)

- E) Si vous avez à filtrer une quantité additionnelle de vin, vous devez laisser le moteur se refroidir pour 45-60 minutes avant de recommencer le processus de filtration.

**DIRECTIVES**

- 1. Utilisez le filtre approprié selon les directives fournies (mode d'emploi des filtres).
- 2. Retirez les filtres de l'emballage; placez-les dans un récipient propre avec suffisamment d'eau pour les couvrir et laissez les tremper environ 1 minute. Assurez-vous que les filtres ne soient pas appuyés l'un contre l'autre pendant le trempage; laissez les 3 filtres se saturer d'eau sur leurs deux côtés.
- 3. Fixer la petite pièce de tube fournie au raccord situé sous le plateau d'égouttage (A sur le schéma). Ce même tube peut être utilisé pour le soutirage et le nettoyage de votre pompe.
- 4. Desserrez les deux volants noirs et retirez les deux plaques centrales.
- 5. Retirez les filtres de l'eau et commencez à les insérer dans le corps de l'appareil de filtration. Le côté rigoureux fera face aux volants et les trous seront alignés (voir schéma). Les filtres sont ajustés de façon serrée. Assurez-vous de bien presser sur le filtre afin que les deux côtés du "T" reposent sur les deux boulons et que le filtre soit à la verticale. Placez le filtre dans le corps de l'appareil de filtration, puis placez l'une des plaques filtrantes centrales; insérez le deuxième filtre, puis la plaque filtrante suivante de la même manière, suivi par le dernier filtre. Une fois ces filtres insérés, ils devraient être à égalité sur le dessus.

**Note:** les filtres sont coupés en forme de "T" avec l'un des côtés de ce "T" plus haut que l'autre. Les tiges sur chaque côté des plaques filtrantes composent de la même manière. Cela vous permet d'insérer les filtres de façon approprié.

- 6. Serrez les volants afin d'assurer une fermeture étanche sur les filtres.
- 7. Insérez le tube d'aspiration, lequel contient un fil en acier inoxydable et une pointe antisédiment dans l'orifice d'entrée de la pompe (B sur le schéma).
- 8. Insérez le long tube d'écoulement de diamètre un peu plus grand dans la buse de sortie (C sur le schéma).
- 9. Placez le tube d'aspiration dans le vin à être filtré. Placez ensuite le tube d'écoulement ainsi que le petit tube rattaché au plateau d'égouttage dans le récipient qui récupérera le vin filtré. Si vous le désirez, vous pouvez placer le tube fixé au plateau d'égouttement dans un récipient séparé et filtrer à nouveau ce vin à la fin.



10. Vous êtes maintenant prêt à filtrer. Branchez le cordon et poussez l'interrupteur situé à l'arrière de l'appareil.
11. La pompe peut être sèche au début et ne tirera pas le vin rapidement. Si cela se produit, forcez un peu de vin dans la pompe en utilisant le tube d'aspiration.

**Important:** le premier liquide qui sortira du tube de drainage (C sur le schéma) sera l'eau poussée à l'extérieur des filtres. Laissez cette eau s'écouler et jetez-la avant de placer le tuyau de drainage le récipient propre.

12. Pour des raisons de commodité, vous pouvez utiliser la pompe pour le soutirage. Pour la mise en place, suivez les mêmes directives que ce qui est suggéré pour le nettoyage de la pompe (en concernant les filtres).

**Avertissement:** cette caractéristique ne peut être utilisée s'il y a des solides dans le vin, par exemple des copeaux de chêne, baies de sureau, etc. la garantie sera annulée.

## **ENTRETIEN**

Quand vous avez terminé, nettoyez la pompe. Il est important de garder votre appareil de filtration propre.

1. Retirez le petit tube qui a été placé sur le raccord en dessous du plateau d'égouttement. Débranchez le petit tube qui conduit de la pompe à la première plaque filtrante et fixez le tube du plateau d'égouttement (A sur le schéma) à l'orifice de sortie de la pompe tout en laissant le tube d'aspiration branché à la pompe. Vous avez maintenant une ligne directe à travers la pompe tout en contournant les filtres. Pompez de l'eau fraîche et propre à travers la pompe. Placez le tube d'aspiration dans environ 15 litres ou 3 gallons d'eau propre et le tube d'écoulement dans un récipient vide. Mettez la pompe en marche, permettant à l'eau fraîche de rincer la pompe.
2. Fermez la pompe et débranchez le cordon.
3. Retirez les filtres et les tubes et nettoyez. Quand vous nettoyez le plateau d'égouttement, faites attention: ne laissez pas d'eau s'infiltrer dans la partie du moteur.
4. De temps à autre, mettez un peu de gelée de pétrole sur la partie filetée des deux boulons de côté, les gardant ainsi lubrifiés.

## **CONSEILS**

- A. La filtration est la dernière étape dans la fabrication du vin. Son but est de clarifier davantage et de retirer les sous-produits non nécessaires ainsi que le pourcentage élevé de levure dans le vin. Pour de meilleurs résultats: le vin devrait avoir 2-3 mois et devrait être gardé dans l'endroit le plus frais de votre maison, avant la filtration. Pendant ce temps le vin mûrit, il atteint une meilleure forme et vous donnez la chance aux grains suspendus de tomber. A ce point vous pouvez commencer à filtrer avec le coussinet n° 2 pour avoir un vin brillant. Ensuite vous continuez avec le coussinet n° 3. Pour de meilleurs résultats, permettez 2-4 jours entre filtrations.
- B. Si vous voulez filtrer un vin jeune (de 30 jours), nous conseillons premièrement le coussinet n° 1. Vous pouvez filtrer avec le n° 2 immédiatement après la filtration avec le n° 1. Le vin est agité et on conseille d'attendre 2-4 jours entre les filtrations. Après 2-4 jours, vous pouvez suivre avec n° 3. Un vin jeune qui est en train d'être filtré peut sortir de l'appareil agité, à cause du haut contenu de CO<sub>2</sub> qui peut être présent dans le vin pendant la fermentation, cela est normal. Continuez à filtrer dans un récipient propre. Dans 10 à 15 minutes le vin sera stabilisé et vous verrez la clarté atteinte en filtrant. Nous ne conseillons pas d'embouteiller le vin directement du filtre. Laissez votre vin reposer quelques jours avant l'embouteillage.

---

### **Brouwland**

Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgique  
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59  
sales@brouwland.com • www.brouwland.com

**FILTER PAD DIRECTIONS**

A) The #1 filter pads are coarse pads, used mainly for heavy wines. These pads will produce minimal clarity for your wine. They are used as a first filtration to extract the larger suspended particles.

B) The #2 pads are finer and are used for brightening and polishing your wine. You should notice a brightness and clarity. These pads remove smaller suspended particles and are used for your second filtration.

C) If you prefer to further enhance your wine or if you plan on bottling, use the #3 pads. These pads should only be used if your wine has been filtered with the #2 pads at least once. The #3 pads assist in removing the high percentage of yeast in the wine.

**Note:** One set of pads will effectively filter 23 litres (5 gallons) of wine. Remove the pads and replace with a new set after above mentioned quantity use. Discard after use.

**MOTOR DIRECTIONS**

It is very important to follow these instructions!

Once you have started filtering DO NOT filter more than 50 litres or 10 gallons of wine at a time. If you have additional wine to be filtered you MUST allow the motor to cool for 45 minutes to 1 hour before recommencing filtration. **Important:** do not let the pump run dry!

**Important:** Wine must be racked or decanted at least once during the normal process of wine making.

**Note:** Prior to filtering, rack your wine into a new container.

**INSTRUCTIONS FOR USE**

1) READ FILTER PAD DIRECTIONS AND MOTOR DIRECTIONS FIRST!

2) Remove the pads from the package and place them in a clean container with enough fresh water to cover the pads and allow them to soak (approx. 5 minutes). Make sure that the pads are not bunched together while soaking, allow the water to saturate on both sides of the 3 pads.

3) Attach the small diameter piece of hose supplied, to the fitting located under the drip tray. This same hose is used for racking and cleaning your pump.

4) Loosen the two black hand wheels and remove the two central plates.

5) Remove the pads from the water and begin inserting them into the filter body. The coarse side will be facing the hand wheels and the holes will be aligned. The pads have a tight fit. Make sure to press down on the pad so that both sides of the "T" are sitting on the two sides bolts and the pad is straight along the top. Place the pad into the filter body, next place one of the central filtering plates, insert the second pad and the next plate in the same manner, followed by the last pad. Once the pads and the plates are inserted, all the pads and plates should be even along the top.

**Note:** The pads are cut in a "T" formation with one side of the "T" higher than the other. The hooks on both sides of the filter plates also have the same offset. This allows you to insert the pads and plates properly.

6) Tighten the hand wheels to ensure a tight seal on the pads.

7) Insert the intake hose, which contains a stainless steel wire and a red antisediment tip to the inlet on the pump.

8) Insert the long slightly larger diameter, out-take tube onto the exit nozzle.



9) Place the intake tube into the wine to be filtered. Next place your out-take tube and the small tube attached to the drip tray into your container which will hold your filtered wine. Upon commencing your filtration the wine will push out the water that remains in the pad via your out-take tube. Allow the water to flow out prior to placing the hose into the container which will hold your filtered wine. If you desire, you may place the tube attached to the drip tray into a separate container and re-filter this wine at the end.

10) You are now ready to filter. Plug in the cord and turn on the switch located at the rear of the filter.

11) The pump may initially be dry, and will not draw the wine quickly. If this happens, force some wine using the intake tube, into the pump.

12) For your convenience you may use the pump for racking. For set up, follow the same directions as suggested for cleaning your pump (bypassing the filter plates).

**Warning:** This feature must NOT be used if there are solids in the wine i.e. oak chips, elderberries, etc...Warranty will be void.

## **MAINTENANCE**

When you have finished, CLEAN your PUMP. It is important to keep your filter clean. Never use aggressive cleaning products!

1) Remove the short tube which had been placed on the fitting under the drip tray. Disconnect the short tube which leads from the pump to your first filtering plate and attach the drip tray tube to the outlet portion of the pump, leaving your intake tube connected to your pump. You now have a direct line through your pump, bypassing the filter plates. Pump clean cold water through your pump. Place your intake tube into approx. 15 litres or 3 gallons of clean water and your out-take tube in an empty container. Turn on the pump, allowing the clean water to flush out the pump.

2) UNPLUG THE MOTOR.

3) Remove your filtering plates and hoses and clean. When cleaning your drip tray be VERY CAREFUL. Do not allow any water to get into the motor section.

4) From time to time, place some petroleum jelly on the threaded portion of the two side bolts, keeping them lubricated.

5)

## **SUGGESTIONS FOR GOOD FILTRATION**

A) Filtration is the last step in wine making. Its purpose is to further clarify the wine and to help remove unnecessary byproducts and a high percentage of yeast in the wine.

B) In order to achieve optimal results, we suggest that a waiting period of at least 5 days takes place between filtrations, as you progress to tighter pads (lower micron size).

C) To further enhance and maintain your wine it should be properly balanced and stabilized before filtering. It is a good rule to add (10 gr.) Metabisulphite and (10 gr.) Vitamin C for each 91 litres (20 gallons) of wine.





## Mini-jet Plattenfilter

### **DIE KARTONFILTERPLATTEN:**

- A) Die groben Filterplatten (Nr. 1) klären den Wein noch nicht, sondern entfernen die größeren Trübstoffe aus der Flüssigkeit. Sie sind bei schwereren/trüben Weinen als eine erste Filtrierung gedacht.
- B) Die feinen Filterplatten (Nr. 2) sind die am häufigsten verwendeten Filterplatten, um einen kristallklaren Wein zu erhalten (brillantieren). Diese Filterplatten entfernen kleinere Trübstoffe aus der Flüssigkeit. Sie sind als zweite Filtrierung gedacht.
- C) Die sterilen Filterplatten (Nr. 3) dienen der Filtrierung kurz vor der Flaschenabfüllung. Sie halten gleichzeitig die Hefezellen zurück. Verwenden Sie diese Platten nur, wenn Ihr Wein bereits durch die feinen (Nr. 2) Filterplatten gefiltert wurde.

1 Set Filterplatten reicht für ungefähr 23 l Wein, je nach verwendeten Filterplatten und der Trübung des Weins. Nach dieser Menge müssen Sie die Platten austauschen. Filterplatten sind nicht wiederverwendbar.

### **DER MOTOR:**

Filtern Sie NIE mehr als 50 Liter Wein auf ein Mal! Wenn Sie mehr Wein filtern möchten, sollten Sie 45 bis 60 Min. warten, damit der Pumpenmotor abkühlen kann. Lassen Sie die Pumpe nie trocken laufen.

### **Den Filter gebrauchsfertig machen:**

- 1) Lesen Sie zuerst aufmerksam die Gebrauchsanweisung.
- 2) Nehmen Sie die Filterplatten aus der Verpackung und tauchen Sie sie 5 Minuten lang in kaltes, frisches Wasser. Achten Sie darauf, dass die Filterplatten nicht aneinander kleben. Lassen Sie das Wasser an beiden Seiten der Platten eindringen.
- 3) Schließen Sie den kleinen Schlauch an den Ausgang der Tropfwanne an (A).
- 4) Lösen Sie die 2 schwarzen Handräder ausreichend, damit sich die weißen Kunststofffilterhalter voneinander lösen.
- 5) Schieben Sie nun zwischen jeden Filterhalter vorsichtig eine feuchte Filterplatte, sodass die Löcher übereinstimmen und die GROBE Seite auf die schwarzen Handräder gerichtet ist. Die Filterplatten haben eine T-Form und müssen gerade in den Filter gesteckt werden. Drücken Sie alles ausreichend an, damit sie auf den horizontalen Stäben ruhen. Nachdem die Filterplatten eingeschoben sind, müssen die Oberseiten der Filterplatten und die weißen Filterhalter gleich sein.
- 6) Drehen Sie jetzt die Handräder gut fest, um alles ausreichend zu schließen.
- 7) Verbinden Sie den Zufuhrschlauch (Schlauch mit internem Edelstahlgewinde und roter Anti-Bodensatz-Kappe) mit dem Eingang der Pumpe (B)
- 8) Verbinden Sie den Schlauch mit dem größten Durchmesser mit dem Ausgangsnippel (C) des Filters.



9) Stecken Sie den Zufuhrschlauch in den zu filternden Wein und den Ausgangsschlauch in die leere Flasche. Den Wein, der über die Filterplatten „tropft“, können Sie mithilfe des Schlauchs der Tropfwanne separat auffangen.

10) Jetzt können Sie filtern: Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten Sie den Motor ein.

11) Wenn die Pumpe trocken ist und den Wein nicht schnell ansaugt, sollten Sie zuerst den Zufuhrschlauch mit etwas Wein oder Wasser füllen, sodass die Pumpe nicht längere Zeit trocken läuft.

12) Sie können die Pumpe auch zum Umfüllen von Wein verwenden. Verwenden Sie dazu die Aufstellung aus dem Kapitel ‚Reinigen‘. Achtung: Nur klare Flüssigkeiten umfüllen! Keine Flüssigkeiten, die feste Stücke (Beeren, Obst, Kräuter,...) enthalten!

## **WARTUNG:**

Der Filter muss nach jeder Verwendung gut gereinigt werden:

1) Entfernen Sie zuerst den Schlauch, der von der Pumpe zum Plattenfilter verläuft. Entfernen Sie den Schlauch von der Tropfwanne und befestigen Sie diese anschließend am Pumpenausgang. Sie haben nun eine direkte Leitung durch die Pumpe, ohne Verwendung der Filterplatten.

2) Pumpen Sie ausreichend kaltes und sauberes Wasser durch die Pumpe, um diese gut zu reinigen, mindestens 5 Liter, vorzugsweise 10-15 Liter kaltes bis lauwarmes Wasser. NIE aggressive Reinigungsprodukte verwenden. Wenn Sie die Pumpe desinfizieren möchten, sollten Sie eine Sulfitlösung verwenden.

3) Entfernen Sie die Filterplatten und Schläuche. Reinigen Sie alles gründlich. Wenn Sie die Tropfwanne reinigen, sollten Sie darauf achten, dass KEIN Wasser in das Motorteil gelangt.

4) Schmieren Sie ab und zu etwas Öl oder Vaseline auf die Muttern und Drehknöpfe, damit sie geschmiert bleiben.

## **TIPPS:**

A) Filtrierung ist der letzte Schritt beim Weinmachen. Es hilft beim Klären und Stabilisieren des Weins und entfernt unnötige Nebenprodukte der Gärung sowie den Großteil der Hefezellen. Das Filtrieren von Wein beschleunigt und ersetzt den Reifeprozess des Weins nicht. Wir empfehlen eine normale Reifezeit von mindestens 2 bis 3 Monaten einzuhalten, bevor der Wein gefiltert wird. Die Verwendung eines Klärungsmittels und eines Stabilisators vor dem Filtern hilft auch, da beide komplementär zum Filtern arbeiten.

B) Für optimale Ergebnisse ist es besser, zwischen 2 Filterdurchgängen desselben Weins einige Tage zu warten. Wenn Sie dennoch einen jungen Wein filtrieren möchten, sollten Sie zuerst eine grobe Filterplatte (Nr. 1) verwenden, anschließend 2 bis 4 Tage warten und dann erneut mit einer feinen Filterplatte (Nr. 2) filtrieren. Ein junger Wein, der noch CO<sub>2</sub> enthält, kommt „aufgewühlt“ aus dem Filter und sieht trübe aus. Lassen Sie den Wein kurz ruhen und die durch kleine Luftbläschen verursachte Trübung klärt von selbst. Wir empfehlen, nicht direkt aus dem Filter in Flaschen abzufüllen. Warten Sie auch hier wieder einige Tage zwischen Filtrervorgang und Flaschenabfüllung.