



La Maison de la Bière & du vin

**FILTREUR
POMPE AIR**

385 1274 rue

ST-GEORGES DE BEAUCE

QC G5Y 2W2

418-228-2662

WEB: maisondelabiere.com

lucienrancourt@globetrotter.net

UTILISATION DU FILTREUR AVEC POMPE AQUARIUM

Il est fortement recommandé de séparer le vin du dépôt en le siphonnant dans une autre tourie stérilisée. Si vous n'avez qu'une tourie, faites un transfert dans la cuve primaire, nettoyer la tourie pour enlever les dépôts et soit l'utiliser pour faire passer 2-3 gallons d'eau ou y remettre le vin. (voir point 2.)

Le filtreur comprend 3 parties: 2 compartiments à filtres, séparé par l'anneau central.

1. Placer les filtres dans chacun des compartiments de façon à ce que les surfaces rugueuses soient visible face en haut. Une fois assemblé les surfaces rugueuses sont face à face. Il faut mouiller les filtres **après** les avoir mis en place.
2. On doit faire couler de l'eau sur les filtres pour éliminer le gout de carton. Il y a 2 façons de s'y prendre. **A)** Laisser l'eau du robinet couler doucement sur la surface du filtre environ 5- 8 minutes par filtre. **B)** Avant de remettre le vin dans la tourie nettoyer, ajouter 2-3 gallons d'eau dans la tourie et utiliser la pompe comme pour filtrer le vin voir point 4.
3. **ASSEMBLAGE:** Placer l'anneau central sur un des 2 filtres et assembler le filtreur en ayant soin de bien aligner les 3 pièces. Noter que l'entrée du vin se fait par l'anneau central et la sortie par les compartiment du haut et du bas.
4. **LA FILTRATION:** Insérer le bouchon orange sur la tourie du vin à filtrer. Serrer le collet métallique. Insérer le tube de la sortie du vin de la tourie à l'anneau central du filtreur.
5. Brancher la pompe. Si vous utiliser une embouteilleuse (petit tube avec valve au bout), assurez-vous qu'elle est dans une bouteille de vin.

