



La Filtration Sous-vide

385 1274 rue

ST-GEORGES DE BEAUCE

QC G5Y 2W2

418-228-2662

WEB: maisondelabiere.com

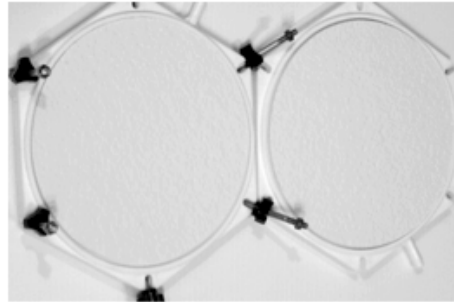
lucienrancourt@globetrotter.net

LA FILTRATION SOUS VIDE

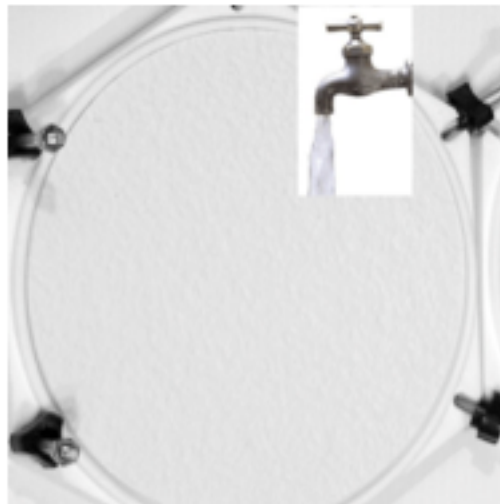
Séparer le vin du dépôt en le siphonnant dans un autre récipient bien stérilisé. Si vous n'avez pas d'autres touries, utiliser la chaudière; attention à ne pas déranger le dépôt au fond quand vous transporter le vin.

S'assurer que toutes les pièces et les tuyaux sont propres et stériles. 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 assemblée 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. Laisser l'eau du robinet couler doucement sur la surface du filtre environ 5- 8 minutes par filtre.



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 plaques du haut et du bas.



4. Procédure avec tourie de verre (**La tourie de verre qui reçoit le vin filtré doit être vide**)

- Insérer le tuyau flexible de la tige à siphon de la tige à siphon dans l'anneau central du filtreur et l'autre bout dans le vin à filtrer. Si il y a encore du dépôt dans le vin, ne pas mettre la tige au fond !

- Brancher les tuyaux avec 'Y au centre du capuchon orange sur la tourie vide.

- En branchant la pompe sous vide le vin sera aspiré a travers le filtreur et tombera dans la tourie, filtré.

Il est très important qu'aucune quantité de vin ne soit aspirée dans le compresseur. Arrêter la filtration dès que le vin atteint $\frac{3}{4}$ de la tourie. Embouteiller environ 2 litres de vin avant de poursuivre. Voir photo au verso.