

La filtration

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, nettoyez la tourie pour enlever les dépôts et remettre le vin dans la tourie. (voir point 2.)

Le filtreur comprend 3 parties: 2 compartiments à filtres (plaques), séparer par l'anneau central.

1. Placer les filtres dans chacun des compartiments de façon à ce que les surfaces rugueuses soient visible. La partie lisse ne doit pas être visible. Une fois assemblé les surfaces rugueuses sont face à face. Il faut mouiller les filtres seulement après les avoir mis en place.

2. On doit faire doucement couler de l'eau sur les filtres pour éliminer le goût de carton. Il y a 2 façons de s'y prendre.

A) Laisser l'eau du robinet couler doucement sur la surface de chacun des filtres, environ 2- 3minutes.

B) Avant de remettre le vin dans la tourie nettoyer, ajouter 2-3 gallons d'eau dans la tourie et utiliser la pompe pour passer l'eau dans les filtres.

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 (par le Y).

4. **LA FILTRATON:** Insérer le capuchon orange sur la tourie du vin à filtrer. Serrer le collet métallique. Insérer le tube au centre et le tuyau à l'anneau central du filtreur. Insérer les tuyeau du Y à l'anneau du bas et du haut.

5. Si vous avez une embouteilleuse, la mettre directement dans la bouteille avant de brancher la pompe. On peut aussi simplement filter le vin dans une chaudière aseptiser et l'embouteiller une fois la filtration terminée.

6. Brancher la pompe et le vin sera pousser par la pression d'air, à travers le filtreur. Le vin à la sortie, est filtré.

Notes Importantes:

1- Un vin trouble ne doit pas être filter tout de suite. Laisser le reposer pour qu'il clarifie. Ne pas déranger les sédiments lors du déplacement de la tourie, sinon les filtres se boucheront rapidement et la filtration sera perturbée. Si le ce cas se produit la seul façon est de remplacer les filtres.

2- Si le vin se met à sortie par les cotés du filtreur et que la filtration est lente, il est fort possible que les filtres sont bouchés. Les changer.