

Vinoferm Druckfilter

Bedienungsanleitung für Vinoferm Druckfilter

Copyright by hbs24 - www.hbs24.de

1.4.2015



Vinoferm Manuelle Druckfilter Anlage

FILTERUNG

Jeden 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.

Mit dem 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.



hbs24

Vinoform Filtereinheit

VERWENDUNG DER FILTER

Der VINOFORM-Weinfilter 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 innen eingesetzt.

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

Weichen Sie die Filterplatten für eine Minute 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.

Beachten Sie die den richtigen Anschluss der Filtereinheit an den Druckbehälter



hbs24

Die Filterung erfolgt von der Mitte nach Außen !

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.

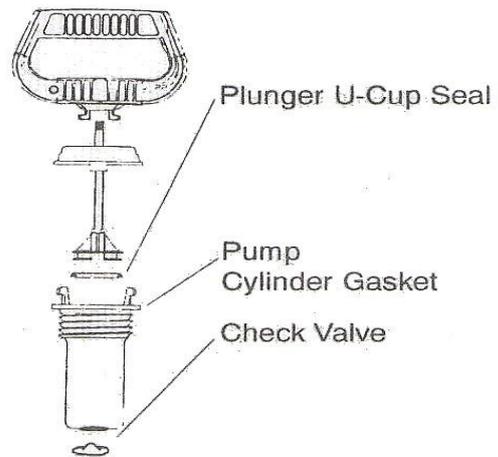
Sollte der Wein ausnahmsweise bei der ersten Filterung nicht klar sein, filtern Sie dann trotzdem den Rest (denn je mehr Filterscheiben verwendet werden desto klarer ist der Wein, der durch sie hindurchfließt) und filtern Sie den trüben Wein anschließend erneut.

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

Vinoferm Druckeinheit



hbs24



hbs24

Der Schlauch am Druckbehälter zur Filtereinheit wird nur auf den Anschluss gesteckt und durch die Konische Mutter wird dieser fixiert !

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 wieder zu verwenden.



Service: hbs24 - Bahnhofstrasse 10 - D-31606 Warmen ■ Telefon: 05767 94 37 80 ■ Telefax: 05767 94 37 81

■ E-Mail: info@hbs24.com