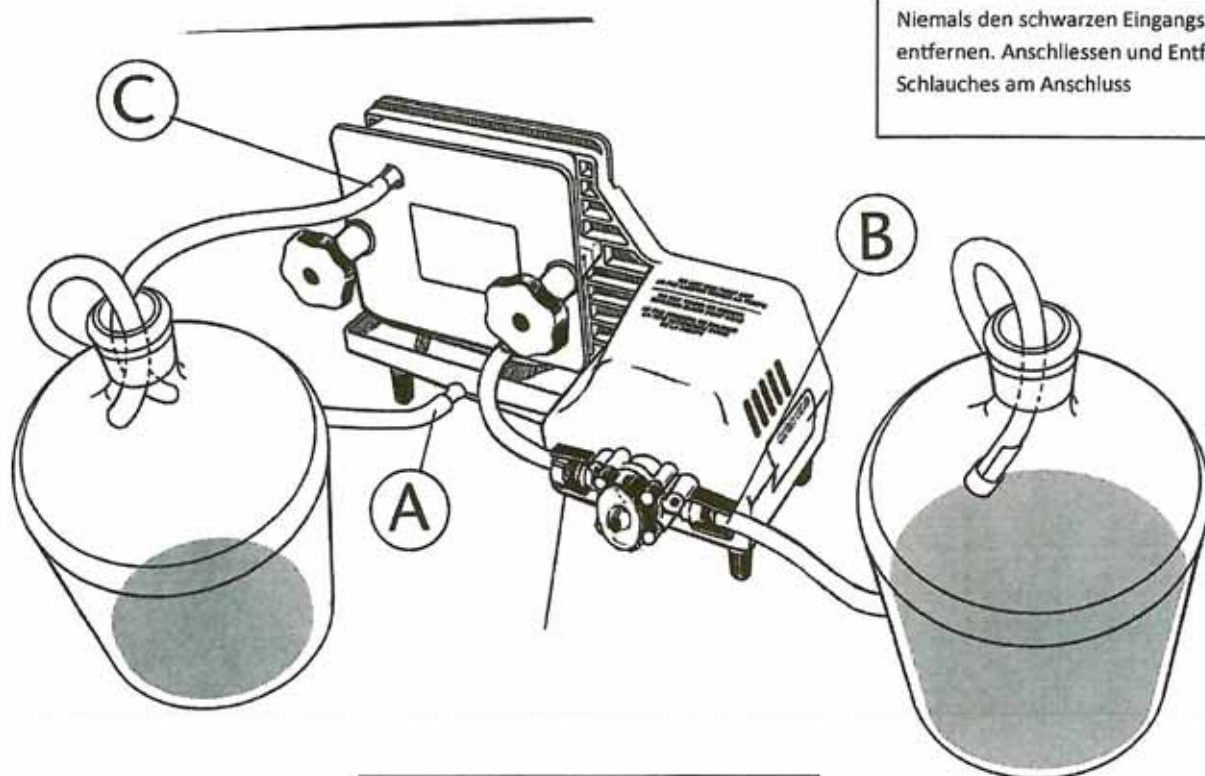
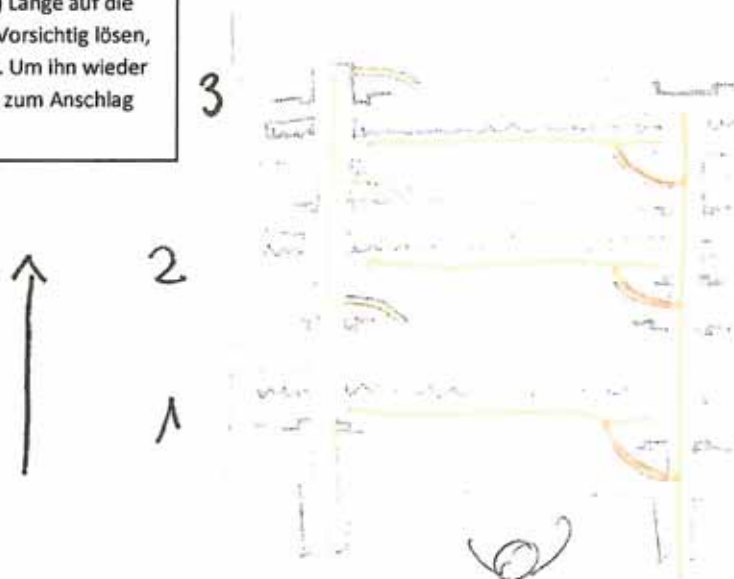


Art. 23.140

Schichtenfilter Minijet



Um den durchsichtigen Schlauch zu entfernen (Pumpenausgang) Lange auf die gezahnte Klemme drücken. Vorsichtig lösen, der Schlauch ist unter Druck. Um ihn wieder anzuschliessen, Schlauch bis zum Anschlag einsetzen.



Gebrauch des Minijet Filters:

Wichtig: verwenden Sie den Mini-Jet Filter nur mit Original Filterschichten. Bei Beschädigung des Filters durch unsachgemässe Anwendung kann keine Garantie gewährt werden.

1. Filterschichten Nr. 1 (K700) sind zur ersten d.h. Grobfiltration und für schwere Weine geeignet.
2. Filterschichten Nr. 2 (K100) sind von mittlerer Stärke. Damit filtrieren sie feinere Partikel aus dem Wein heraus. Zweit- oder Endfiltration .
3. Vor der Flaschenfüllung kann eine Endfiltration / Sterilfiltration mit Filterschicht 3 (EK) durchgeführt werden. Die Hefezellen werden aus dem Wein entfernt.

Filtrieranleitung

- Vor dem Filtrervorgang muss der Wein mindestens einmal abgezogen worden sein.
- Montieren Sie die Schläuche gemäss Abbildung.
- Lockern Sie die Filterschichten gem. Bild und entfernen Sie die Metallabdeckplatte sowie die Plastikfilterplatten. Die letzte Platte bleibt im Gerät.
- Nehmen Sie die geeigneten Filterplatten.
- Filterschichten auspacken und in einem Kübel sauberem Wasser ca. 5 Sekunden anschwemmen.
- Legen Sie eine Filterschicht gemäss unterer Skizze ein. Danach laut Skizze weiterfahren.
- Fixieren Sie nun die Schrauben.
- Ansaugschlauch in den Wein stecken, gemäss Skizze und halten Sie das Drainagestück in einen leeren, sauberen Behälter. Der Filter ist nun startklar.
- Im Filter integriert ist eine kleine Abtropfasse. Diese Tasse reicht für nur eine ganz kleine Menge Wein, die üblicherweise gelegentlich während dem Filtrervorgang heruntertropft. Ebenso kann beim Filterwechsel Flüssigkeit verlorengehen.
- **Wichtig:** Nach Inbetriebnahme der Pumpe die erste Flüssigkeit in ein extra Gefäss geben, da dieser Wein verwässert wird.
- **Achtung:** Im zu filtrierenden Wein dürfen keine Feststoffe wie Fruchtstücke, Eichenspäne o.ä. enthalten sein!
- Nach jedem Filtrervorgang muss die Pumpe gereinigt werden.
- Dazu die Schläuche anstecken und mit klarem Wasser durchspülen.
- Danach Motor ausstecken.

Der kompakte Plattenfilter arbeitet mit einer Selbstansaugpumpe und kann kleine Mengen Wein oder Schnaps schnell und einfach zu filtrieren. Durchschnittlich benötigt man ca. 3 Platten pro 50-80 Liter Flüssigkeit.

Kleine Tipps zur Filtration:

Beachten Sie, dass die Filtration des Weins die letzte Stufe der Herstellung des Weins darstellen kann. Ein sehr junger Wein, (1-2 Monate) ist noch nicht filtrationsreif. Man sollte dem Wein die Zeit zur Entwicklung geben.

Die erste Grobfiltration findet statt, nachdem der Bodensatz entfernt wurde, der Wein gesetzt ist, und danach nochmals abgezogen wurde.

Falls Schönungsmittel verwendet werden, müssen ca. 1-2 Wochen für eine Filtration gewartet werden.

Für die Endfiltration empfehlen wir die Schichtenstärke K100 oder EK. Lassen Sie den Wein nach der Filtration einen Moment ruhen, danach wird er in die Flaschen gefüllt.

Für die Schnapsfiltration werden EK Schichten (Filter 3) eingesetzt.