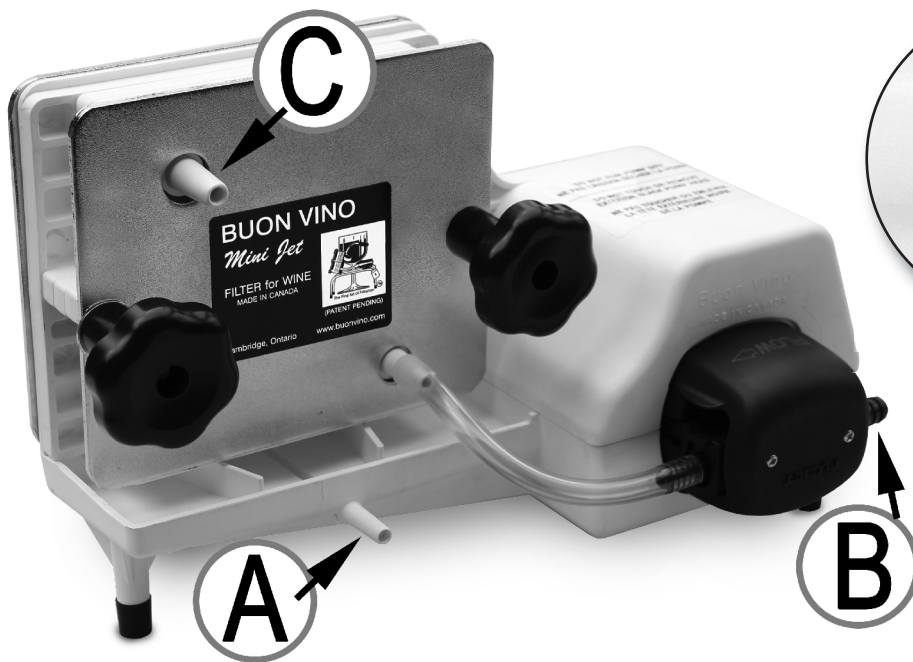


L'art de la filtration.

Buon Vino

MANUFACTURING INC.

MINI-JET FILTRE À VIN



Brancher la
fiche
d'alimentation

Buon Vino
MANUFACTURING INC.

365 Franklin Blvd
Cambridge, Ontario
Canada N1R 8G7
Tél : 519-622-1166
Télééc. : 519-622-1843

ou envoyez-nous un courrier
électronique à

www.buonvino.com
info@buonvino.com

Faites avec fierté • Faites avec qualité
Fabriqué au Canada



AVIS IMPORTANT

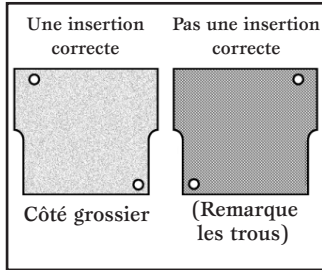
Buon Vino filtres ont été conçus pour utiliser les tampons filtrants Buon Vino original.

Les tentatives d'utilisation de tampons qui ne sont pas marqués Buon Vino de fabrication peuvent entraîner des problèmes avec la filtration et pourrait affecter la performance du filtre. Remarque : l'utilisation des tampons de filtre non originales peuvent être la cause d'une mauvaise qualité de filtration et le vin de clarté. La garantie peut être annulée si les tampons original Buon Vino ne sont pas utilisés. Contactez votre concessionnaire local ou appelez Buon Vino directement.

**Acheter
les tampons
filtrants
Buon Vino
Original**



L'INSERTION DU TAMPON-FILTRE



Côté grossier fait toujours face vers le noir les roues à la main sur les trois types de plaquettes.

Pour une filtration optimale nous recommandons l'utilisation de #1, #2 et #3 tampons qui sont emballés et marqués de Buon Vino de la fabrication. Utilisation d'autres électrodes peuvent vous donner des résultats de qualité inférieure.

Buon Vino tampons sont emballés 3 par sac - avec le logo de la société et nom. Chaque paquet contient 3 du même grade bloc de filtre.

**REMARQUE : tous les 3 patins doivent être le même grade. Vous ne pouvez pas échanger grades.*

INSTRUCTIONS

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE BUON VINO MINI JET FILTRE À VIN

BLOC DE FILTRE LES DIRECTIONS

- A Les tampons #1 sont des tampons grossier, principalement utilisé pour les vins lourdes. Ces tampons produira un minimum de clarté dans le vin. Ils sont utilisés comme une première pour extraire la plus grande filtration de particules en suspension.
- B Les tampons #2 sont plus fines, et sont utilisés pour l'éclaircissement et le polissage du vin. Vous devriez constater une luminosité et la clarté. Ces tampons déposer les petites particules en suspension et sont utilisés pour deuxième filtration.
- C Si vous préférez pour améliorer encore le vin utilisez nos tampons #3. IMPORTANT : ces tampons ne doivent être utilisées qu'après votre vin a été filtré avec nos tampons #2 au moins une fois. Les tampons #3 aident au retrait de très petites particules et un pourcentage élevé de cellules de levure.

REMARQUE : Un jeu de tampons doit effectivement filtrer 23 litres (5 gallons) de vin. Jeter après usage.

- D Si vous avez d'autres vins à être filtrée vous devez laisser le moteur refroidir pendant 45 à 60 minutes, puis insérez un nouveau jeu de tampons filtrants avant de reprendre la filtration.

CONFIGURATION DU FILTRE

**Il est très important de
suivre ces instructions**

Important: Ne pas laisser la pompe fonctionner à sec. Le vin doit être la proie ou décantée au moins une fois durant le processus normal de la vinification.

REMARQUE : avant la filtration rack votre vin dans un récipient propre. Évitez les sédiments d'être aspiré dans la pompe. Si vous utilisez les copeaux de chêne nous recommandons vivement l'achat de la "Pre-Screen" filtre pour éviter d'endommager votre pompe.

Une fois que vos tampons filtrants sont correctement insérées et votre flexibles fixés conformément aux instructions :

- Avoir un récipient propre avec de l'eau douce prêt.
- Si vous le désirez - Dissoudre 1 - 2 cuillères à café d'acide citrique dans l'eau, ce qui contribue à neutraliser les tampons. MÉTABISULFITE DE POTASSIUM N'EST PAS RECOMMANDÉ PAR LA FABRICANT DU TAMPON-FILTRE. NE PAS UTILISER À RINCER LES TAMPONS.
- Placez vos deux flexible d'admission et à la sortie prendre le flexible dans un récipient. Brancher et

faire fonctionner la pompe et cycle de l'eau à travers les tampons filtrants dans et hors du conteneur, environ 1 ½ - 2 minutes.

- i) Ce permet d'évacuer les tampons avant de filtrage de votre vin.
- ii) définit les tampons dans le carter mieux.
- iii) serrer vers le bas sur les volants de manoeuvre un peu plus- assurant une bonne étanchéité entre plaquettes et plaques du filtre.
- Le flexible d'admission (B sur le schéma) ($\frac{3}{8} \times \frac{1}{2}$) contient une disposition anti-sédiments à l'extrémité ainsi que d'un fil en acier inoxydable à l'intérieur pour permettre à la flexible de rester droite lorsque vous l'introduisez dans le vin pour être filtrés. Placer le flexible d'admission dans le vin pour être filtrés.
- La chute flexible ($\frac{3}{8} \times \frac{1}{2}$) est inséré sur la buse de sortie (C sur le schéma).
- Place ensuite le tube chute et petit tube ($\frac{1}{4} \times \frac{3}{8}$) jointe à la cuvette d'égouttage (A sur le diagramme) dans le récipient qui tiendra le vin filtré.

Si vous le désirez, vous pouvez placer le tube fixé pour le plateau égouttoir dans un récipient séparé et re-filtre ce vin à la fin.

- Vous êtes maintenant prêt à filtrer: insérez le bouchon rond fin sur l'adaptateur secteur dans la prise jack d'alimentation situé à l'arrière de l'unité, (petits carrés noirs), puis branchez votre adaptateur (unité de puissance) dans votre prise murale. Allumez le commutateur.

IMPORTANT: Le premier liquide à sortir du tube de drainage (C en diagramme) va être l'eau qui sort des tampons Laissez l'eau couler dans le conteneur vide et jeter avant de placer le tube chute dans le conteneur propre.

- Si vous fabriquez normalement un vin avec de lourds solides ou copeaux, sursau. Nous recommandons fortement un achat d'un filtre Pre-Screen. Cela évite toute absorption de ladite pour entrer dans votre pompe et causer des

dommages. Contactez votre fournisseur local.

- La pompe est très calme. Ne laissez pas sans surveillance pour éviter les accidents.



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1. Utiliser le bon tampons comme par tampon directions.
2. Déposer les 3 tampons de l'emballage et placez-les dans un récipient propre avec assez d'eau douce pour couvrir les plaquettes et faites-les tremper pendant environ 1 minute. Assurez-vous que les tampons ne sont pas entassés pendant votre bain, permettre à l'eau pour saturer des deux côtés des 3 tampons. Tous les 3 tampons dans un paquet sont le même grade. Classes ne peuvent pas être interchangeables, c.-à-d., utiliser toutes les tampons #1 ou #2 tampons, toutes ou tous les tampons #3.
3. Desserrer les deux roues à la main noire et déposer les deux plaques centrale.
4. Déposer les tampons de l'eau et commencer à les insérer dans le corps du filtre à partir de l'arrière. Le côté grossier seront confrontés les volants de manoeuvre et trous seront alignés (voir schéma) Insertion du tampon filtrant. Les tampons ont un ajustement serré. Assurez-vous d'appuyer sur le tampon de sorte que les deux côtés de la "T" sont assis sur les deux vis latérales et le tampon est même contre la plaque de plastique le long de la partie supérieure.

Une fois le premier tampon est placé dans le corps de filtre, lieu suivant l'une des plaques de filtrage centrale (noter une fois de plus l'emplacement des trous que vous insérez votre plaque en plastique; en haut à gauche - en bas à droite. Insérer le second tampon et la plaque suivante de la même manière, suivie par le dernier tampon. Une fois les tampons et plaques sont inséré tous les tampons et les plaques doivent être encore en haut et devraient avoir les trous comme suit : EN HAUT À GAUCHE - EN BAS À DROITE

Remarque : Les tampons sont coupés dans un " T " de la formation à un côté du "T" plus haut que l'autre. Les crochets situés sur les deux côtés du filtre également les mêmes plaques offset. Cela vous permet d'insérer les tampons et les plaques correctement. (Voir l'insertion du tampon-filtre.)

ENTRETIEN

Lorsque vous avez terminé, nettoyer la pompe. Il est important de garder votre pompe/filtre nettoyer.

- Déposer le tube court qui avait été placé sur le raccord situé sous le plateau égouttoir. Débrancher le tube court qui mène de la pompe pour la première plaque de filtrage et fixer le plateau égouttoir tube (un dans le diagramme) pour la portion de la pompe sortie, laisser le tube d'admission connectée à la pompe. Vous avez maintenant une ligne directe à travers la pompe, en contournant les plaques du filtre.

Nettoyer la pompe à eau froide dans la pompe. Placer le tube d'admission en environ 15 litres ou 3 litres d'eau propre et l'outtake tube dans un récipient vide. Mettre la pompe en marche, permettre à l'eau propre pour rincer la pompe.

De temps en temps et selon l'utilisation, stériliser avec le potassium métabisulfite :

mélanger 1 cuillère à café par gallon d'eau et parcourir la pompe. Rincer avec un minimum de 5 gallons de l'eau douce après chaque utilisation de la solution. Métabisulfite de potassium est un bon produit à utiliser, toutefois ne pas apporter une solution fort et vous devez rincer la pompe avec de l'eau douce pour éviter la formation de cristaux à l'intérieur (comme il sèche). Cette opération peut endommager l'intérieur de la pompe.

- Éteignez et débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale et prise jack d'alimentation.
- Enlever les plaques de filtrage et flexibles et nettoyer. Lors du nettoyage du plateau égouttoir soyez très prudent. Ne pas laisser l'eau d'entrer dans la section du moteur.
- De temps à autre, mettre de la vaseline sur la partie filetée de la vis côté deux, en les gardant lubrifié.
- Votre vin filtre et tampons doivent être garder dans un endroit propre et sec. Ne garde pas à proximité de détergents ou dans un conteneur en plastique comme toute l'humidité ne pourra pas s'échapper et endommager la machine.
- Voir notre site web page de dépannage - www.buonvino.com

SUGGESTIONS POUR UNE BONNE FILTRATION

- Filtration est la dernière étape de la fabrication du vin. Son but est de clarifier davantage et aider à éliminer le sous-produits inutiles et un pourcentage élevé de levure dans le vin. Rondelles pour filtre ne peut déposer de particules en suspension dans le vin. Ils ne peuvent pas retirer la couleur ou de l'alcool à partir de votre vin.

La filtration améliore l'esthétique de votre vin.

- Afin d'atteindre des résultats optimaux, nous suggérons qu'une période d'attente d'au moins 2 à 3 jours entre les filtrations à mesure que vous progressez vers plus strictes (taille submicronique) tampons.

- Améliorer et maintenir le vin, il doit être correctement équilibrée et stabilisé avant le filtrage. Utiliser un stabilisateur commercialement acceptées, nous suggérons TANNISOL, qui contient le bon pourcentage de produits en combinaison forme et simplifie le processus de stabilisation du vin. (Suivez les instructions voulues). Tout bon stabilisateur approuvé est fortement recommandée.

Les tampons BuonVino Tannisol ou tout produit nécessaires et des instructions peut être obtenue auprès de votre détaillant.

LES SUGGESTIONS ET RECOMMANDATIONS SUIVANTES SONT MISES À LA DISPOSITION DU VIN À DOMICILE FABRICANTE POUR OBTENIR LE MEILLEUR RÉSULTAT DANS LA VINIFICATION ET FILTRAGE AVEC LE BUON VINO MINI JET

La filtration est la dernière étape de la fabrication du vin, tout comme vous prenez des précautions lorsque vous fermentez et préparer votre vin, filtration nécessite également une certaine base de compréhension.

Un vin jeune (30 jours) n'est pas prête pour la filtration fine. Selon nos instructions et orientations de vinification c'est le rayonnage et de maturation stade pour le vin.

- Si vous utilisez la gélatine et ou de bentonite (ou produits similaires) dans votre vin et si ces produits n'ont pas suffisamment stabilisé, cela va provoquer un effet de couchage sur vos tampons. Vous pouvez expérimenter pression de retour qui peuvent causer une fuite excessive et/ou le ralentissement de la production.
- Pour obtenir les meilleurs résultats : le vin doit être de 2 - 3 mois et maintenues en place la plus fraîche que vous avez dans votre maison avant la filtration. Pendant ce

temps le vin prendra de la maturité, atteindre meilleur corps et laisser les particules en suspension et des produits de réduction naturelle. À ce stade, vous pouvez procéder à filtre avec les tampons #2 pour atteindre la brillance et l'éclat à votre vin. Ensuite, vous pouvez, si vous le souhaitez, suivre avec nos tampons #3. Pour de meilleurs résultats Permettre 2 à 4 jours entre les filtrations.

- Si vous souhaitez filtrer un vin jeune (30 jours), nous recommandons l'utilisation de tampon #1 en premier.
- Un jeune vin qui est filtré peut venir à travers l'unité agité, en raison d'une teneur élevée en CO2 qui peuvent être présents dans le vin pendant la fermentation, ceci est normal. Continuer le filtrage en vous un récipient propre. Dans 10 - 15 minutes, votre vin va stabiliser et vous verrez la clarté obtenus en filtrant.
- Nous ne recommandons pas l'embouteillage de votre vin directement du filtre, vous devez filtrer de bonbonne de flacon d'essai. Votre vin est pompé à travers les filtres et est en état d'agitation et ne devrait pas être embouteillée comme tels. Permettre à votre vin au repos pendant quelques jours avant de bouteiller. Le vin doit être embouteiller à l'aide de l'équipement d'embouteillage correcte. Si le vin est embouteillé directement, cela peut provoquer ce qu'on appelle "bouteille" le filtrage et vin de choc l'embouteillage du vin sont deux procédures différentes et ne devraient pas être combinées.

POUR DE PLUS AMPLES INFORMATIONS SUR LA VINIFICATION ET FILTRAGE, CONSULTER AVEC VOTRE MAISON VINIFICATION DÉTAILLANT

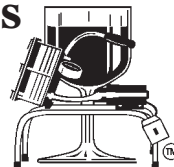
D'IMPORTANTES GARANTIES

Lire toutes les instructions et les garanties. Les précautions de sécurité de base suivantes s'appliquent lorsque vous utilisez des appareils électriques :

- Ne pas toucher la surface qui peut être chaud. Utilisez les poignées ou les boutons fournis.
- Pour protéger contre les risques d'électrocution, n'immergez pas les cordons, les bouchons, les appareils portables (ou d'autres pièces ou partie spécifique) dans l'eau ou autre liquide.
- Une surveillance attentive est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou à leur proximité.
- i) Portable - Retirer le bouchon de sortie lorsque l'appareil n'est pas en cours d'utilisation, avant de mettre ou enlever les pièces et avant de le nettoyer.
- ii) Installer de façon permanente - Assurez-vous que l'appareil est hors tension lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de mettre ou enlever les pièces et avant de le nettoyer.
- Portable - ne pas faire fonctionner un appareil avec un cordon d'alimentation endommagé ou la fiche, ou lorsque l'appareil fonctionne mal ou est tombé ou endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil à l'installation de service agréé la plus proche pour un examen, une réparation ou un réglage électrique ou mécanique.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant d'électroménager peuvent provoquer des blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur (cette rubrique peut être omise si le produit est spécifiquement destiné à une utilisation en extérieur).
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir ou toucher les surfaces chaudes.
- Ne placez pas sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électriques chauds ou dans un four chaud.
- Le cas échéant, fixez toujours le bouchon sur l'appareil et vérifiez que la commande est éteinte avant de brancher le cordon dans une prise murale.
- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres que l'utilisation prévue.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- Ne jamais démonter le moteur - appeler avant de toucher les pièces du moteur.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

**ACHETER TAMPONS FILTRANTS
BUON VINO ORIGINAL
Recherchez le Buon Vino
marque sur nos sacs!**



GARANTIE

Par la présente, BUON VINO s'engage à réparer ou à remplacer l'appareil de filtration MINIJET de BUON VINO, conçu pour le vin, si au cours des DOUZE MOIS consécutifs à la date d'achat, l'appareil présentait un défaut de matériaux ou de fabrication; dans ce cas, l'article doit être retourné en port payé à l'adresse suivante : BUON VINO, 365 Franklin Blvd, Cambridge, Ontario, NIR 8G7. IL N'EXISTE AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE POUR CE PRODUIT. IL N'EXISTE NOTAMMENT AUCUNE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONVENANCE À UN USAGE PARTICULIER. La responsabilité de BUON VINO se limite à réparer ou à remplacer le produit défectueux, tel qu'énoncé à la présente; BUON VINO n'assume aucune responsabilité pour les dégâts conséquents.

La garantie ne s'applique pas aux appareils endommagés, modifiés, altérés ou utilisés à mauvais escient. Les dégâts, y compris les dégâts cachés, survenus durant le transport, doivent être immédiatement relatés à l'entreprise de transport et une réclamation doit être soumise. C'est à BUON VINO, uniquement, de décider s'il existe ou non un défaut de matériaux ou de fabrication.

L'utilisation de l'appareil pour un usage ne correspondant pas au but de sa fabrication annule la garantie. SUPERJET est un remplisseur de bouteilles électrique pour le vin.

Remplir et conserver l'information pour vos dossiers seulement.

GARANTIE

Modèle : MINI JET

Votre nom : _____

Numéro de modèle : _____

Votre adresse : _____

Date de l'achat : _____
JJ MM AAAA

Nom du fournisseur : _____

Adresse
du fournisseur : _____

Numéro de téléphone : () _____

Avez-vous vu de la publicité
sur ce produit ?

☐ Oui

☐ Non

GARANTIE - Nous garantissons qu'à sa sortie de l'usine, ce produit, accompagné de la garantie, était en parfait état. Il est garanti contre tout défaut de matériaux ou de qualité d'exécution pour une période de 12 mois de la date de vente selon ce que spécifié sur la garantie fixée.

AVIS IMPORTANT

Les appareils de filtration Buon Vino ont été conçus pour utiliser LES FILTRES D'ORIGINE BUON VINO. L'utilisation de filtres qui ne sont pas marquées BUON VINO MANUFACTURING peut causer des problèmes de filtration et affecter le rendement de l'appareil de filtration.

Note : l'usage de filtres qui ne sont PAS d'origine peut nuire à la qualité de la filtration et à la clarté du vin.

LA GARANTIE PEUT ÊTRE ANNULÉE SI LES FILTRES D'ORIGINE NE SONT PAS UTILISÉS.

Contactez votre marchand local ou appelez Buon Vino directement.



LE PROCESSUS DE LA FILTRATION

Ceci est une manière d'informer le producteur de vin à la maison de ce qui peut se passer pendant le processus de filtration qui appartient aux problèmes de vin et pas des problèmes de machines.

Ca sera trop difficile et prendra longtemps de donner les particularités de comment le processus fonctionne. Ceci est un essai de vous informer du processus.

Définition de filtration:

La filtration, ou filtrage, a pour but de clarifier le vin en l'obligeant à passer au travers d'un tissu, ou d'une masse poreuse, dont le réseau est suffisamment serré pour retenir les particules en suspension, mais assez lâche cependant pour livrer au liquide un passage facile.

Quand vous filtrez, vous éliminez la matière particulaire du vin (solide – pas liquide) qui est minuscule (ce qu'on appelle particulaire micron). C'est très difficile de voir un micron à l'oeil nu.

Ce matière particulaire est emprisonné entre les tampons filtreurs, et quand les tampons filtreurs retiennent plus de matière, la porosité du tampon filtreur diminue.

Si vous filtrez un produit dense, ou un vin qui a plus de matière particulaire que le filtre peut absorber, la machine va devenir rapidement stresser. Ça va ralentir, ou ça peut aussi exsuder ou même pulveriser le vin des tampons. Ça arrive souvent si le vin est jeune et n'a pas eu le temps pour laisser tomber la matière particulaire qui est créer pendant la fermentation, ou un produit/adjuvant dans le vin a bouché les tampons filtreurs. En effet, le vin frappe le mur. Une autre raison que ça arrive peut être le résultat d'essayer de filtrer de grandes quantités de vin que les tampons filtreurs ne peuvent pas supporter. Il y a une limite de la quantité que vous pouvez filtrer.

Si vous avez ce résultat quand vous filtrez, faites l'inspection de votre vin, ou consultez avec un vendeur de vin pour vous assister.

En raison des plusieurs vins et produits utilisés pour faire le vin, il est impossible d'établir une quantité de vin qui peut écouler par les tampons filtreurs. Ceci est une des raisons pour laquelle il y a de différents classes de tampons filtreurs qui sont disponible. C'est important de connaître votre vin et d'utiliser la classe approprié. Utilisez la machine de filtre approprie pour la quantite que vous avez besion de filtrer.

Si les vins sont traités proprement et ont laisser tomber le plus grand du matière particulaire, la quantité suggérée de vin filtre s'applique.

C'est difficile de décrire en détail comment le vin est connexe au processus de filtration. Demandez des questions à ceux qui peuvent vous aider. Vous pouvez aussi visiter notre site Web a www.buonvino.com.

Bonne vinification!

Buon Vino Manufacturing

*Consultez nos
didacticiels vidéo utile
à
www.buonvino.com*