

Info

Rundfilter mit 11l Handpumpe

Eine Filtration hat mehrere Zwecke:

Zum ersten werden unerwünschte Teile wie Traubenreste, Keime und Hefebestandteile entfernt. Zweitens wird der Geschmack, die Haltbarkeit und das Aussehen des Mediums (Schnaps, Wein, etc.) verbessert sowie die Qualität erhöht.

Die eigentliche Filtration beruht darauf, dass man durch Pumpendruck das Medium durch SEITZ-FILTERSCHICHTEN (22 cm Durchmesser) presst, welche die Verunreinigungen zurückhalten. Jede Filterschichtensorte hat eine bestimmte Porengröße und je nach Art und Grad der Verunreinigungen muss man verschiedene Filterschichten verwenden.

Bei sehr trüben Weinen sollten Sie mit groben Schichten (Art.#070400) beginnen. Wenn Sie mit feineren Schichten beginnen, kann es sein, dass diese sehr schnell verstopfen. Arbeiten Sie am besten nacheinander mit den mittleren (Art.#070402), mit den feinen (Art.#070404) und, wenn notwendig, anschließend mit den extrafeinen Filterschichten (Art.#070403). Die letzte Filtration mit extrafeinen Schichten sollten Sie auf jeden Fall bei sehr süßen Weinen bzw. bei Weinen mit geringem Alkoholgehalt durchführen. Diese Weine neigen dazu in der Flasche nachzugären.

Verwendung:

Der Schichtenfilter 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, Gehäuseoberteil und dem Separator (Zwischenring). Zwischen diesen 3 Teilen werden die Filterscheiben mit der bedruckten Seite nach außen angebracht. Die richtige Einteilung sieht folgendermaßen aus: Gehäuseboden – Filterscheibe – Zwischenring – Filterscheibe – Gehäuseoberteil. Weichen Sie die Filterplatten für einige Minuten 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 Filtration mit Wasser besteht darin, einen eventuellen Kartongeschmack des Getränks 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 Filtration des Weins, Bier etc. beginnen. 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 Filtration 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.

Beachten Sie:

- Füllen Sie den Container bis zur Maximumanzeige von 11,4 Litern
- Ersetzen Sie jedes defekte Teil vor der Verwendung.
- Lassen Sie den Behälter nie unter Druck stehen, wenn Sie sich entfernen.
- Vermeiden Sie Stöße, wenn der Behälter unter Druck steht.
- Sollte bei der Filtration 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.
- Filterscheiben nur einmalig verwenden.

Ersatzteile, Filterschichten etc. sowie sämtliches Zubehör für den Hobbybrauer, Hausweinbereiter und Schnapsbrenner, aber auch alles Zubehör fürs Räuchern, Käsen, Brotbacken, u.v.m. ist bei uns erhältlich. Sollten Sie Fragen haben, rufen Sie einfach an! Wir beraten Sie gerne!

Weitere Details und Zubehör siehe auch...

