

Super-Jet Filter 20x20

Superjet ist der Plattenfilter für den Hobby-Winzer und Schnapsbrenner

Dieser kompakte Plattenfilter arbeitet mit einer Selbstansaugpumpe und vermag kleine Mengen Wein oder Schnaps schnell und einfach zu filtrieren, wobei 3 (gleiche) Platten pro Filtriervorgang (für ca. 50 l) benötigt werden.

Insgesamt stehen 3 verschiedene Stärken an Filterschichten (asbestfrei) zur Verfügung um Ihren Wein oder Schnaps zu klären:
grob, mittel oder fein (steril)



Technische Daten:

Selbstansaugende Pumpe (ca. 270l/Std.), eingebauter Motor, Filteroberfläche 1200 cm², 3 Filterstärken lieferbar: grob, mittel, fein; Länge 49 cm, Breite 26 cm, Höhe 46 cm, Gewicht 13 kg,

Tipps zur Weinfiltration mit dem Superjet Filter von Buon Vino

Beachten Sie, dass die Filtration des Weins die letzte Stufe bei der Herstellung von Wein darstellt und ein wenig Basiswissen erfordert. Ein junger Wein von 30 Tagen ist eigentlich noch nicht filtrationsreif, er sollte mindestens 2 oder 3 Monate alt und die Gärung vollkommen abgeschlossen sein.

1. Für beste Ergebnisse lagern Sie den Wein einige Wochen nach der Gärung in einem kühlen Raum damit sich der Trub absetzen kann. Nachdem Sie den Trub durch Abziehen vom Bodensatz entfernt haben beginnen Sie erst mit der Grobfiltration (3 gleiche Schichten der Nr. 2). Erst nach 2-3 Tagen setzen Sie mit der Feinfiltration (3 gleiche Schichten der Nr. 3 Sterilfilter) fort.
2. Wenn Sie Schönungsmittel z. B. Gelatine und Kieselsol oder Bentonit zur Klärung verwenden, müssen Sie den Wein mindestens 2-3 Tage stehen lassen und dann vom Bodensatz abziehen, bevor Sie filtrieren, sonst sind die Filterschichten zu schnell verstopft. Wir empfehlen: 10 g Kaliumpyrosulfit und 10g Vitamin C für je 100l Wein. Evtl. Tannin nach Bedarf verwenden.
3. Sollten Sie dennoch sehr jungen Wein (ca. 30 Tage alt) filtrieren wollen, empfehlen wir mit den Schichten Nr. 1 (sehr grob) zu beginnen. Nach ca. 2 Tagen können Sie mit Nr. 2 (mittel) und nach weiteren 2 Tagen mit Nr. 3 (steril) fortfahren.
4. Jungwein (30 Tage alt) kann nach dem ersten Filtriervorgang noch stark mit CO₂ angereichert sein, da es durch das Filtrieren aufgewirbelt wird und die Gärung noch nicht ganz abgeschlossen ist. Das ist ganz normal. Setzen Sie den Filtriervorgang fort, nach ca. 15 Min, stabilisiert sich der Wein wieder.
5. Wir raten davon ab, den Wein direkt nach dem letzten Filtriervorgang in Flaschen abzufüllen. Zuerst sollte der filtrierte Wein einige Stunden in einem Fass oder Glasballon lagern, damit er sich wieder stabilisieren kann. Danach können Sie den Wein problemlos in Flaschen abziehen.

Zur Filtration von Schnaps verwenden Sie bitte die passenden Sterilfilter Nr.3

Bitte lesen Sie die folgende Anleitung genau durch, bevor Sie mit dem ersten Filtriervorgang beginnen.

Gebrauchsanleitung für den Super-Jet Filter von Buon Vino

Wichtig: Verwenden Sie den Super-Jet-Filter nur mit Original Buon Vino Filterschichten!

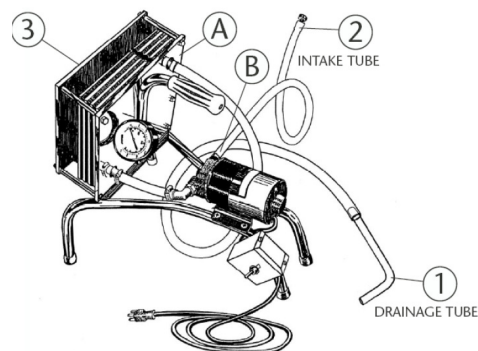
Bei Beschädigung des Filters durch unsachgemäße Anwendung z. B. Verwendung nicht originaler Filterschichten kann keine Garantie gewährt werden. Ansonsten 1 Jahr Garantie!

- Filterschichten Nr. 1 sind zur ersten d. h. Grobfiltration und für schwere Weine geeignet
- Filterschichten Nr. 2 (mittlere Stärke) sind etwas feiner als Nr. 1. Damit filtrieren Sie auch feinere Partikel aus dem Wein heraus. Ideal zur Zweitfiltration oder für vorgeklärte Weine.
- Bevor Sie den Wein in Flaschen füllen sollten Sie die feinsten Filter Nr. 3 verwenden, damit auch feinste Hefezellen herausgefiltert werden (80%) und keine Nachgärung in der Flasche stattfindet.

Ein Set Filterschichten besteht aus 3 Stück gleichen Original Buon Vino Filterschichten einer Stärke. Wenn die Filterschichten verstopft sind müssen diese verworfen und neue eingesetzt werden.

Anleitung zum Filtrieren

- Wichtig:** Vor dem Filtriervorgang muß der Wem mindestens einmal abgezogen worden sein!
- Montieren Sie den klaren Schlauch mit dem kurzen weißen Plastikendstück (Drainagerohr) lt. Skizze Nr. 1 am Ansatzstück „A“ lt. Bild
- Montieren Sie den klaren Schlauch mit dem roten Ansaugstück (damit der Satz nicht aufgewirbelt wird) lt. Skizze Nr. 2 am Ansatzstück „B“ lt. Bild
- Nehmen Sie die beiden weißen Klammern vom Rahmen ab (gleich beim Motor), indem Sie sie in entgegengesetzter Richtung vom Fixierungspunkt weg heruntergleiten lassen. Montieren Sie die Klammern an beiden Ventilen, sodass sie vollkommen abdichten. Sie hören ein Knackgeräusch, wenn die Klammer einrastet, dann schließt sie jeweils dicht.
- Lockern Sie die Filterschichten lt. Bild Nr. 3 und entfernen Sie die Metallabdeckplatte sowie die ersten 3 Plastikfilterplatten; die letzte Platte bleibt drinnen.
- Vergewissern Sie sich nochmals, ob Sie die richtigen Filterschichten (1=grob, 2=mittel, 3=steril) ausgewählt haben (3 gleiche Filterschichten = 1 Packung verwenden)
- Filterschichten auspacken und in einem Kübel mit sauberem Wasser 3-5 Sekunden anschwemmen.
- Legen Sie eine Filterschichte mit der groben Seite zum Motor in den Filter ein (siehe Skizze). Die Löcher an der Filterplatte müssen mit den Löchern der Filterschichte übereinstimmen.
- Darauf legen Sie eine der Filterplatten aus Kunststoff, wobei der Halbmond an der Oberseite der Platte mit dem Halbmond auf der fixierten ersten Platte übereinstimmen muss. Nun fahren Sie mit den weiteren Filterplatten ebenso fort inklusive der letzten mit den Stiften und dann kommt schon die Metaldeckplatte darauf. Alle vier Halbmonde müssen nun alle auf einer Höhe sein und die Filterschichten müssen alle mit der groben Seite zum Motor hin in die gleiche Richtung schauen. Die Platten müssen so gut wie möglich ausgerichtet sein.
- Fixieren Sie nun die Schrauben möglichst luftdicht.
- Den Ansaugschlauch in den Wein stecken, (siehe Skizze Nr. 2) und halten Sie das Drainagestück (Skizze Nr. 1) in einen leeren sauberen Behälter. Nun ist der Filter startklar.
- Wir haben eine kleine Abtropfasse unter dem Filter platziert, prüfen Sie, ob diese gut sitzt. Diese Tasse reicht nur für eine ganz kleine Menge Wein, die üblicherweise gelegentlich während dem ordentlichen Filtriervorgang heruntertropft, nicht aber wenn zuviel Flüssigkeit durch falsche Positionierung der Filter verlorengeht! Ebenso kann beim Filterwechsel mehr Flüssigkeit verlorengehen, als die Tasse halten kann, geben Sie also noch eine kleine Wanne darunter.
- Wichtig:** Nach Inbetriebnahme der Pumpe die erste Flüssigkeit in ein extra Gefäß geben, da dieser Wein verwässert ist.
- Achtung:** im zu filtrierenden Wein dürfen keine Feststoffe wie Fruchtstücke, Eichenspäne o.a. enthalten sein, sonst erlischt der Garantieanspruch bei einem entstandenen Schaden!
- Nach jedem Filtriervorgang muß die Pumpe gereinigt werden!
- Dazu die Schläuche anstecken und mit ca. 45 l reinem kaltem Wasser durchspülen (extra Gefäß)
- Dann den Motor ausschalten.
- Filterschichten wegwerfen und Filterplatten und Schläuche reinigen.



Manometer Bei Grobfiltration mit Nr. 1 und Nr. 2 Schichten regelt sich der Druck von selbst. Kontrollieren Sie dennoch den Manometer gelegentlich; wenn er mehr als 18-20 PSI anzeigt, wird es Zeit, den Filter zu wechseln und den Motor abzuschalten.

Bei der Sterilfiltration mit Nr. 3 sollte folgender Wert nicht überschritten werden! Lassen Sie ca. 10 l Wein durch den Filter laufen, zu diesem Zeitpunkt sollte sich die Nadel stabilisiert haben. Merken Sie sich den Wert und addieren Sie 10 PSI dazu. Z. B. 5 PSI + 10 PSI = 15 PSI diesen Höchstwert nicht überschreiten!