

Mini-Jet Filter 10x10

Mini-Jet ist der Kleinfilter für jeden Hobby- Winzer und Schnapsbrenner

Dieser kleine, 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. 20-30 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, eingebauter Motor, Filteroberfläche 465 cm², Filterzeit ca. 15 Min. pro 20 l, 3 Filterstärken lieferbar grob, mittel, fein; Länge 30 cm. Breite 14 cm, Höhe 18 cm, Gewicht 3 kg

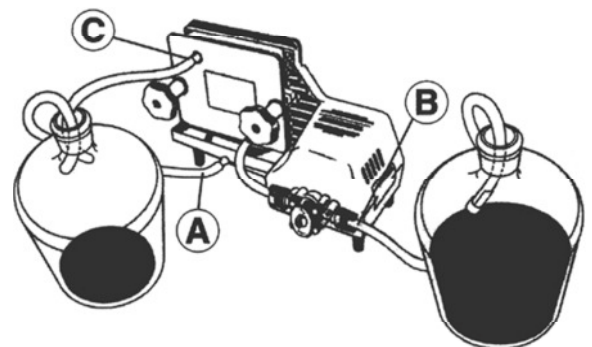
Tips zur Weinfiltration mit dem Mini-Jet Filter von Buon Vino

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 Trüb absetzen kann. Nachdem Sie den Trüb 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 Schönugsmittel z. B. Gelatine und Kieselsol oder Bentonit zur Vorklärung 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.

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 er 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 Gebrauchsanleitung für den Mini-Jet Filter von Buon Vino

Wichtig! Verwenden Sie den Mini-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 6 Monate Garantie!

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

Ein Set Filterschichten besteht aus 3 Stück gleichen Original Buoa Vino Filterschichten einer Stärke und reicht aus um durchschnittlich 23 l Wein pro Vorgang zu filtrieren. Wenn die Filterschichten verstopft sind müssen diese verworfen und neue eingesetzt werden.

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

Motor und Pumpe

Filtrieren Sie nicht mehr als 50 l Wein auf einmal. Warten Sie mindestens eine Stunde dazwischen damit der Motor auskühlen kann und setzen Sie erst dann den Filtriervorgang fort.
Wichtig: Pumpe niemals leer laufen lassen! Der Wein muss mindestens einmal abgezogen worden sein.

Filter: Anleitung zum Filtrieren

- Ⓢ Filterschichten auspacken und in einem Kübel mit sauberem Wasser 5 Minuten anschwemmen.
- Ⓢ Schläuche richtig anstecken (siehe Skizze)
- Ⓢ Lockern Sie die beiden schwarzen großen Plastikschauben, vorne am Filter und entfernen Sie die beiden Zentralplatten.
- Ⓢ Legen Sie die eingeweichten Filterschichten zwischen die Filterplatten aus Kunststoff. Die raue Seite der Filterschichte schaut in Richtung der 2 schwarzen Schrauben. Drücken Sie die Schichte soweit hinein, dass die beiden „T“s an den seitlichen Bolzen sitzen und die Schichte oben gerade und fest setzt.
- Ⓢ Fixieren Sie nun die Platten und Schichten indem Sie beide schwarzen Schrauben wieder festziehen
- Ⓢ Die Schläuche richtig anstecken (siehe Skizze B und C).
- Ⓢ Den Ansaugschlauch in den Wein stecken.
- Ⓢ 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.ä. enthalten sein, sonst erlischt der Garantieanspruch bei einem entstandenen Schaden!
- Ⓢ Nach jedem Filtriervorgang muß der Filter gereinigt werden.
- Ⓢ Dazu die Schläuche anstecken und mit ca 15 l reinem kaltem Wasser durchspülen (extra Gefäß)
- Ⓢ Motor ausstecken.
- Ⓢ Filterschichten wegwerfen und Filterplatten: und Schläuche reinigen.
- Ⓢ **Achtung:** es darf kein Wasser in den Motor gelangen!
- Ⓢ Gelegentlich die beiden Bolzen, schwarze Schrauben etc. einfetten (mit Vaselineöl oder fett)