

VINOFERM-suodatinlaitteen käyttöohje

Viinin ja oluen suodatus

Sopivat suodatinkiekot Ø 22cm:

FINE: Viinille

COARSE: Oluelle



1. Upota suodatinkiekot veteen muutamaksi minuutiksi.
2. Laita suodatinkiekot suodatinkehikoihin sileä puoli (tekstipuoli) kehikoiden pyöreisiin uriin päin.
3. Laita kumitiivisteet (jos sellaiset ovat pakkauksessa mukana) välirenkaan uriin ja aseta välirengas kehikoiden väliin niin, että kehikoiden poistoletkujen liitoskohdat ovat kohdakkain ja välirenkaan tuloletku vastakkaisella puolella.
4. Tarkista että kaikki osat ovat suorassa ja että pinnat tiivistyvät toisiaan vastaan.
5. Kiristä siipimutterit tasaisesti vähän kerrallaan, mielellään ristiin.
6. Liitä painesäiliön letku välirenkaan liittimeen ja ulostuloletku (Y-letku) kehikoiden liittimiin.
7. Täytä painesäiliö muutamalla litralla vettä (kuitenkin korkeintaan max-täyttömerkkiin asti). Kierrä pumppu paikalleen ja pumpppaa vettä suodattimen läpi. Suodatinkiekot huuhdellaan vedellä jotta niistä ei irtoaisi makua juomaan.
8. Tarkista suodattimen tiiveys huuhtelun aikana ja kiristä tarvittaessa siipimuttereita tasaisesti. Huuhtelu on valmis kun säiliö on tyhjä ja suodattimen läpi tulee ilmaa.
9. Lappoa olut/viini pumppusäiliöön (korkeintaan max-täyttömerkkiin asti) ja kierrä pumppu paikalleen.
10. Pumpppaa säiliöön painetta tasaisesti ja anna juoman virrata suodattimen läpi. Ensimmäiseen litraan sekoittuu hieman suodatinkiekkoihin jäänyttä vettä. Tämä osa kaadetaan pois. Veden poistuttua, voi juoman laskea suoraan pulloihin tms. Tarkista suodattimen tiiveys suodatuksen aikana ja kiristä tarvittaessa siipimuttereita tasaisesti.
11. Laske letkusta tuleva kirkas juoma suoraan pulloihin tms.
Jos haluat jälkimakeuttaa viinin, laske se ensin isoon astiaan ja pullota vasta makeuttamisen jälkeen.
Oluen jälkikäymissokerina on kätevä käyttää Carbonation Drops -paloja, jotka voi lisätä suoraan pulloihin.
12. Poikkeustapauksissa viini saatta aluksi olla hieman sameaa. Jos näin käy, jatka suodattamista, sillä mitä pitempään suodatinkiekoja on käytetty, sitä kirkkaampaa viinistä tulee. Suodata sitten samea osa viinistä uudelleen.
13. Olut on hyvä suodattaa, kun ominaispaino on 1.005-1.006. Suodatus hidastaa oluen jälkikäymistä, joten pullo/tynnyrit pidetään huoneenlämmössä n. viikon normaalia kauemmin.
14. Puhdista suodattimen kaikki osat huolellisesti käytön jälkeen.
15. Suodatinkiekot ovat kertakäyttöisiä. Vaihda ne uusiin joka kerralla.
16. Voitele männän kumi (Plunger U-Cup Seal) silloin tällöin parilla pisaralla ruokaöljyä (valuta öljy yläkautta, pumpppua ei tarvitse avata), tai valkivaseliinilla (avaamalla pumppu).



MELKKOBREW

Asentajankatu 4, 15520 Lahti

03 872 9700 www.melkkobrew.fi

VINOFERM filterapparat bruksanvisning

Vin och ölfiltrering

Passande filterplattor Ø 22cm:

FINE: För vin

COARSE: För öl



1. Doppa filterplattorna i vatten i några minuter..
2. Placera filterplattorna i hållarna med den släta sidan (textsidan) mot hållarnas cirkelformade skårar.
3. Lägg gummipackningarna (ifall sådana följt med i förpackningen) i skårorna på mellandelen och sätt mellandelen på sin plats mellan hållarna. Tilloppsröret på mellandelen ska vara på motsatt sida från utloppsröret på hållarna.
4. Kolla att alla delar passar in och att de sitter tätt mot varandra.
5. Spänn vingmuttrarna jämnt, lite i taget och gärna korsvis.
6. Fäst tilloppslangen på nippeln på mellandelen och utloppslangen (Y-slangen) på hållarnas nipplar.
7. Fyll tryckbehållaren med några liter vatten (dock högst till max-strecket). Skruva på pumpen och pumpa vatten genom filtret. På detta vis sköljer man bort evetnuella smaker som annars kan överföras till drycken.
8. Kontrollera tätheten på filtret och spänn skruvarna ifall läckor förekommer. Sköljningen är klar då behållaren är tom och det går luft genom filtret.
9. Tappa vin/öl i behållaren (högst till max-strecket) och skruva på pumpen.
10. Pumpa tryck med jämna drag och låt drycken strömma igenom filtret. Den första litern kommer att innehålla vatten från sköljningen och kan kasseras. Då vattnet är borta kan den filtrerade drycken tappas direkt på flaskor el.dyl. Kontrollera tätheten på filtret och spänn skruvarna ifall läckor förekommer.
11. Tappa den klara drycken direkt på flaskor el.dyl. Ifall du vill eftersöta ditt vin, bör du lämpligen först tappa det på ett större fat och butlejera efter att du eftersötat. För ölets efterjäsning kan man använda Carbonation Drops -sockerbitar, vilka doseras direkt i flaskorna.
12. I enstaka fall kan vinet till en början komma ut en aning grumligt. Ifall detta sker, fortsatt pumpa. Ju längre man filtrerar, desto klarare blir det. Filtrera till sist den grumliga delen på nytt.
13. Öl är lämpligt att filtrera vid en specifik vikt av 1.005-1.006. Filtreringen gör ölets efterjäsning en aning långsammare, så låt gärna ölet stå och efterjäsa en vecka längre än normalt.
14. Rengör apparatens alla delar efter varje användning.
15. Filterplattorna är ämnade för engångsbruk. Byt ut dem mot nya varje gång.
16. Smörj in pumpkolvens gummipackning (Plunger U-Cup Seal) nu och då med några droppar matolja (kan hållas in uppifrån, pumpen behöver ej öppnas) eller med vitvaselin (i detta fall bör pumpen öppnas).



MELKKOBREW

Asentajankatu 4, 15520 Lahtis
03 872 9700 www.melkkobrew.fi