

Sifónový filter VINOFORM® MINI

Filtračné listy sú vyrobené z rafinovanej kremeliny, ktorá po oplachu vína nespôsobuje jeho nesprávnu chuť. Filtračné listy neobsahujú azbestové vlákna alebo iný materiál, ktorý by bol pre víno, alebo ľudí škodlivý. Filtračné listy je možné použiť iba raz, pričom na trhu je ich 5 typov:

- 2000: veľmi hrubé
- 1000: hrubé
- 500: stredne jemné
- 100: jemné
- SST: sterilné

Za normálnych okolností postačujú 2 filtrácie. Ak je víno veľmi hmlisté (typ 1000), použite typ 100. Primenej hmlistých vínach začnite typom 500 a skončíte typom 100.

Na získanie jemného a sterilného vína používajte len typ SST.

Návod

Pred samotnou filtráciou by sa malo víno odčerpať a nechať usadiť na niekoľko hodín. Ak je víno príliš hmlisté, malo by sa vykonať predčistenie, keďže hmlisté vína zablokujú filter skôr, čím sa spomalí celkový proces a zníži množstvo vína.

Filtračné listy by mali byť najskôr namočené vo vode asi 5 minút. Namočený filtračný list musí byť umiestnený zúbkovanou stranou smerom k priehľadnej vstupnej časti.

Zatlačte strednú časť nahor do priehľadnej hornej časti a utiahnite 3 skrutkami. Umiestnite čiernu spodnú časť a potom umiestnite uzatvorené filtračné zariadenie k príjemcovi (minimálne o 1 až 1,5 m nižšie). Sifón umiestnite do hlavného príjemcu. Tlak a rýchlosť závisia od vzdialenosti medzi 2 príjemcami.

Červená trubica musí byť pripevnená k sifónu v hornom sifóne a na druhej strane k priehľadnému veku filtra na spodnom sifóne. Začnite pracovať nasávaním vzduchu cez rúrku, až kým víno nezačne samo prúdiť. Potom dotiahnite svorku, rúrku namontujte na trysku a znovu svorku otvorte. Týmto spôsobom bude víno hladko filtrované. Môže sa stať, že budete musieť odňať malý čierny kolík aby ste odstránili vzduch z filtra. Ak sa tak stane, neskôr sa uistíte či ste kolík umiestnili späť. Prvý pretečený liter vína nebude úplne číry, a preto by sa mal vrátiť späť do horného príjemcu za účelom úplného čistenia.

Rýchlosť filtračného procesu závisí od hrúbky vína, zvolenej hrúbky filtračného listu a od množstva vína, ktoré sa má filtrovať. Filtrácia 25 l vína cez veľmi hrubý list trvá asi pol hodiny a filtrácia 25 l vína cez jemný filter trvá asi 3 až 4 hodiny, čo znamená že je vždy veľmi užitočné víno dvakrát prefiltrovať.

Za účelom zvýšenia tlaku použite čerpadlo (s filtrom Vinoform®), čím sa skrátí celkové trvanie filtrácie. V prípade použitia čerpadla sa ale filtračné listy rýchlejšie opotrebojú.

TIP: odporúčame použiť iba originálne filtračné listy (ref. č. 019.015.7)



Bolex, s.r.o.
Bolešov 448
018 53 Bolešov
Slovenská republika

IČ: 36745057
IČ DPH: 2022335249

Mobil: +421 917 141 409
Email: sales@bolex.sk