

ENOGARDEN

FILTRO A CARTONI



FOTO A SCOPO ILLUSTRATIVO

MANUALE TECNICO

Il filtro a cartoni ENOGARDEN è utilizzabile per filtrare vino, birra, liquori, olio

Modelli inox

MOD. 102/S FILTRO 6 STRATI 20x20 TELAIO INOX S/POMPA

MOD. 103/INOX FILTRO 6 STRATI 20X 20 TELAIO INOX C/POMPA INOX

MOD. 104/S FILTRO 10 STRATI 20X20 TELAIO INOX S/POMPA

MOD. 104/INOX FILTRO 10 STRATI 20X20 TELAIO INOX CON POMPA INOX

modello	descrizione	numero	superficie	produzione	pressione	potenza	ingombro
		cartoni	filtrante	lt. Ora prevista	atmosfere	pompa	in cm.
102/S	6 STRATI S/POMPA	6	0,2				40x29x34
103 inox	6 STRATI CON/POMPA inox	6	0,2	150	3BAR	0,5HP	40X29X34
104/s	10 STRATI S/POMPA	10	0,4				40X29X34
104/ inox	10 STRATI C/POMPA inox	10	0,4	300	3BAR	0,5HP	40x29x34

Attacchi mm 20 **inox**

Aspirazione -9 mt.

Vaschetta recupero vino inox

AVVERTENZE GENERALI

Il presente libretto contiene informazioni utili all'uso del Vostro filtro

La mancata osservanza di queste avvertenze e l'eventuale manomissione della macchina solleverà la ditta ENOGARDEN da qualsiasi responsabilità e da eventuali infortuni a cose e persone.

1)Prima di ogni operazione di pulizia o manutenzione scollegare il cavo di alimentazione dalla corrente.

2) Non spostare il filtro durante le operazioni di filtraggio

3) Evitare di spegnere il filtro durante la filtrazione

4) Per ottenere un risultato eccellente si consiglia di filtrare il vino almeno due volte , e tra un filtraggio e l'altro attendere qualche giorno

5) Il filtro non può essere usato per filtrare il mosto, iniziare a filtrare dopo 40 giorni dalla fermentazione

LA RESA DEI CARTONI FILTRANTI VARIA A SECONDA DELLO STATO DEL VINO.

SI CONSIGLIA DI EFFETTUARE UN PRIMO TRAVASO UTILIZZANDO CARTONI SGROSSANTI

COME FILTRARE

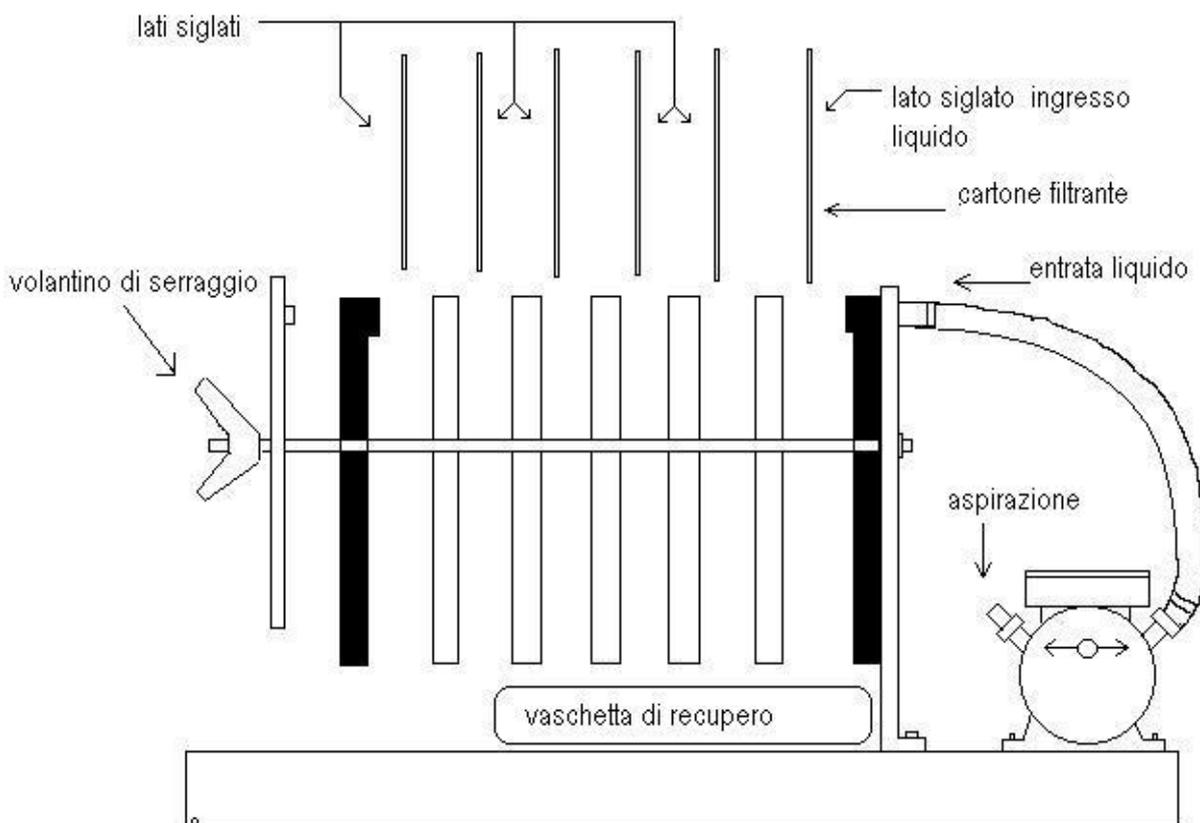
- 1) Riempire il corpo pompa con del vino
- 2) Inserire i cartoni preventivamente bagnati con del vino, (vedi figura) e stringere i due volantini in modo uniforme.
- 3) Mettere il tubo d'uscita del filtro in una damigiana vuota o altro ed iniziare la filtrazione .
- 4) In caso di eccessiva fuoriuscita di vino dalle piastre, spegnere la pompa, serrare meglio i volantini e attendere pochi minuti prima di ricominciare.
- 5) In caso di resa limitata controllare la giusta scelta dei cartoni filtranti.

TABELLA CARTONI

(rif. Industrial filtri)

A-3	sgrossante largo per vini torbidi
A-10	sgrossante per vini poco torbidi
A-12	medio brillantante per vini fermi
A-15	brillantante
A-25	semisterilizzante per vini dolci con residui di lieviti per una buona stabilità
A-30	sterilizzante stretto per eliminare la carica batterica con ottima stabilità dei vini

SCHEMA MONTAGGIO CARTONI FILTRANTI



Dopo la filtrazione lavare con cura piastre e tubi con acqua corrente togliendo ogni residuo,asciugare bene,conservare in luogo asciutto