

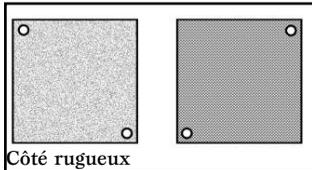
L'art de la filtration.

Buon Vino

MANUFACTURING INC.

L'APPAREIL DE FILTRATION SUPER JET POUR LA VINIFICATION

INSERTION DES FILTRES



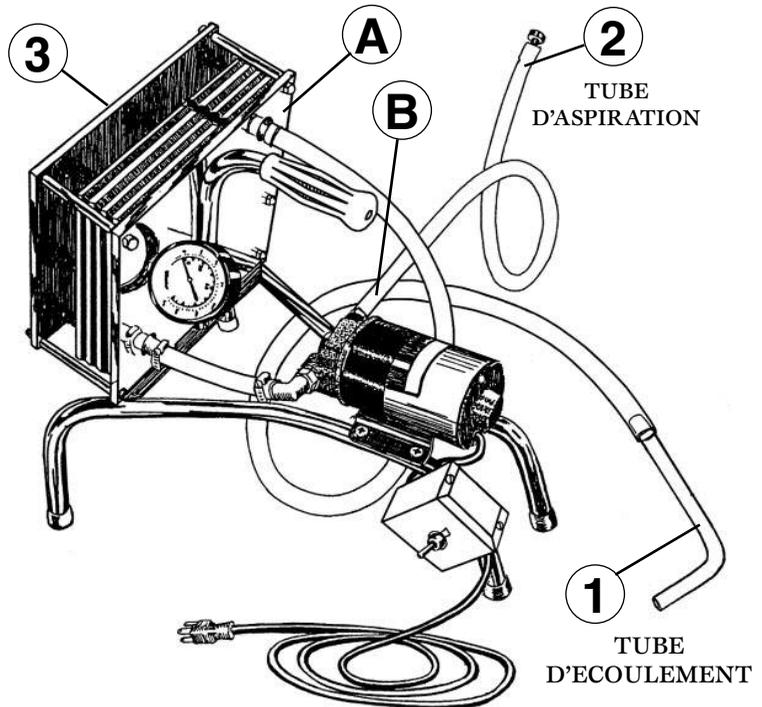
Sur les trois types de filtres, le côté rugueux fait toujours face au moteur.

Pour une meilleure filtration, nous recommandons l'utilisation des filtres no. 1, no. 2 et no. 3 qui sont emballées et marquées Buon Vino. L'utilisation d'autres filtres peut donner des résultats inférieurs.

ACHETEZ LES FILTRES D'ORIGINE BUON VINO



Recherchez la
marque de
commerce Buon
Vino sur nos sacs !



Buon Vino
MANUFACTURING INC.

365 Franklin Blvd
Cambridge, Ontario
Canada N1R 8G7
Tel: 519-622-1166
Fax: 519-622-1843
www.buonvino.com

Ou envoyons-nous un courriel
info@buonvino.com

Fait avec fierté • Fait avec qualité
Fait au Canada



AVIS IMPORTANT

Les appareils de filtration Buon Vino ont été conçus pour utiliser les filtres d'origine Buon Vino.

L'utilisation de filtres qui ne sont pas marquées

Buon Vino Manufacturing peut causer des problèmes de filtration et affecter le rendement de l'appareil de filtration.

Note : l'usage de filtres qui ne sont PAS d'origine peut nuire à la qualité de la filtration et à la clarté du vin. La garantie peut être annulée si les filtres d'origine ne sont pas utilisés. Contactez votre marchand local ou appelez Buon Vino directement.

Achetez
les
filtres
d'origine
Buon
Vino



INSTRUCTIONS

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS FOURNIES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL À FILTRER LE VIN SUPER JET DE BUON VINO

INSTALLATION DE L'APPAREIL

Il est très important de suivre ces instructions.

Important : le vin doit être soutiré ou décanté au moins une (1) fois avant sa filtration.

1. Insérez le tube transparent avec le petit embout en plastique blanc ou tube de drainage (No. 1 dans le schéma) dans le raccord marqué A au schéma.
2. Insérez le tube transparent avec le bout antisédiment rouge ou tube d'aspiration (No. 2 dans le schéma) au raccord de la pompe marqué B au schéma).
3. Détachez les deux brides de serrage blanches situées sur le châssis près du moteur. Cela se fait en les glissant de chaque côté dans des directions opposées jusqu'au point où les brides se rejoignent. Placez une bride sur chacun des raccords afin de prévenir toute entrée ou fuite d'air. Une paire de pinces peut être utilisée pour serrer la bride autour du raccord si vous ne pouvez le faire avec vos doigts. (Note : quand vous entendez un claquement, la bride a été suffisamment serrée).
4. Desserrez le boulon situé à l'arrière de l'appareil de filtration (No. 3 au schéma) et retirez le couvercle en métal concave ainsi que les trois premières plaques filtrantes en plastique. La dernière plaque reste fixe.
5. Avant de continuer, lisez la description des filtres Buon Vino afin de décider lequel vous devriez utiliser. Prenez également connaissance des directives concernant la jauge.
6. Retirez les filtres de leur emballage et placez les dans un contenant propre avec suffisamment d'eau pour les recouvrir et laissez les tremper environ une (1) minute. Assurez-vous que les filtres ne sont pas appuyés l'un sur l'autre pendant le trempage et laissez les se saturer d'eau des deux côtés. On ne doit pas interchanger les catégories, c.-à-d. que les tampons doivent tous être de catégorie 1, ou tous de catégorie 2, ou tous de catégorie 3.
7. Insérez l'un des filtres en vous assurant que le côté rugueux fait face au moteur (voir schéma).

Assurez-vous également que les trous sur les filtres sont alignés avec les trous des plaques en plastiques.

8. Insérez l'une des deux plaques en plastiques centrales, vous assurant que la demi-lune sur la partie supérieure de la plaque est en ligne avec la demi-lune de la plaque en plastique fixe. Insérez le filtre suivant ainsi que la deuxième plaque en plastique de façon identique puis le dernier filtre et la plaque en plastique avec les tiges d'appui. Placez en toute fin le couvercle en acier concave. Les quatre demi-lunes devraient maintenant être en ligne droite, les trois filtres avoir leur côté rugueux face au moteur et tous les trous alignés, les filtres étant aussi d'équerre que possible aux plaques filtrantes en plastique.
9. Serrez bien le boulon du corps de l'appareil de filtration pour assurer l'étanchéité à l'air.
10. Mettez le tube d'aspiration (No. 2) dans le vin à être filtré et placez le tube de drainage (No. 1) dans un récipient propre qui contiendra le vin filtré. Vous êtes maintenant prêts à filtrer.
11. Nous avons aussi inclus un petit plateau d'égouttage sous la zone de filtration. Assurez-vous que le plateau soit bien positionné. Si un excédent de vin est emprisonné dans les filtres lors du déboîtement, le plateau ne recueillera pas tout le vin. Il a été conçu pour recueillir tout petit excédent de fuite pouvant normalement se produire dans un système de filtration à plaques et sur support.
IMPORTANT : le premier liquide qui sortira du tube de drainage sera l'eau poussée à l'extérieur des filtres. Laissez cette eau s'écouler et jetez la avant de placer le tuyau de drainage dans le récipient propre. Il est normal que la base des filtres soit saturée et coule et qu'un débordement se produise dû à l'emprisonnement du vin entre les plaques quand vous changez les filtres. Il est avisé d'avoir à ces moments, un certain type de récipient sous l'appareil de filtration.
12. VOUS DEVEZ GARDER LA POMPE DE FILTRATION PROPRE. Retirez les filtres ainsi

que les deux plaques en plastique centrales, la plaque d'extrémité et la plaque en acier concave. Jetez les filtres et lavez les plaques en plastique avec de l'eau propre. Séchez la plaque en acier concave. Rincez la pompe avec cinq (5) gallons (20 litres) d'eau propre. Cela se fait tout simplement en plaçant le tube d'aspiration dans l'eau. Mettez la pompe en marche et laissez l'eau y circuler et en ressortir.

13. De temps à autre, lubrifiez la partie filetée du boulon de l'appareil de filtration.
14. Essuyez bien le châssis et la plaque en acier concave avant de remiser l'appareil.

LES FILTRES

- A Les filtres No. 1 sont rugueux et principalement utilisés pour les vins lourds. Ces filtres n'apporteront pas un grand changement au vin. Ils sont utilisés pour recueillir et/ou briser les grosses particules.
- B Les filtres No. 2 sont plus fins, utilisés pour la brillance et le polissage du vin. Un changement significatif dans la brillance et la clarté devrait être remarqué.
- C Si vous préférez un vin avec plus d'accent ou si vous prévoyez l'embouteiller, utilisez nos filtres No. 3. (Ces filtres ne devraient être utilisés qu'après avoir filtré le vin au moins une (1) fois avec nos filtres No. 2.) Les filtres No. 3 aident à retirer jusqu'à 80 % de la levure dans le vin. Aucuns des trois types de filtres n'est réutilisable; jetez les quand vous avez terminé. Veuillez prendre note des indications de la jauge pour les filtres.

INDICATIONS POUR LA JAUGE ET LE CLAPET DE NON-RETOUR

- A Quand vous filtrer avec les filtres No. 1 et No. 2, la procédure est la même. La pression de la jauge augmentera par elle-même; conséquemment, vérifiez de temps à autre le PSI sur la jauge. Quand la jauge indique de 18 à 20 PSI, arrêtez le moteur et changez les filtres en usant de la même procédure indiquée dans les instructions et la description des filtres.
- B Avec les filtres No. 3, vous ne pouvez excéder une pression différentielle de 10 PSI. Pour calculer la pression différentielle, laissez couler environ deux (2) gallons de vin à travers les filtres. À ce point,

l'aiguille devrait se stabiliser. Notez la pression sur la jauge et additionner 10 PSI. N'excédez pas le nombre calculé, par ex., si la jauge se stabilise à 5 PSI (5 PSI + 10 PSI = 15 PSI), n'excédez pas 15 PSI sur la jauge.

- C Le clapet de non-retour crée l'amorce autonome dans la pompe. Ce clapet s'usera éventuellement et devra être remplacé. Appelez d'abord votre marchand local ou Buon Vino avant de démonter quoi que ce soit. Visitez notre page Web de dépannage – www.buonvino.com

LES SUGGESTIONS ET LES RECOMMANDATIONS SUIVANTES SONT POUR CEUX QUI FONT DU VIN CHEZ EUX, POUR QU'ILS PUISSENT OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS EN FAISANT DU VIN ET EN LE FILTRANT AVEC LE "MINI JET" DE BUON VINO.

La filtration est la dernière étape pour la production de vin. Comme on prend des précautions dans la fermentation et la préparation du vin, la filtration aussi demande-t-elle une certaine compréhension

Un vin jeune (de 30 jours) n'est pas prêt pour la filtration raffinée. Suivant nos renseignements cela est, pour le vin, l'étape de la maturité.

1. Si vous vous servez de la gélatine et ou la "bentonite" dans votre vin et si ces produits ne sont pas assez fixes, cela causera une couche sur vos coussinets. Cela peut causer de la pression qui pourrait causer une perte et ou une production plus lente.
2. Pour favoriser la mise en valeur et la conservation du vin, il devrait être stabilisé convenablement avant sa filtration. Utilisez un stabilisateur commercialement acceptable comme TANNISOL, lequel contient les pourcentages requis de produits en forme concentrée et simplifie le processus de stabilisation du vin (Suivez les directives appropriées).

Les filtres Buon Vino, Tannisol ou tous autres produits nécessaires ainsi que les directives peuvent être obtenus du même marchand.

3. **POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS:** Le vin devrait avoir 2-3 mois et devrait être gardé dans

l'endroit le plus frais de votre maison, avant la filtration. Pendant ce temps le vin murit, il atteint une meilleure forme et vous donnez la chance aux grains suspendus de tomber. À ce point vous pouvez commencer à filtrer avec le coussinet #2 pour avoir un vin brillant. Ensuite vous continuez avec le coussinet #3. Pour de meilleurs résultats, permettez 2-4 jours entre filtrations.

4. Si vous voulez filtrer un vin jeune (de 30 jours), nous conseillons premièrement le coussinet #1. Vous pouvez filtrer avec le #2 immédiatement après la filtration avec le #1. Le vin est agité et on conseille d'attendre 2-4 jours entre les filtrations. Après 2-4 jours, vous pouvez suivre avec le #3.
5. Un vin jeune qui est en train d'être filtré peut sortir de l'appareil agité, à cause du haut contenu de CO2 qui peut être présent dans le vin pendant la fermentation, cela est normal. Continuez à filtrer dans un récipient propre. Dans 10 à 15 minutes le vin sera stabilisé et vous verrez la clarté atteinte en filtrant.
6. Nous ne conseillons pas d'embouteiller le vin directement du filtre. Filtré dans une bonbonne à bonbonne. Votre vin est pompé des filtres, agité et ne devrait pas être embouteillé. Laissez votre vin reposer quelques jours avant de l'embouteiller. Le vin devrait être embouteillé en utilisant le matériel d'embouteillage approprié.

Voilà quelques recommandations de BUON VINO, qui vous aiderons à avoir de meilleurs résultats avec la filtration et la production. Ces procédures peuvent changer un peu selon la manière que vous faites votre vin.

POUR D'AUTRES RENSEIGNEMENTS À CE SUJET, DEMANDE VÔTRE DETAILLANT DE VIN.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez toutes les directives et mesures de sécurité. Les mesures de sécurité élémentaires qui suivent s'appliquent quand vous utilisez des appareils électriques :

- Ne touchez pas une surface qui peut être chaude; utilisez les poignées ou boutons fournis.
- Pour vous protéger des chocs électriques, n'immergez pas les fiches, les appareils

électroménagers (ou toute autre pièce(s) particulières) dans l'eau ou autre liquide.

- Une surveillance attentive est nécessaire quand vous utilisez un appareil électroménager avec ou près d'un enfant.
- I) Portable – Retirez la fiche de la prise de courant quand vous n'utilisez pas l'appareil, avant d'y ajouter ou retirer des pièces ou avant le nettoyage.
- II) Installé en permanence - Assurez-vous que l'appareil est en position ARR
- Portable : Ne faites fonctionner aucun appareil avec un cordon ou une fiche endommagé ou après un mauvais fonctionnement de l'appareil ou s'il a été échappé ou endommagé de quelque manière. Retournez l'appareil au centre de services le plus près pour examen, réparation ou ajustement électrique ou mécanique.
- L'utilisation de pièces accessoires non recommandées par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
- N'utilisez pas à l'extérieur (cette remarque peut être omise si l'appareil a été conçu spécifiquement pour usage extérieur).
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le coin de table ou du comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
- Ne placez pas sur/ou près d'un gaz chaud ou d'un réchaud électrique ou dans un four chauffé. Quand cela est possible, attachez toujours le cordon à l'appareil et vérifiez à ce que le contrôle soit en position ARR électrique.
- N'utilisez pas l'appareil pour autre chose que son usage recommandé.
- Évitez le contact des pièces mobiles.
- Ne démontez JAMAIS un moteur. Appelez avant de toucher quelque pièce du moteur.

CONSERVEZ CES DIRECTIVES

**ACHÉTEZ LES FILTRES
D'ORIGINE BUON VINO**

Recherchez la marque de commerce
Buon Vino sur nos sacs !



GARANTIE

Par la présente, BUON VINO s'engage à réparer ou à remplacer le remplisseur de bouteilles électrique BUON VINO L'APPAREIL DE FILTRATION SUPERJET POUR LA VINIFICATION, si au cours des DOUZE MOIS consécutifs à la date d'achat, l'appareil présentait un défaut de matériaux ou de fabrication; dans ce cas, l'article doit être retourné en port payé à l'adresse suivante : BUON VINO, 365 Franklin Blvd, Cambridge, Ontario, NIR 8G7. IL N'EXISTE AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE POUR CE PRODUIT. IL N'EXISTE NOTAMMENT AUCUNE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONVENANCE À UN USAGE PARTICULIER. La responsabilité de BUON VINO se limite à réparer ou à remplacer le produit défectueux, tel qu'énoncé à la présente; BUON VINO n'assume aucune responsabilité pour les dégâts conséquents.

La garantie ne s'applique pas aux appareils endommagés, modifiés, altérés ou utilisés à mauvais escient. Les dégâts, y compris les dégâts cachés, survenus durant le transport, doivent être immédiatement relatés à l'entreprise de transport et une réclamation doit être soumise. C'est à BUON VINO, uniquement, de décider s'il existe ou non un défaut de matériaux ou de fabrication.

L'utilisation de l'appareil pour un usage ne correspondant pas au but de sa fabrication annule la garantie. SUPERJET est un remplisseur de bouteilles électrique pour le vin.

Détachez le bordereau de garantie, placez le dans une enveloppe et postez.

GARANTIE

GARANTIE ANNULÉE – À moins que cette carte ne soit retournée immédiatement à la manufacture au 365 Franklin Blvd, Cambridge, Ontario, CANADA NIR 8G7

Numéro de modèle : SUPERJET

Votre nom : _____

Numéro de série : _____

Votre adresse : _____

Date de l'achat : _____

JJ MM AAAA

Nom du fournisseur : _____

Numéro de téléphone : () _____

Adresse
du fournisseur : _____

Avez-vous vu de la publicité
sur ce produit ? n Oui nNon

GARANTIE - Nous garantissons qu'à sa sortie de l'usine, ce produit, accompagné de la garantie, était en parfait état. Il est garanti contre tout défaut de matériaux et de fabrication durant les 12 mois suivants la date de l'achat, comme ceci est indiqué dans la garantie ci-jointe.

AVIS IMPORTANT

Les appareils de filtration Buon Vino ont été conçus pour utiliser LES FILTRES D'ORIGINE BUON VINO. L'utilisation de filtres qui ne sont pas marqués BUON VINO MANUFACTURING peut causer des problèmes de filtration et affecter le rendement de l'appareil de filtration.

Note : l'usage de filtres qui ne sont PAS d'origine peut nuire à la qualité de la filtration et à la clarté du vin.

LA GARANTIE PEUT ÊTRE ANNULÉE SI LES FILTRES D'ORIGINE NE SONT PAS UTILISÉS.

Contactez votre marchand local ou appelez Buon Vino directement.



Détachez le bordereau de garantie, placez le dans une enveloppe et postez.



Buon Vino
MANUFACTURING INC.

*365 Franklin Blvd
Cambridge, Ontario
CANADA
N1R 8G7*

LE PROCESSUS DE LA FILTRATION

Ceci est une manière d’informer le producteur de vin à la maison de ce qui peut se passer pendant le processus de filtration qui appartient aux problèmes de vin et pas des problèmes de machines.

Ca sera trop difficile et prendra longtemps de donner les particularités de comment le processus fonctionne. Ceci est un essai de vous informer du processus.

Définition de filtration:

La filtration, ou filtrage, a pour but de clarifier le vin en l'obligeant à passer au travers d'un tissu, ou d'une masse poreuse, dont le réseau est suffisamment serré pour retenir les particules en suspension, mais assez lâche cependant pour livrer au liquide un passage facile.

Quand vous filtrez, vous éliminez la matière particulaire du vin (solide – pas liquide) qui est minuscule (ce qu’on appelle particulaire micron). C’est très difficile de voir un micron à l’œil nu.

Ce matière particulaire est emprisonné entre les tampons filtreurs, et quand les tampons filtreurs retiennent plus de matière, la porosité du tampon filtreur diminue.

Si vous filtrez un produit dense, ou un vin qui a plus de matière particulaire que le filtre peut absorber, la machine va devenir rapidement stresser. Ça va ralentir, ou ça peut aussi exsuder ou même pulveriser le vin des tampons. Ça arrive souvent si le vin est jeune et n’a pas eu le temps pour laisser tomber la matière particulaire qui est créé pendant la fermentation, ou un produit/adjurant dans le vin a bouché les tampons filtreurs. En effet, le vin frappe le mur. Une autre raison que ça arrive peut être le résultat d’essayer de filtrer de grandes quantités de vin que les tampons filtreurs ne peuvent pas supporter. Il y a une limite de la quantité que vous pouvez filtrer.

Si vous avez ce résultat quand vous filtrez, faites l’inspection de votre vin, ou consultez avec un vendeur de vin pour vous assister.

En raison des plusieurs vins et produits utilisés pour faire le vin, il est impossible d'établir une quantité de vin qui peut écouler par les tampons filtreurs. Ceci est une des raisons pour laquelle il y a de différents classes de tampons filtreurs qui sont disponible. C'est important de connaître votre vin et d'utiliser la classe approprié. Utilisez la machine de filtre approprié pour la quantité que vous avez besoin de filtrer.

Si les vins sont traités proprement et ont laisser tomber le plus grand du matière particulaire, la quantité suggérée de vin filtre s'applique.

C'est difficile de décrire en détail comment le vin est connexe au processus de filtration. Demandez des questions à ceux qui peuvent vous aider. Vous pouvez aussi visiter notre site Web a www.buonvino.com.

Bonne vinification!

Buon Vino Manufacturing