



# WineEasy™

Combiné fermenteur et pressoir

## Manuel d'assemblage, d'utilisation et de maintenance pour

| Réf.         | Article   |
|--------------|---|
| 015.335.20   | Fermenteur WineEasy 75 litres                       |
| 015.335.30   | Fermenteur WineEasy 113 litres                      |
| 015.335.55   | Fermenteur WineEasy 208 litres                      |
| 015.335.PP20 | Fermenteur WineEasy et pressoir à piston 75 litres  |
| 015.335.PP30 | Fermenteur WineEasy et pressoir à piston 113 litres |
| 015.335.PP55 | Fermenteur WineEasy et pressoir à piston 208 litres |
| 015.335.VPK  | Pressoir à vide WineEasy                            |
| 015.335.VDK  | Kit de dégazage sous vide WineEasy                  |

Ce nouveau produit réinvente la manière dont les vins macérés avec la peau des fruits sont fermentés et pressés. Les techniques traditionnelles de transfert du vin vers un pressoir mécanique ou à membrane après sa fermentation alcoolique sont salissantes (surtout lorsque l'on fait son vin chez soi) et constituent un terreau idéal pour les contaminations microbiennes. Associer le pressage et la fermentation dans une même cuve permet d'éliminer cette étape. Par ailleurs, grâce à l'utilisation d'une pompe à vide et à la présence d'un double fond dans la cuve, la pression atmosphérique peut doucement peser sur le marc, qui sera ensuite pompé dans la cuve de maturation secondaire (tourie ou cône, etc.) à l'aide d'un tuyau fermé. Ceci simplifie considérablement l'opération et réduit le risque de contamination. Enfin, la pompe à vide permet au vigneron amateur de dégazer son vin sous vide avant la mise en bouteille et d'ainsi éliminer le CO<sub>2</sub> excédentaire.

**\*\*\*\* IMPORTANT ! POUR VOTRE SÉCURITÉ, VEUILLEZ LIRE CES INFORMATIONS AVEC ATTENTION AVEC D'UTILISER LE PRODUIT \*\*\*\***

### IMPORTANT !

**Avertissement :** le non-respect des sections introduites par le terme « avertissement » peut entraîner des lésions graves. Veuillez lire ces paragraphes avec attention et vous assurer de bien les comprendre avant d'utiliser le produit. Si vous ne comprenez pas quelque chose ou si vous avez des questions, contactez votre distributeur ou Blichmann Engineering ([www.BlichmannEngineering.com](http://www.BlichmannEngineering.com)) avant d'utiliser le produit.

**Attention :** le non-respect des sections introduites par le terme « Attention » peut entraîner des dommages matériels ou un fonctionnement insatisfaisant de l'équipement. Veuillez lire ces informations avec attention. Si vous avez des questions, contactez

votre distributeur ou Blichmann Engineering ([www.BlichmannEngineering.com](http://www.BlichmannEngineering.com)) avant d'utiliser le produit.

## Assemblage et installation :

### Système WineEasy - Introduction

Le système WineEasy™ est vendu en trois systèmes de base pour garantir une polyvalence maximale de l'équipement sans avoir à acheter des pièces inutiles ou en double.

**Cuve de fermentation de base** - Sélectionnez la ou les tailles qui répondent à vos besoins : soit une ou plusieurs unités de la même taille, soit une combinaison de différentes tailles. Rendez-vous sur notre site Internet pour savoir comment sélectionner le fermenteur le mieux adapté à votre production de vin « maison ».

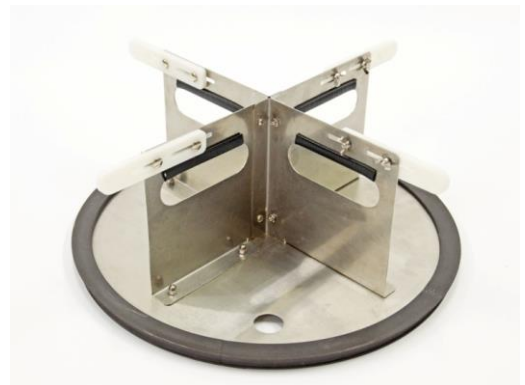
Chaque cuve de fermentation est fournie avec un couvercle, un support à anneau, un robinet inférieur, un double fond et une plaque de pression.



Coupe transversale pour plus de clarté



**Ensemble piston (015.335.PP20-015.335.PP55)** - Vous aurez besoin d'UN ensemble piston pour chaque fermenteur de taille différente. Si vous possédez plusieurs fermenteurs de MÊME taille, vous n'aurez donc besoin que d'UN piston. Chaque ensemble piston est équipé d'une platine, de quatre plaques-guides, de quatre tiges de guidage et d'un joint racleur en silicone.



**Kit presseur sous vide (015.335.VPK)-** Vous n'aurez besoin que d'UN kit presseur sous vide (à droite) quel que soit le nombre ou la taille de vos fermenteurs. Le kit presseur sous vide peut également servir à dégazer votre vin. Chaque kit presseur sous vide comprend une pompe à vide, des flexibles d'aspiration, des raccords, un bouchon creux, un bouchon plein, un tube de soutirage en inox, un tube à vide en inox et un clapet anti-retour.



**IMPORTANT - Vérifiez votre colis pour vous assurer qu'aucune pièce ne manque !** Veuillez prendre contact avec votre distributeur si vous pensez que quelque chose manque. Une liste complète des pièces figure à la fin du présent manuel.

## Ensemble produit

### Désinfection

**Attention :** n'utilisez **PAS** de détergent ou de désinfectant **chloré** (eau de javel, p. ex.) sur l'acier inoxydable. Au fil du temps, ceci entraînera une érosion et une corrosion de l'acier. Ne laissez jamais tremper des pièces pendant la nuit ou pendant une période prolongée dans du désinfectant, car ceci peut entraîner une corrosion galvanique des pièces.

Tout autre désinfectant non chloré peut être utilisé.

**Désinfectants :** traditionnellement, une solution à base de sulfite/d'acide citrique est utilisée. le produit StarSan™, de Five Star Chemicals, constitue une autre option. Approuvé pour un usage au contact des denrées alimentaires, ce produit sans rinçage à base d'acide phosphorique est très populaire dans le secteur de l'alimentation et l'industrie brassicole. Il contient un agent tensio-actif qui pénètre mieux dans les fissures que les autres désinfectants et fonctionne à la perfection en spray. Contactez votre distributeur d'équipements de vinification pour savoir s'il a ce produit.

**Détergents :** la soude caustique est le détergent traditionnellement utilisé sur l'inox dans l'industrie vinicole commerciale et domestique. Elle peut être utilisée sur tous les raccords et pièces du WineEasy™. Mais le PBW (powdered brewery wash), autre produit de Five Stars Chemicals, est une alternative plus sûre. Respectueux de l'environnement, ce détergent alcalin contient un agent tensio-actif qui élimine les fortes souillures. Après le nettoyage, il suffit de rincer à l'eau chaude.

**Avertissement :** la soude caustique est un produit dangereux qui dissout la peau ! Il est particulièrement dangereux en cas de projections dans les yeux. Portez toujours des lunettes et des gants de protection lorsque vous utilisez de la soude caustique, et suivez les recommandations du fabricant !

## Nettoyage initial

Avant la première utilisation et après toute utilisation ultérieure, récurez le couvercle et la cuve avec de la soude caustique (ou du PBW) et une éponge ou un tampon à récurer vert de la marque Scotch-brite™ pour éliminer tout résidu de fabrication ou trace d'huile. N'utilisez pas de laine de fer, au risque que des particules de fer se déposent à la surface des pièces et y rouillent. Rincez minutieusement et laissez sécher parfaitement. Le fait de laisser sécher l'équipement parfaitement permet à la couche protectrice de se reformer naturellement à la surface de l'inox, étant donné que l'oxygène de l'air réagit naturellement avec le chrome pour former du  $\text{CrO}_2$ , un composant hautement résistant à la corrosion. C'est cette réaction qui rend inoxydable l'acier inoxydable. Récurez les raccords à l'aide d'une brosse en nylon et de soude caustique ou de PBW chaud et rincez à l'eau chaude. Ensuite, désinfectez-les. Si vous ne comptez pas utiliser le fermenteur immédiatement, laissez parfaitement sécher les raccords et joints et rangez-les à l'intérieur de la cuve, dans un nouveau sac en plastique à zip.

## Avant chaque utilisation

### Raccords :

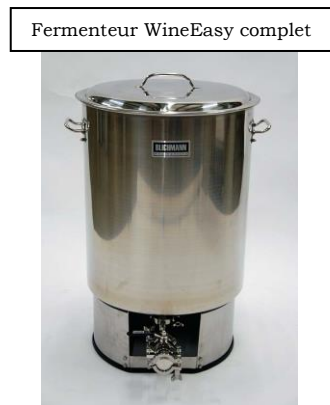
Après le nettoyage, faites tremper tous les robinets, raccords, joints toriques et joint du couvercle dans une solution désinfectante. Nous recommandons de complètement démonter le robinet pour le nettoyer et le désinfecter. Pour cela, il suffit de retirer l'écrou sur le dessus de la poignée à l'aide d'une clé et de desserrer la vis moletée tri-clamp. Le robinet pourra alors être facilement désassemblé. Pour le remonter, procédez dans l'ordre inverse. Lorsque vous retirez le joint silicone, prenez soin de ne pas le déchirer.



## Assemblage du fermenteur de vin WineEasy™

Le support à anneau ci-dessous est pré-assemblé. Les raccords au fond de la cuve de fermentation, de même que les autres composants, doivent être assemblés.

**IMPORTANT :** nous vous conseillons d'assembler le produit bien avant sa première utilisation, de manière à vous familiariser avec lui de vous assurer qu'aucune pièce ne manque.



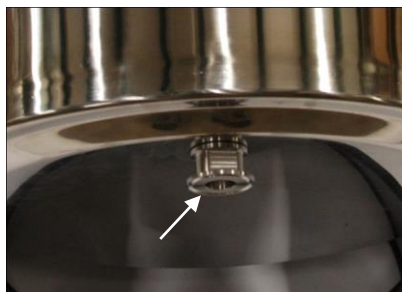
**IMPORTANT :** avant d'assembler le fermenteur, il importe de s'assurer que la cuve n'a pas été déformée pendant le transport. Utilisez un mètre-ruban pour en vérifier la circularité. La différence de diamètre intérieur sur tout le pourtour de la cuve doit être inférieure à 0,3 cm. Si la cuve est légèrement déformée, couchez le fermenteur sur le côté et appuyez délicatement pour lui rendre sa forme. Sinon, contactez votre distributeur.



La première étape de l'assemblage consiste à placer le support (à anneau) sur un sol égal. Si le revêtement de sol n'est pas protégé contre les taches, il est recommandé de placer une bâche sur celui-ci.

Après avoir fait tremper tous les raccords dans le produit désinfectant, commencez l'assemblage du raccord de traversée au bas du fermenteur. Installez l'écrou (la pièce filetée à trois encoches) à l'intérieur de la cuve et vissez le raccord tri-clamp correspondant dessus, en vous assurant que le joint torique noir est en place, comme illustré sur les figures ci-dessous.

Ensuite, installez l'outil spécial (disque d'un diamètre de 2,5 cm avec trois broches) sur une clé à cliquet avec rallonge, comme illustré. Serrez-le fermement sur l'extérieur, à l'aide d'une clé à molette. N'utilisez PAS de ruban téflon sur ces filets ! Notez que les clés ne sont pas fournies.



Ensuite, assemblez le robinet de vidange inférieur de la manière indiquée. Veillez à utiliser un joint d'étanchéité noir entre chaque jeu de brides tri-clamp.

**Important :** assurez-vous que le levier du robinet s'éloigne du coude lorsqu'il tourne, sans quoi vous ne pourrez pas l'utiliser ! Ensuite, installez l'ensemble au fond du fermenteur, sur le raccord de traversée. N'oubliez pas d'utiliser un joint d'étanchéité. Cette opération est plus simple si vous inclinez le fermenteur sur son support comme illustré.





Remettez la cuve sur le support et alignez robinet et cuve sur le centre du support. Ensuite, remplissez la cuve au quart de solution désinfectante à base de sulfite/d'acide citrique. À l'aide d'une pompe et d'un flexible, ou d'un poêlon, rincez pendant quelques minutes les parois de la cuve et le couvercle avec le produit désinfectant. Si vous utilisez du StarSan™, vaporisez les parois et le couvercle, laissez agir pendant 2-3 minutes, puis vaporisez une dernière fois les cloisons. Placez la plaque de pression (le disque doté de petite pattes) au fond de la cuve, en vous assurant qu'elle repose bien à plat et qu'elle n'obstrue pas le raccord de vidange.



**Important :** les pattes doivent être tournées vers le haut ! Si le disque est placé à l'envers, ses pattes boucheront l'essentiel du filtre perforé et le pressoir ne pourra pas fonctionner correctement.

Installez l'œillet de la vis dans le double fond, comme illustré. Celui-ci servira de poignée pour retirer le double fond après usage, puis pour le replacer dans le fermenteur. Utilisez la grande rondelle et l'écrou à ailettes pour le fixer au fond du fermenteur. Serrez à la main - il n'est pas nécessaire de serrer trop fort.

Si vous utilisez le désinfectant en spray StarSan™, il vous suffit de vaporiser les surfaces de la plaque de pression et du double fond avant de les installer dans la cuve.

Après l'assemblage, rincez une dernière fois les surfaces avec du désinfectant, puis placez une casserole sous le robinet de vidange et ouvrez-le pour laisser s'écouler le désinfectant.



Si vous avez utilisé du StarSan™, nous vous recommandons de le rincer avec un seau ou une bouteille de deux litres de solution à base de sulfite. Fermez les robinets. C'est terminé !

À ce stade, le fermenteur peut être rempli de moût (fruits écrasés). Si vous ne disposez pas d'un écraseur/égrippeur, vous pouvez placer des grappes entières dans la cuve et les écraser avec un outil comme un écraseur de pommes de terre, par exemple.

**ATTENTION : ne remplissez le fermenteur qu'aux trois-quarts pour permettre une bonne levée.**

## Tableau des capacités :

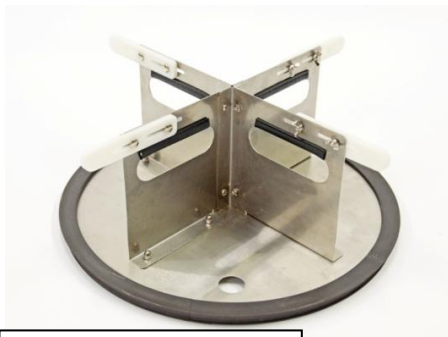
| Art.       | Volume global (en litres) | Volume de moût max. (en litres) | Moût max. (kg)* | Vin fini brut (en litres)* |
|------------|---------------------------|---------------------------------|-----------------|----------------------------|
| 015.335.20 | 75 litres                 | 57 litres                       | 68              | 38 litres                  |
| 015.335.30 | 113 litres                | 87 litres                       | 104             | 57 litres                  |
| 015.335.55 | 208 litres                | 159 litres                      | 190             | 102 litres                 |

Compte tenu des différences de variétés et des autres variables, les chiffres indiqués pour le vin fini et le volume/poids du moût sont approximatifs.

Fermentez comme vous le feriez avec n'importe quelle fermentation alcoolique primaire, en pressant deux à trois fois par jour. Le couvercle offre une assez bonne étanchéité, et le CO<sub>2</sub> produit par la fermentation maintient l'oxygène en dehors du fermenteur pendant la fermentation. Si vous renversez du vin ou des peaux de fruits sur le bord de la cuve ou du couvercle pendant le piégeage, essuyez-les à l'aide d'une serviette en papier trempée dans des sulfites ou dans de la vodka afin d'éviter le risque de contamination bactérienne due à une infestation par des drosophiles. Nous recommandons également d'utiliser une spatule en caoutchouc désinfectée pour retirer les peaux des parois du fermenteur après piégeage.

Une fois la fermentation alcoolique terminée, vous êtes prêt pour l'étape du vin de goutte et du vin de presse.

## Assemblage du piston de presse (015.335.PP20 – 015.335.PP55)



Assemblez le piston de presse comme illustré ci-dessous. Veillez à ne pas trop serrer les fixations pour ne pas endommager les filets. Soyez aussi attentif à l'orientation du joint. Placé à l'envers, le joint ne sera d'aucune efficacité. Trempez le joint dans une solution désinfectante. Vaporisez les surfaces du piston de presse de StarSan™. Laissez agir pendant 5 minutes, puis répétez. Ou rincez à l'aide d'une solution à base de sulfite/d'acide citrique. Remettez le joint sur le piston en vous assurant qu'il est bien orienté de la manière indiquée.

**Attention : si le joint est mal orienté, l'étanchéité ne sera pas parfaite.**

Le bourrelet est dirigé vers le bas.

Le racloir est dirigé vers le haut.



Le bourrelet est dirigé vers le vin.

## Installez les raccords à vide sur la pompe :

Installez le raccord NPT ¼" en laiton et le raccord rapide tube ¼" X NPT ¼" à la pompe à vide comme illustré. Veillez à utiliser du ruban téflon sur les raccords.



## Installez une bille de retenue flottante :

le clapet anti-retour à bille flottante est livré pré-assemblé et est fourni avec une bille et un joint torique de rechange, au cas où vous les perdriez par inadvertance. Nous vous recommandons de démonter l'ensemble périodiquement afin de le nettoyer. Il suffit d'installer le joint torique sur chacun des raccords et de placer UNE bille à l'intérieur. Avec un joint torique à chaque extrémité, peu importe la face dirigée vers le haut pendant l'utilisation. Toutefois, il est important que le clapet anti-retour soit installé aussi verticalement que possible pour garantir que la bille s'engage dans le joint torique et assure l'étanchéité.



## Utilisation

### Vidange du vin de goutte



Vous pouvez vidanger le vin de goutte par gravité, ou en le siphonnant à l'aide de la pompe à vide. Un kit d'extension de pied en option (015.335.EXT) (voir ci-dessous) est disponible pour nos modèles 75 et 113 litres, afin de simplifier la vidange par gravité si vous ne souhaitez pas utiliser la pompe. Le modèle 208 litres est trop grand pour reposer de manière sûre sur les pieds.

Vidange par gravité de votre vin de goutte : utilisez le flexible ½", le tube de soutirage et le raccord tri-clamp cannelé fourni dans le kit pressoir sous vide, puis connectez-les au robinet de vidange, comme illustré ci-dessous. Vous devrez surélever le fermenteur au-dessus de la tourie pour que le liquide commence à couler. Assurez-vous d'avoir bien désinfecté toutes les pièces avant l'assemblage. Laissez le vin de goutte s'écouler directement dans une tourie ou dans un autre fermenteur jusqu'à ce que le niveau ait baissé environ de moitié. Veillez à ne pas vidanger tout le vin. Notez que l'illustration ci-dessous montre la pompe sous vide et les flexibles installés. Laissez ces raccords déconnectés si vous souhaitez vidanger par gravité.



Siphonage par aspiration de votre vin de goutte : c'est la méthode que nous recommandons. Veuillez noter qu'elle revient à surélever votre fermenteur. Branchez la pompe sous vide comme illustré ci-dessous. Ouvrez le robinet du fermenteur et activez la pompe sous vide. Le vin commence à s'écouler dans la tourie en passant par le tube de soutirage.

**Attention** : le clapet anti-retour à bille flottante n'est qu'une solution de dépannage en cas d'urgence pour éviter que du vin ne soit aspiré dans la pompe et ne l'endommage. Soyez prêt à fermer le robinet sur la cuve lorsque la tourie sera pleine et AVANT que le vin atteigne le tube à vide ¼" en acier. Si vous avez accidentellement activé le clapet anti-retour, fermez immédiatement le robinet du fermenteur et coupez la pompe sous vide. Retirez le flexible à vide ¼" et le clapet anti-retour. Démontez le robinet et le flexible et nettoyez-les soigneusement. Vous pouvez ensuite les réinstaller et continuer à siphonner, après avoir rouvert le robinet du fermenteur. Soyez attentif à ne pas perdre la petite bille blanche, même si une bille de rechange est prévue.

**Avertissement !** Risque de blessures ou de dommages matériels ! Assurez-vous toujours que les touries sont exemptes de griffes, de coups ou de fissures avant de les mettre sous vide. Une tourie défectueuse est susceptible d'imploser. En cas de doute, commencez par remplir la tourie d'eau et mettez sous vide. Pour encore renforcer la protection et réduire le risque de dégâts accidentels, **placez toujours votre tourie dans un seau en plastique et portez gants et lunettes de protection. Tenez les enfants et les personnes dont la présence n'est pas requise à l'écart de la tourie.** Pour les conteneurs en métal, plastique et autres, contactez toujours le fabricant pour vous assurer qu'un vide total est autorisé sur leurs équipements. Blichmann Engineering, LLC ne peut être tenu pour responsable de l'implosion d'un équipement !

**Important** : ne laissez pas s'écouler tout le vin de goutte de la cuve avant d'avoir installé le piston de presse. En effet, une certaine quantité de vin est nécessaire pour amorcer le processus de presse.



## Installation du piston de presse

Lorsque le niveau dans le fermenteur a diminué de moitié, fermez le robinet et coupez la pompe. Utilisez une spatule en caoutchouc désinfectée pour racler les peaux et résidus de la paroi intérieure du fermenteur. Ensuite, vaporisez les parois de sulfites. Ceux-ci feront office de lubrifiant pour le joint racleur du piston de presse. Desserrez les écrous à ailettes sur les tiges de guidage en plastique blanc et éloignez-les le plus possible.

Après avoir désinfecté les surfaces du piston, vaporisez une solution à base de sulfites sur le joint du piston de presse et placez-le en haut du fermenteur. Exercez une pression vers le bas, fermement, en vous efforçant de maintenir le piston aussi droit que possible. N'installez PAS le bouchon plein à ce stade, de sorte que l'air puisse s'échapper par le piston. Quand le dessus du piston est aligné sur le dessus du fermenteur, ou lorsqu'il atteint la surface du vin et du marc, déplacez les tiges de guidage blanches de sorte qu'elles touchent la paroi du fermenteur et serrez les écrous à ailettes.

**Important :** ne procédez pas au piégeage dans les 12 heures précédant le pressage. Ceci permettra à votre marc de rester plus perméable et augmentera l'efficacité du pressage. Par ailleurs, vous réduirez ainsi le risque que le double fond s'obstrue. S'il n'y a pas eu de remontage, abstenez-vous simplement de mélanger pendant 12 heures.

**Important :** les tiges de guidage font en sorte que le piston reste bien à l'horizontale. Veillez à ce que la face du piston ne soit pas inclinée et qu'il soit aussi droit que possible, puis serrez les tiges de guidage.

Continuez à faire glisser le piston vers le bas jusqu'à ce qu'il repose sur la surface du marc. Maintenant, insérez fermement le bouchon plein dans l'orifice de la plaque.



Serrez les tiges de guidage dans cette position, en vous assurant que le piston est de niveau.



Placez le bouchon plein lorsque le couvercle touche la surface du vin.



Si vous ne l'avez pas encore fait, branchez le kit pompe à vide comme illustré à la page 9. Ouvrez le robinet du fermenteur et activez la pompe à vide.

Vous remarquerez que le piston descend doucement à mesure que la tourie se remplit.

**Remarque :** au départ (et lors du tirage du vin de goutte), l'aiguille du manomètre de la pompe à vide bouge à toute vitesse, mais à mesure que vous commencerez à presser le marc, elle se stabilisera et montera progressivement.

**Important :** humidifiez le dessus du joint avec un spray à base de sulfites et pressez-le périodiquement contre la paroi du fermenteur du bout du doigt, de manière à vous assurer qu'il soit bien étanche. Vaporisez occasionnellement le joint de sulfites, afin de maintenir l'étanchéité. Si vous entendez un sifflement, vérifiez que le piston n'est pas incliné et que le joint appuie fermement contre la paroi du fermenteur.

**Remarque :** il est normal que des bulles se trouvent dans le flexible pendant le pressage, surtout lorsque le vide se fait. Ce n'est pas de l'air qui pénètre dans le système mais du dioxyde de carbone qui s'échappe de la solution (votre vin est dégazé).

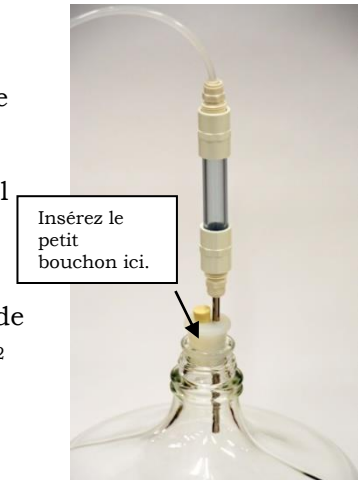
Lorsque la pompe atteint 450-550 mm de mercure et que le débit du vin s'est réduit à un lent filet, le pressage est terminé. Le robinet de la cuve peut à présent être fermé, et la pompe coupée. Il est possible d'encore extraire un peu de vin si vous attendez 15 à 20 minutes, le temps pour le vin de percoler dans le marc sous la pression résiduelle. Au bout de ce délai, la pompe à vide peut être réactivée. Attendez que le manomètre indique 450-550 mm Hg, puis rouvrez le robinet de la cuve.

**Processus de presse double (facultatif) :** pour encore un peu augmenter l'efficacité du processus, arrêtez l'opération de pressage à 300-350 mm Hg, puis fermez le robinet et retirez le piston. Ensuite, à l'aide d'une pelle désinfectée, mélangez délicatement le lit de marc, surtout là où il a été pressé contre le double fond perforé. Aplanissez le lit avec la pelle et remettez le piston en place. Ceci permettra au vin restant de s'écouler plus facilement du marc.

### Dégazage du vin sous vide (015.335.VDK)

Une autre caractéristique du système de pressage sous vide WineEasy réside dans le fait qu'il sert aussi de système de dégazage sous vide. Nous avons inclus un petit bouchon n° 00 pour vous permettre d'obstruer l'orifice pour tube de soutirage 1/2" dans le bouchon. Vous voilà prêt à dégazer votre vin ! Il vous suffit de préparer votre système comme illustré sur la photo de droite. Normalement, le dégazage prend environ une demi-heure.

**Important :** comme lorsque vous pressez le vin, il est important que le liquide ne soit pas aspirer dans le tube à vide. Votre vin bouillonnera lorsque le CO<sub>2</sub> s'échappera de la solution. Restez donc attentif. Si votre tourie est presque pleine, il vous faudra peut-être en retirer un peu de vin pour éviter qu'il ne pénètre dans le tube. Vous pourrez l'y remettre lorsque vous aurez terminé.



### Soutirer le vin

Le tube de soutirage 1/2" en inox fourni, que vous avez utilisé pour le pressage, peut aussi servir pour transférer votre vin à haut débit. Nous avons inclus un ressort conique, à placer à l'extrémité du tube pour l'écarter du fond du fermenteur et ainsi laisser la lie.

**IMPORTANT :** n'utilisez PAS le ressort conique lors du pressage. Le tube de soutirage risquerait de se boucher. Ne l'utilisez que pour le soutirage.



## Entretien et nettoyage

Pour démonter l'ensemble piston, retirez le bouchon plein et escamotez complètement les tiges de guidage blanches. Réhumidifiez les parois du fermenteur avec des sulfites et, tout en tenant le piston par les poignées, faites-le osciller d'un côté à l'autre pour le désengager et le faire bouger. Soulevez-le fermement et retirez-le.

Nettoyer le fermenteur est un jeu d'enfant. Utilisez une pelle pour ôter le marc qui devrait être assez sec, et placez-le dans un seau en plastique en vue de son élimination. Ensuite, démontez complètement le fermenteur, lavez-le à l'aide de votre détergent préféré et vaporisez-le de détergent. Vidangez et rincez minutieusement. Faites tremper tous les raccords dans du désinfectant et séchez-les soigneusement. Ne les immergez que le temps prévu pour le désinfectant utilisé et ne les laissez pas tremper trop longtemps, de manière à éviter les problèmes de corrosion galvanique. Nous recommandons de stocker l'appareil SANS couvercle pendant quelques jours, pour s'assurer que tout soit bien sec.

## Résolution des problèmes

L'utilisation du WineEasy™ est très simple. Si un problème devait toutefois se présenter, lisez ce chapitre avant de demander de l'aide à votre distributeur.

Le vin s'écoulait mais il s'est arrêté. Ce phénomène est généralement dû au fait que des pépins sont passés au travers du filtre et bouchent le flexible ou le raccord. Fermez le robinet, retirez le flexible et éliminez les éventuels pépins ou autres objets qui l'obstruent. Remontez le tout et continuez. En principe, les pépins ne passent pas sous le double fond, mais cela peut arriver s'il n'est pas pressé fermement contre le rebord de la cuve. Assurez-vous toujours, au moment de l'assemblage, que l'écrou à ailettes soit bien serré et que le double fond soit complètement à plat et bien calé contre le bord de la cuve.

## Garantie

Le WineEasy™ est garanti contre tout défaut matériel et de fabrication pour une période d'un (1) an à compter de la date d'achat (preuve d'achat à l'appui).

Sont spécifiquement EXCLUS de cette garantie, l'usure normale, les dégâts dus à une utilisation abusive, à une mauvaise manipulation ou au non-respect des procédures d'entretien et de nettoyage, ainsi que le grippage et le bris des filetages causés par un serrage excessif. Les cuves étant soudées, il est normal qu'elles présentent des joints de soudure, des traces de fraisage et d'usinage ainsi que d'autres petites imperfections superficielles. Celles-ci ne nuisant pas à la durée de vie du produit et n'étant pas susceptibles de contaminer le vin, elles ne sont pas couvertes par la garantie. Blichmann Engineering ne peut être tenu pour responsable des dommages accessoires ou indirects, ni des lésions découlant de l'utilisation ou d'une utilisation incorrecte de ce produit. Ce produit est exclusivement destiné à un usage domestique. Aucune garantie ni garantie d'adéquation (expresse ou implicite) n'est accordée pour une utilisation commerciale de ce produit. Tout vice caché lié à l'expédition du produit doit être notifié à Blichmann Engineering dans un délai de sept jours à compter de la date de livraison. Au-delà de ce délai, le propriétaire assume la responsabilité des dommages survenus pendant le transport. Il incombe au client de conserver tous les emballages d'origine pour un retour sous garantie. Blichmann Engineering, LLC n'est pas responsable des dommages survenus sur un produit incorrectement emballé lors de son retour sous garantie. Les frais de ces réparations seront à la charge du client. Les produits sous garantie seront réparés ou remplacés, à l'entière discrétion de Blichmann Engineering. Les frais de port liés aux retours sous garantie ne sont pris en charge que pour les États-Unis contigus. Si le produit n'est pas renvoyé dans son emballage d'origine, les frais d'emballage et les risques liés au transport sont à la charge de l'utilisateur. Blichmann Engineering doit approuver le retour avant tout envoi.



# Liste des pièces

Le système WineEasy™ est livré avec les pièces suivantes :

## **Base du fermenteur** (015.335.20 - 015.335.55)

- 1 ensemble cuve de fermentation de 75, 113 ou 208 litres, avec couvercle
- 1 plaque de pression en acier inoxydable pour cuve de 75, 113 ou 208 litres (disque avec pattes)
- 1 double fond en acier inoxydable perforé pour cuve de 75, 113 ou 208 litres
- 1 écrou à ailettes ¼-20 en acier inoxydable et une grande rondelle
- 1 raccord de traversée tri-clamp avec joint torique (2 p. - écrou et raccord)
- 1 outil de serrage tri-clamp (1 disque de 2,5 cm de diamètre avec trois petites pattes)
- 1 robinet à bille tri-clamp (1")
- 1 coude tri-clamp de 90° (1")
- 1 couvercle tri-clamp
- 3 fixations tri-clamp (1")
- 3 joints d'étanchéité tri-clamp (1")
- 1 support à anneau pour cuve de 75, 113 ou 208 litres

## **Piston de presse** (015.335.PP20 - 015.335.PP55)

- 1 disque pour cuve de 75, 113 ou 208 litres avec (8) goujons 10-32 et écrous borgnes installés
- 1 joint racleur en silicone pour cuve de 75, 113 ou 208 litres
- 4 plaques-guides en acier inoxydable
- 4 tiges de guidage en plastique blanc
- 8 boulons de carrossier 10-32 et écrous à ailettes
- 8 vis cruciformes 10-24 et écrous
- 4 petits morceaux de rive de protection noire

## **Kit presseur sous vide** (015.335.VPK - identique pour les cuves de 75, 113 et 208 litres)

- 1 pompe à vide
- 1 raccord de tube ¼" NPT x ¼" (plastique blanc)
- 1 raccord hexagonal ¼" NPT X ¼" NPT en laiton
- 2 colliers de serrage
- 1 raccord fileté ½" X tri-clamp 1"
- 1 flexible vinyle avec un diamètre interne de ½" de 1,8 m de long
- 1 tube à vide en plastique dur, avec un diamètre externe de 1/4", de 1,5 m de long
- 1 tube souple de ½" en acier inoxydable
- 1 tube à vide de ¼" X 6" en acier inoxydable
- 1 bouchon en silicone n° 7 à deux trous
- 1 bouchon en silicone n° 7 plein
- 1 bouchon en caoutchouc plein n° 00 de couleur brune (utilisé pour boucher l'orifice du tube flexible à des fins de dégazage)
- 1 ensemble clapet anti-retour
- 1 bille de retenue de rechange (bille en plastique blanc d'un diamètre de 3/8")
- 1 joint torique n° 31 de rechange avec siège pour bille de retenue
- 1 ressort conique pour le tube flexible