

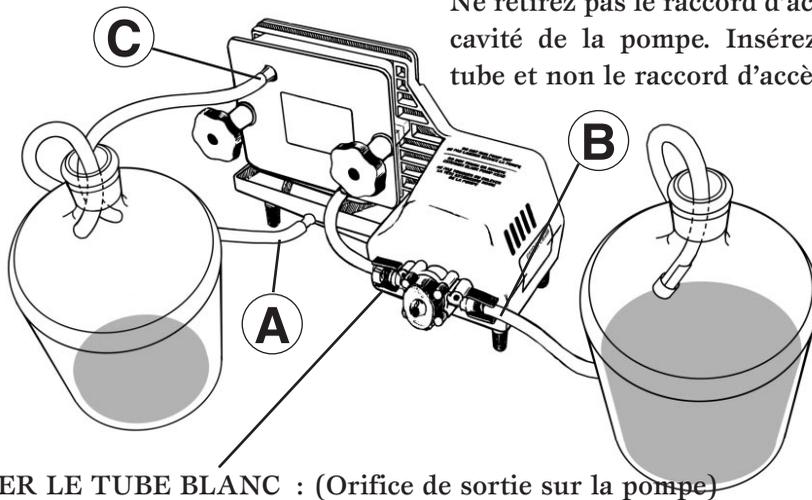


L'art de la filtration.

Buon Vino

MANUFACTURING INC.

L'APPAREIL DE FILTRATION MINIJET POUR LA VINIFICATION



Ne retirez pas le raccord d'accès noir sur la cavité de la pompe. Insérez et retirez le tube et non le raccord d'accès.

POUR RETIRER LE TUBE BLANC : (Orifice de sortie sur la pompe)

- Pressez le long de la partie dentée de la pince. Il est préférable d'utiliser une pince à becs pointus et d'effectuer doucement une torsion.
- Pressez ensemble pour le replacer.

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

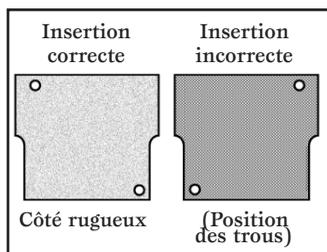
Les appareils de filtration Buon Vino ont été conçus pour utiliser les filtres d'origine Buon Vino.

**Achetez 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.

INSERTION DES TAMPONS FILTREURS



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

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.

Trois tampons filtreurs Buon Vino par sac - avec logo et nom de la compagnie. Chaque emballage contient 3 tampons filtreurs de même catégorie.

**Notez bien: Tous les 3 serviettes doivent être la même classe. Ce n'est pas possible d'échanger les classes.*

INSTRUCTIONS

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

MODE D'EMPLOI DES FILTRES

- A Les filtres No. 1 sont rugueux et utilisés principalement pour les vins lourds. Ces filtres donneront une clarté minimale au vin. Ils sont utilisés comme première filtration afin d'extraire les plus grosses particules en suspension.
- B Les filtres No. 2 sont plus fins et sont utilisés pour aviver et polir le vin. Vous devriez remarquer une brillance, une clarté. **IMPORTANT:** Ces filtres enlèvent les particules en suspension plus petites et sont utilisés comme deuxième filtration.
- 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 que votre vin ait été filtré au moins une (1) fois avec nos filtres No. 2. Les filtres N° 3 aident à retirer des particules infimes et un pourcentage élevé de cellules de levure.

Note : un jeu de filtres devrait efficacement filtrer 23 litres de vin (5 gallons). Retirez les filtres et remplacez les par de nouveaux après l'obtention de la quantité mentionnée ci-dessus. Jetez après usage.

D Si vous avez à filtrer une quantité additionnelle de vin, vous devez laisser le moteur se refroidir pour 45 – 60 minutes avant de recommencer le processus de filtration.

MISE EN PLACE DU FILTRE Il est très important de suivre ces directives

Important : ne laissez pas la pompe fonctionner à sec. Le vin doit être soutiré ou décanté au moins une fois pendant le processus normal de vinification.

Note : avant de filtrer, soutirez votre vin dans un récipient propre.

DIRECTIVES

1. Utilisez le filtre approprié selon les directives fournies (Mode d'emploi des filtres).
2. Retirez les filtres de l'emballage; placez les dans un récipient propre avec suffisamment d'eau pour les couvrir et laissez les tremper environ une (1) minute. Assurez-vous que les filtres ne soient pas appuyés l'un contre l'autre pendant le trempage; laissez les trois (3) filtres se saturer d'eau sur leurs deux côtés. Les 3 tampons du paquet sont de même catégorie. 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.
3. Fixer la petite pièce de tube fournie au raccord situé sous le plateau d'égouttage (A sur le schéma). Ce même tube peut être utilisé pour le soutirage et le nettoyage de votre pompe.
4. Desserrez les deux volants noirs et retirez les deux plaques centrales.
5. Enlève les serviettes de l'eau et insèrent dans la cuve de filtre en commençant en arrière. Le côté rugueux fera face aux volants et les trous seront alignés (voir schéma). Les filtres sont ajustés de façon serrée. Assurez-vous de bien presser sur le filtre afin que les deux côtés du « T » reposent sur les deux boulons et que le filtre soit à la verticale. Placez le filtre dans le corps de l'appareil de filtration, puis placez l'une des plaques filtrantes centrales; insérez le deuxième filtre, puis la plaque filtrante suivante de la même manière, suivi par le dernier filtre. Une fois ces filtres insérés, ils devraient être à égalité sur le dessus. Une fois les serviettes et plaques sont insérer, tous les serviettes et plaques doivent avoir les trous comme suit : en haut à gauche; en bas à droite.

Note : Les filtres sont coupés en forme de « T » avec l'un des côtés de ce « T » plus haut que l'autre. Les tiges sur chaque côté des plaques filtrantes compensent de la même manière. Cela vous permet d'insérer les filtres de façon appropriée. (Voir Insertion des tampons filtreurs.)

6. Serrez les volants afin d'assurer une fermeture étanche sur les filtres.
7. Insérez le tube d'aspiration, lequel contient un fil en acier inoxydable et une pointe antisédiment dans l'orifice d'entrée de la pompe (B sur le schéma).
8. Insérez le long tube d'écoulement de diamètre un peu plus grand dans la buse de sortie (C sur le schéma).
9. Placez le tube d'aspiration dans le vin à être filtré. Placez ensuite le tube d'écoulement ainsi que le petit tube rattaché au plateau d'égouttage dans le récipient qui récupérera le vin filtré. Si vous le désirez, vous pouvez placer le tube fixé au plateau d'égouttement dans un récipient séparé et filtrer à nouveau ce vin à la fin.
10. Vous êtes maintenant prêt à filtrer. Branchez le cordon et poussez l'interrupteur situé à l'arrière de l'appareil.
11. La pompe peut être sèche au début et ne tirera pas le vin rapidement. Si cela se produit, forcez un peu de vin dans la pompe en utilisant le tube d'aspiration. Pour le nettoyage et le graissage de la pompe, consultez www.buonvino.com Service/Support.

IMPORTANT : le premier liquide qui sortira du tube de drainage (C sur le schéma) 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.

12. Pour des raisons de commodité, vous pouvez utiliser la pompe pour le soutirage. Pour la mise en place, suivez les mêmes directives que ce qui est suggéré pour le nettoyage de la pompe (en contournant les filtres).

Avertissement : cette caractéristique ne peut être utilisée s'il y a des solides dans le vin, par ex., des copeaux de chêne, baies de sureau, etc. La garantie sera annulée.

ENTRETIEN

Quand vous avez terminé, nettoyez la pompe. Il est important que la pompe et le filtre soient toujours propres.

1. Retirez le petit tube qui a été placé sur le raccord en dessous du plateau d'égouttement. Débranchez le petit tube qui conduit de la pompe à la première plaque filtrante et fixez le tube du plateau d'égouttement (A sur le schéma) à l'orifice de sortie de la pompe tout en laissant le tube d'aspiration branché à la pompe. Vous avez maintenant une ligne directe à travers la pompe tout en contournant les filtres. Pompez de l'eau fraîche et propre à travers la pompe. Placez le tube d'aspiration dans environ quinze (15) litres ou trois (3) gallons d'eau propre et le tube d'écoulement dans un récipient vide. Mettez la pompe en marche, permettant à l'eau fraîche de rincer la pompe.

De temps à autre, et dépendant de l'utilisation, stérilisez avec du métabisulfite de potassium. – Mélangez 1 cuillerée à thé par gallon d'eau et faites circuler le mélange dans la pompe. Rincez ensuite avec au moins 2 gallons d'eau fraîche.

2. Fermez la pompe et débranchez le cordon.
3. Retirez les filtres et les tubes et nettoyez. Quand vous nettoyez le plateau d'égouttement, faites attention; ne laissez pas d'eau s'infiltrer dans la partie du moteur.
4. De temps à autre, mettez un peu de gelée de pétrole sur la partie filetée des deux boulons de côté, les gardant ainsi lubrifiés.
5. Visitez notre page dépannage sur notre site web – www.buonvino.com

CONSEILS POUR UNE BONNE FILTRATION

- A La filtration est la dernière étape dans la fabrication du vin. Son but est de clarifier davantage et de retirer les sous-produits non nécessaires ainsi que le pourcentage élevé de levure dans le vin.
- B En vue d'obtenir un résultat optimal, nous suggérons une période d'attente d'au moins cinq (5) jours entre les filtrations à mesure que vous progressez vers des filtres plus étanches (microns plus petits).
- C Pour accentuer davantage et conserver le vin, il devrait être adéquatement équilibré et stabilisé avant sa filtration. Utilisez un stabilisateur commercialement reconnu comme TANNISOL, lequel contient les pourcentages appropriés d'une combinaison de produits 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.

**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 gelatine 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 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 munit, il atteint une meilleur 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.

3. 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.
4. 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 atteind en filtrant.
5. Nous ne conseillons pas d’embouteiller le vin directement du filtre. Filtrez bonbonne à bonbonne. Vôte vin est pompé des filtres, agité et ne devrait pas être embouteillé. Laissez vôte 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 a 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 DÉTAILLANT 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

**ACHETEZ 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 l'appareil de filtration MINIJET de BUON VINO, conçu pour le vin, 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, N1R 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, N1R 8G7

Modèle : MINIJET

Votre nom : _____

Numéro de modèle : _____

Votre adresse : _____

Date de l'achat : _____

JJ MM AAAA

Nom du fournisseur : _____

Adresse
du fournisseur : _____

Numéro de téléphone : () _____

Avez-vous vu de la publicité
sur ce produit ?

Oui Non

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 ou de qualité d'exécution pour une période de 12 mois de la date de vente selon ce que spécifié sur la garantie fixée.

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.



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



Buon Vino

MANUFACTURING INC.

365 Franklin Blvd
Cambridge, Ontario
N1R 8G7
CANADA

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'oeil 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/adjuvant 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