

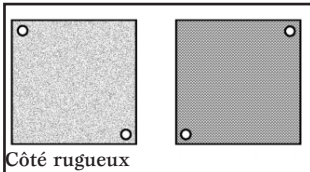
L'art de la filtration.

# Buon Vino

MANUFACTURING INC.

## L'APPAREIL DE FILTRATION SUPER JET POUR LA VINIFICATION

### INSERTION DES FILTRES



Côté rugueux

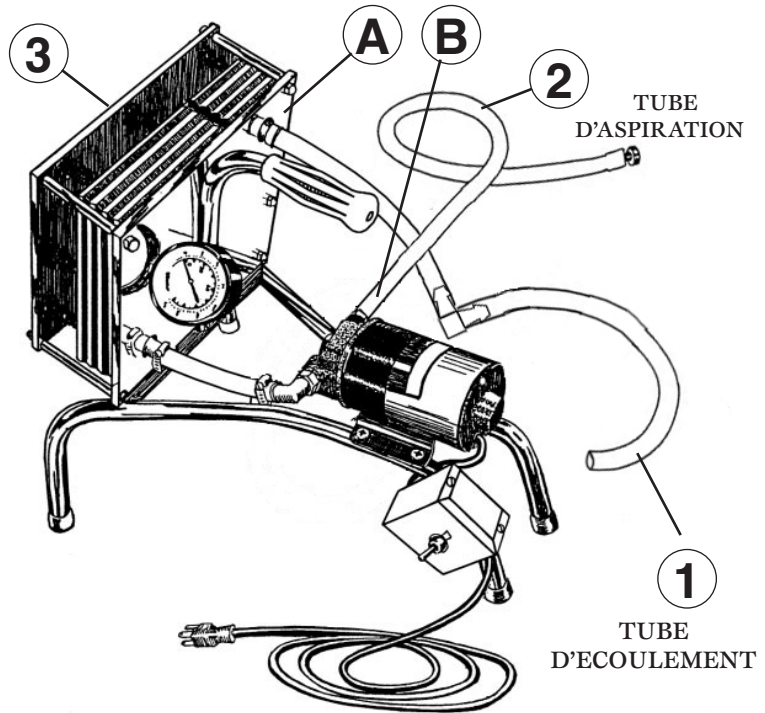
Sur les trois grades de filtres, le côté rugueux fait toujours face au moteur.

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.

2-365 Franklin Blvd  
Cambridge, Ontario  
Canada N1R 8G7  
Tel: 519-622-1166  
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

Un jour avant de filtrer / décanter votre vin dans un récipient propre.

Évitez d'attirer des sédiments lourds dans la pompe.

Si vous utilisez des copeaux de chêne (baies de sureau, etc.), nous vous recommandons vivement l'achat du filtre «Pre-Screen» pour éviter d'endommager votre pompe.

1. Desserrez la vis du corps du filtre située à l'arrière (n ° 3 dans le schéma) et retirez la plaque de recouvrement concave en acier et les trois premières plaques de filtrage en plastique.

La dernière plaque (qui a la jauge attachée) ne sortira pas.

2. Lisez la description du tampon-filtre avant de continuer afin de vous assurer du grade des trois tampons filtre Buon Vino à utiliser.

Prenez également note des instructions de la jauge.

3. Pour des résultats optimaux - Préparez vos tampons filtre en suivant ces instructions:

- Ayez un récipient propre avec de l'eau prête (environ 10-15 litres ou 2 à 3 gal)
- Dissolvez bien: 1 cuillère à thé de métabisulfite de potassium et 1 cuillère à thé d'acide citrique dans l'eau.

Retirez vos tampons de l'emballage et placez vos tampons filtrants dans la solution. Permettez-leur de saturer pendant env. 1 minute. Assurez-vous que les tampons ne sont pas regroupés ensemble pendant le trempage afin de permettre à la solution de saturer des deux côtés des 3 tampons.

Note I: NE PAS jeter la solution d'eau préparée, vous en aurez besoin plus tard

Note II: les grades de filtres ne peuvent pas être interchangeables! Les trois tampons doivent être du même grade!

4. Insertion de vos tampons filtre et plaques en plastique:

- Placez l'un des coussinets dans le logement du filtre et contre la plaque en plastique fixe. Assurez-vous que le côté grossier du coussinet est orienté vers la pompe et que les trous des

coussins sont alignés avec ceux de la plaque en plastique.

- Insérez l'une des deux plaques centrales en plastique, en vous assurant que les trous correspondent (plaques centrales plates en plastique sont identiques, utilisez l'une des deux).
  - Insérez le prochain tampon dans le même sens, puis le deuxième plaque centrale, suivi du dernier (troisième coussin) et de la dernière plaque en plastique avec les ailettes de support.
  - La plaque d'acier concave est maintenant placée sur la plaque en plastique avec les ailettes de support.
  - Les 4 demi-lunes doivent être alignées, les 3 tampons doivent avoir le côté grossier tourné vers le moteur et tous les trous doivent être alignés.
  - Placez les tampons et les plaques en plastique sur la plaque en plastique fixée à l'avant le plus uniformément possible. Les coussinets sont légèrement plus grands que les plaques en plastique et ils doivent dépasser un peu des deux côtés
5. Serrer les tampons et les plaques à la main avec la vis du corps du filtre (n ° 3 sur le schéma) pour assurer une bonne étanchéité.
6. Fixez vos tuyaux:
- Reliez le tuyau transparent avec le raccord coudé "Tube de drainage" (No 1 sur le schéma) au raccord marqué A sur le schéma
  - Raccordez le tuyau transparent avec l'embout anti-sédiment «In-take Tube» au raccord de la pompe marqué B sur le schéma.
  - Détachez les 2 pinces blanches situées sur le châssis de l'unité, à côté du moteur. Pour ce faire, faites glisser chaque côté de la pince dans des directions opposées au point où la pince se joint.
  - Placez une pince sur chacun des raccords d'entrée et de sortie (A & B). Une paire de pinces peut être utilisée pour serrer les pinces si vous ne pouvez pas les serrer (en les serrant

ensemble) avec vos doigts. Une fois que vous entendez un clic, la pince s'est suffisamment resserrée.

7. Placez votre tube de prélèvement et de drainage dans l'eau avec la solution que vous aviez préparée pour les tampons filtre. Branchez l'appareil et allumez l'interrupteur. Laissez la solution circuler dans et hors du seau et à travers les coussins pendant une minute ou deux. Serrez un peu plus à la main la vis du corps du filtre maintenant que les coussinets sont installés dans le logement du filtre.

8. Retirez le tuyau d'arrivée d'eau du seau et laissez l'eau s'écouler le plus possible

9. Insérez le tuyau d'arrivée dans le vin que vous allez filtrer (n ° 2)

**IMPORTANT:** Le premier liquide qui sortira du tube de drainage sera l'eau qui sortira des tampons par le vin. Laissez cette eau s'écouler dans un récipient séparé, puis placez rapidement le tuyau de drainage (n ° 1) dans le récipient qui contiendra le vin filtré.

Vous avez maintenant commencé à filtrer. Continuer à laisser la pompe fonctionner et noter la jauge (voir les informations sur la jauge)

Il est normal que le bas des tampons se sature et etse répand, et un peu de renversement avralieu causé parle vin qui reste coincé entre les plaques et les tampons lorsque vous retirez les tampons une fois le filtrage terminé. Nous proposons un petit récipient sous le corps du filtre pendant ces périodes.

10. **VOUS DEVEZ GARDER LA POMPE DU FILTRE PROPRE:** Une fois que vous avez fini de filtrer desserrez la vis du corps du filtre et, retirez la partie des plaquettes et de la plaque que vous avez insérée à l'origine.

Jeter les tampons de filtre et laver les plaques en plastique avec de l'eau propre. Séchez bien la plaque d'acier concave (pour préserver la durée de vie de cette plaque de l'humidité, vous pouvez utiliser Silicone Spray avant son rangement).

Rincer la pompe avec de l'eau propre (2 gal/10 litres) d'eau propre. Cela se fait simplement en plaçant le tube d'admission dans l'eau propre et en permettant à l'eau de s'écouler à travers la pompe (sans plaques, ni coussinets) et de sortir. Vous pouvez utiliser cette eau et une petite brosse à

ongles pour nettoyer la plaque fixe au fur et à mesure que l'eau s'écoule.

**Remarque:** De l'eau sortira du côté du tube d'écoulement de la pompe par le petit tuyau relié à la buse de la plaque filtrante. Vous pouvez mettre l'extrémité de la machine dans votre évier ou placer l'unité entière dans une grande cuve ou, si vous avez un siphon de sol, placez la machine au-dessus du drain.

11. Lubrifiez de temps en temps les filets de la vis du corps du filtre. La gelée de pétrole est recommandée (qualité alimentaire et lubrifie bien)

12. Essayez et séchez bien le cadre et la plaque d'acier concave avant de ranger votre filtre.

### 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](http://www.buonvino.com)

La jauge fonctionne sur la contre-pression. Au fur et à mesure que le vin est filtré et que de plus en plus de particules sont piégées et retenues sur le tampons filtre, la pompe pousse un peu plus fort à chaque fois, ce qui crée une contre-pression et c'est à ce moment que l'aiguille monte lentement.

Si la pression de votre manomètre augmente trop rapidement, cela signifie que vous avez une très grande quantité de particules dans le vin et vous devez:

A) Utilisez un tampon plus grossier ou B) votre vin peut avoir besoin de rester assis plus longtemps ou C) ajoutez un clarificateur pour aider à éliminer les grosses particules pouvant être utilisées à ce moment-là.

Avec une filtration normale, le vin devrait couler régulièrement et la jauge devrait monter lentement.

**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 mûrit, 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. Filtrez 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.

# 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, 2-365 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.

Completare e mantenere informazioni soltanto.

## GARANTIE

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 ?  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 et de fabrication durant les 12 mois suivants la date de l'achat, comme ceci est indiqué dans la garantie ci-jointe.

## 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

### 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.



# 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.

Cette matière particulaire est emprisonnée 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 créée 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 approprie pour la quantite que vous avez besion de filtrer.

Si les vins sont traités proprement et ont laisser tomber le plus grand du matière particulaire, la quantité suggerée 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](http://www.buonvino.com).

Bonne vinification!

Buon Vino Manufacturing

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

Recherchez la marque de commerce  
Buon Vino sur nos sacs !

