

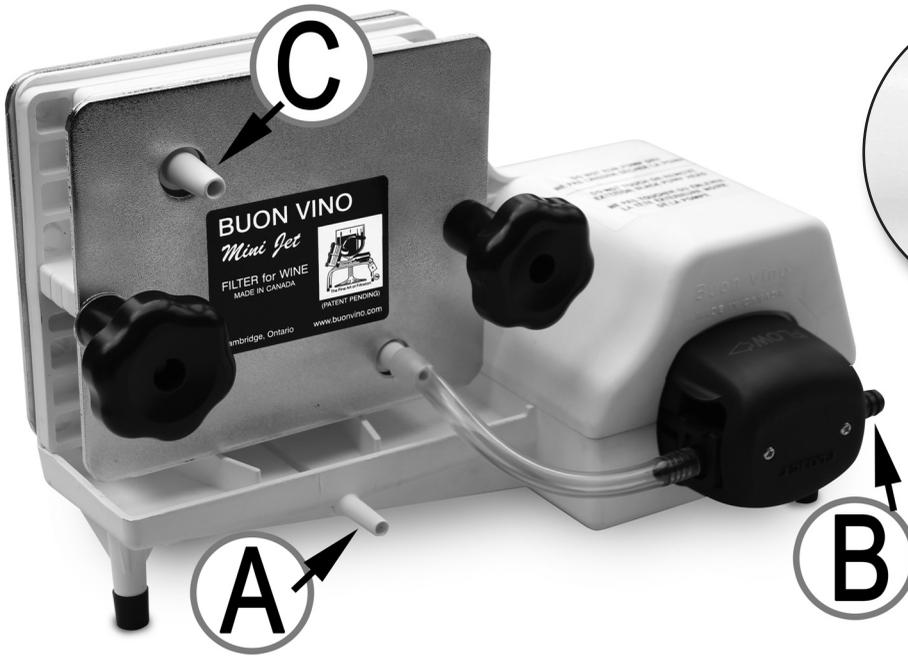


L'art de la filtration.

Buon Vino

MANUFACTURING INC.

MINI-JET FILTRE À VIN



Brancher la
fiche
d'alimentation

Buon Vino

MANUFACTURING INC.

2-365 Franklin Blvd
Cambridge, Ontario
Canada N1R 8G7
Tél : 519-622-1166
ou envoyez-nous un
courrier électronique à
www.buonvino.com
info@buonvino.com

Faites avec fierté • Faites avec qualité
Fabriqué au Canada



AVIS IMPORTANT

Buon Vino filtres ont été conçus pour utiliser les tampons filtrants Buon Vino originaux.

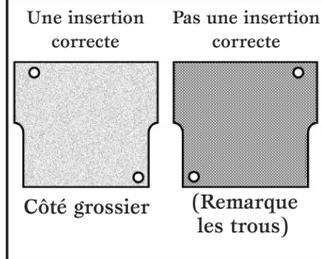
Les tentatives d'utilisation de

tampons qui ne sont pas marqués Buon Vino de fabrication peuvent entraîner des problèmes avec la filtration et pourrait affecter la performance du filtre. Remarque : l'utilisation des tampons de filtre non originaux peuvent être la cause d'une mauvaise qualité de filtration et la clarté du vin. La garantie peut être annulée si les tampons originaux Buon Vino ne sont pas utilisés. Contactez votre concessionnaire local ou appelez Buon Vino directement.

**Acheter
les tampons
filtrants
Buon Vino
Originaux**



L'INSERTION DU TAMPON-FILTRE



Côté grossier fait toujours face vers les roues noires à la main sur les trois types de plaquettes.

Pour une filtration optimale nous recommandons l'utilisation de #1, #2 et #3 tampons qui sont emballés et marqués de Buon Vino fabrication. Utilisation d'autres tampons peut vous donner des résultats de qualité inférieure.

Buon Vino tampons sont emballés 3 par sac - avec le logo de la société et le nom. Chaque paquet contient 3 tampons filtrants de même qualité.

**REMARQUE : tous les 3 tampons doivent être le même grade. Vous ne pouvez pas échanger les grades.*

INSTRUCTIONS

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE BUON VINO MINI JET FILTRE À VIN

DIRECTIONS PUR BLOC DE FILTRE

- A Les tampons #1 sont des tampons grossier, principalement utilisé pour les vins lourds. Ces tampons produiront un minimum de clarté dans le vin. Ils sont utilisés comme une première filtration pour extraire la plus grande filtration de particules en suspension.
- B Les tampons #2 sont plus fins, et sont utilisés pour l'éclaircissement et le polissage du vin. Vous devriez constater une luminosité et la clarté. Ces tampons déposent les petites particules en suspension et sont utilisés pour deuxième filtration.
- C Si vous préférez pour milieux améliorer le vin utilisez nos tampons #3. **IMPORTANT** : ces tampons ne doivent être utilisés après que votre vin a été filtré avec nos tampons #2 au moins une fois. Les tampons #3 aident au retrait de très petites particules et un pourcentage élevé de cellules de levure.

REMARQUE : Un ensemble de tampons doit effectivement filtrer 23 litres (5 gallons) de vin. Jeter après usage.

- D Si vous avez d'autres vins à être filtrés vous devez laisser le moteur refroidir pendant 45 à 60 minutes, puis insérez un ensemble nouveau de tampons filtrants avant de reprendre la filtration.

CONFIGURATION DU FILTRE

Il est très important de suivre ces instructions

Important: Ne pas laisser la pompe fonctionner à sec. Le vin doit être la proie ou décanté au moins une fois durant le processus normal de la jourvinification.

REMARQUE : avant la filtration mettez votre vin dans un récipient propre. Évitez que les sédiments soient aspirés dans la pompe. Si vous utilisez les copeaux de chêne nous recommandons vivement l'achat du "Pre-Screen" filtre pour éviter d'endommager votre pompe.

- Ayez un récipient propre rempli d'eau. Environ 10 - 15 litres
- Dissolvez bien: 1 cuillère à thé d'acide citrique et 1 cuillère à thé de métabisulfite de potassium dans l'eau
- Placez vos tampons filtrants dans la solution et laissez-les saturer / tremper pendant environ 1 minute.
- Suivez les instructions «Comment insérer vos tampons filtrants»
- Une fois que les tampons et les plaques sont insérés correctement - resserrez les tampons à l'aide de vos molettes pour assurer une bonne étanchéité entre les tampons et les plaques filtrantes.

- Placez les deux tuyaux d'admission 3/8 x 1/2 (B) et le tuyau de sortie (C) comme indiqué sur le schéma sur les ports appropriés de la machine. Le tuyau d'admission (B) contient un embout anti-sédiments à l'extrémité ainsi qu'un fil en acier inoxydable à l'intérieur. Le fil en acier inoxydable doit permettre au tuyau de rester droit lors de l'insertion du tuyau dans votre contenant de vin à filtrer.
- Placez le tuyau 1/4 x 3/8 sur la buse de l'égouttoir (A) et placez l'extrémité dans votre seau avec la solution (tout écoulement goutte à goutte reflue dans le seau).
- Placez l'extrémité opposée des tuyaux (A et B) dans le récipient avec la solution préparée
- Insérez la fiche ronde de l'adaptateur secteur dans la prise d'alimentation située à l'arrière de l'appareil (petit carré noir). Branchez ensuite votre adaptateur (bloc d'alimentation) sur votre prise murale.
- Allumer l'interrupteur.
- La pompe aspirera la solution préparée par le tuyau d'admission, à travers les coussinets et à l'extérieur. Continuez de faire passer la solution à travers les tuyaux et les filtres pendant environ 1 à 2 minutes. Cette étape: stérilise les tuyaux / la pompe et neutralise les coussinets.
- Une fois que vous avez utilisé la solution pendant 1-2 min, retirez le tuyau d'admission (B) de l'eau mais n'éteignez pas la pompe. Laissez l'eau s'écouler du tuyau et retirez l'excès d'eau des coussinets (le mieux possible). Une fois que l'eau s'est écoulée (essayez de ne pas faire fonctionner la pompe trop longtemps), éteignez la pompe. Videz votre bac d'égouttage et le tuyau de l'eau dans le bac d'égouttage.
- Vous êtes maintenant prêt à filtrer votre vin.
- Placez le tube d'admission (B) dans le vin à filtrer. Remettez le tuyau de votre plateau d'égouttement dans votre contenant de vin non filtré (facultatif) ou récupérez tout le vin possible sur le plateau d'égouttement dans un récipient séparé. Tout liquide sortant du plateau d'égouttement est uniquement obtenu par gravité. Par conséquent, assurez-vous que le tuyau est droit et à un niveau / hauteur permettant le drainage du bac d'égouttage.

IMPORTANT: Le premier liquide qui sort du tube de sortie (C) sera de l'eau qui sortira des coussinets. Laissez cette eau s'écouler dans un récipient vide et la jeter. Une fois que le vin commence à couler dans le tuyau, placez-le rapidement dans le récipient de réception propre. La filtration doit être continue et doit s'écouler librement du vin en cours de filtration au récipient de réception. L'arrêt et le démarrage du filtre pendant la filtration ne permettront pas d'obtenir des résultats corrects.

IMPORTANT: Si vous faites un vin qui produit des particules plus lourdes ou si vous utilisez des copeaux de chêne, des baies de sureau, etc. nous vous recommandons fortement d'acheter un filtre Pre-Screen (voir ci-dessous). Ceci évite toute absorption de ce qui précède dans la pompe, provoquant un encrassement ou des dommages à la pompe.

IMPORTANT: Ne laissez jamais votre pompe sans surveillance pendant son fonctionnement.

FILTRE PRÉ-ÉCRAN

Préserve la vie de votre pompe Mini Jet



PRÉ-ÉCRAN EST ABSOLUMENT NÉCESSAIRE LORS DU LE FILTRAGE:

- les vins de fruits ou des vins faits directement à partir de raisins (avec possible noyaux ou peaux dans le vin)
- les copeaux de chêne ou de poudres de chêne ont été ajoutés au vin
 - à l'aide de la pompe de transfert/rayonnage vin

LA GARANTIE SERA NULLE,
Si le pré-écran n'est pas utilisé pour ces applications

Contactez votre détaillant local
pour la disponibilité

COMMENT INSÉRER VOS TAMPONS FILTRANTS

1. Utiliser les bons tampons comme pour tampon directions.
2. Enlever les 3 tampons de l'emballage et placez-les dans un récipient propre avec assez d'eau douce pour couvrir les plaquettes et faites-les tremper pendant environ 1 minute. Assurez-vous que les tampons ne sont pas entassés pendant le trempage, permettez à l'eau de saturer des deux côtés des 3 tampons. Tous les 3 tampons dans un paquet sont le même grade. Classes ne peuvent pas être interchangeables, c.-à-d., utiliser tous les tampons #1 ou tous les tampons #2 , ou tous les tampons #3.
3. Desserrer les deux roues à la main noires et enlever les deux plaques centrale.
4. Enlever les tampons de l'eau et commencer à les insérer dans le corps du filtre à partir de l'arrière. Le côté grossier fera face les volants de manoeuvre et lestrous seront alignés (voir schéma) Insertion du tampon filtrant. Les tampons ont un ajustement serré. Assurez-vous d'appuyer sur le tampon de sorte que les deux côtés à "T" sont assis sur les deux vis latérales et que le tampon est au même niveau de la plaque de plastique le long de la partie supérieure.

Une fois que le premier tampon est placé dans le corps de filtre, après placez l'une des plaques de filtrage centrale (noter une fois de plus l'emplacement des trous que vous insérez dansvotre plaque en plastique; en haut à gauche - en bas à droite. Insérer le second tampon et la plaque suivante de la même manière, suivie par le dernier tampon. Une fois queles tampons et que les plaques sont insérés tous les tampons et les plaques doivent être égaux en haut et devraient avoir les trous comme suit : EN HAUT À GAUCHE - EN BAS À DROITE

Remarque : Les tampons sont coupés dans une formation en "T" avec un côté du "T" plus haut que l'autre. Les crochets situés sur les deux côtés du filtre des plaques ont également le mêmes décalage plaques offset. Cela vous permet d'insérer les tampons et les plaques correctement. (Voir l'insertion du tampon-filtre.)

ENTRETIEN

Lorsque vous avez terminé, nettoyer la pompe. Il est important de garder votre pompe/filtre propre.

- Enlever le tube court qui avait été placé sur le raccord situé sous le plateau égouttoir. Débrancher le tube court qui mène de la pompe à la première plaque de filtrage et fixer le plateau égouttoir tube (A dans le diagramme) pour la portion de la pompe sortie, laissant le tube d'admission connecté à la pompe. Vous avez maintenant une ligne directe à travers la pompe, en contournant les plaques du filtre.

Nettoyer la pompe avec eau froide dans la pompe. Placer le tube d'admission dans environ 15 litres ou 3 litres d'eau propre et les de sortie tube dans un récipient vide. Mettez la pompe en marche, afix de permettre à l'eau propre de chasser l'eau de la pompe.

De temps en temps et selon l'utilisation, stériliser avec le potassium métabisulfite : mélanger 1 cuillère à thé par gallon d'eau fin de parcourir a travers la pompe. Rincer avec un minimum de 5 gallons d'eau fraîche après utilisation de la solution. Métabisulfite de potassium est un bon produit à utiliser, toutefois ne pas faire une solution forte et vous devez rincer la pompe avec de l'eau fraîche pour éviter la formation de cristaux à l'intérieur (durant le séchage). Cette opération peut endommager l'intérieur de la pompe.

- Éteignez et débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale et la prise d'alimentation.
- Enlevez les plaques de filtrage et les tuyaux et nettoyez. Lors du nettoyage du plateau égouttoir soyez très prudent. Ne pas laisser l'eau d'entrer dans la section du moteur.
- De temps à autre, mettre de la vaseline sur la partie filetée de la vis des deux côté, en les gardant lubrifié.
- Votre à vin filtre et tampons doivent être garder dans un endroit propre et sec. Ne gardez pas à proximité de détergents ou dans un conteneur en plastique comme toute l'humidité ne pourra pas s'échapper et endommager à la machine.
- Voir notre site web page de dépannage - www.buonvino.com

SUGGESTIONS POUR UNE BONNE FILTRATION

- Filtration est la dernière étape de la fabrication du vin. Son but est de clarifier davantage et aider à éliminer les sous-produits inutiles et un pourcentage élevé de levure dans le vin. Les tampons filtres enlever des peuvent settlement particules en suspension dans le vin. Ils ne peuvent pas retirer la couleur ou de l'alcool à partir de votre vin.

La filtration améliore l'esthétique de votre vin.

- Afin d'atteindre des résultats optimaux, nous suggérons qu'une période d'attente d'au moins 2 à 3 jours entre les filtrations à mesure que vous progressez vers plus strictes (taille submicronique) tampons.
- Afin d'améliorer et de maintenir le vin, il doit être correctement équilibrée et stabilisé avant le filtrage. Utilisez un stabilisateur commercialement accepté, nous suggérons TANNISOL, qui contient le bon pourcentage de produits en forme combinaison de et simplifie le processus de stabilisation du vin. (Suivez les instructions voulues). Tout bon stabilisateur approuvé est fortement recommandée.

Les tampons BuonVino, Tannisol ou tout produit nécessaire et des instructions peuvent être obtenue auprès de votre détaillant.

LES SUGGESTIONS ET RECOMMANDATIONS SUIVANTES SONT MISES À LA DISPOSITION DU FABRICANT DE VIN À DOMICILE POUR OBTENIR LE MEILLEUR RÉSULTAT DANS LA VINIFICATION ET LE FILTRAGE AVEC LE BUON VINO MINI JET

La filtration est la dernière étape de la fabrication du vin, tout comme vous prenez des précautions lorsque vous fermentez et préparez votre vin, la filtration nécessite également une certaine base de compréhension.

Un vin jeune (30 jours) n'est pas prêt pour la filtration fine. Selon nos instructions et orientations de vinification c'est le rayonnement et, le stade de maturation pour le vin.

- Si vous utilisez de la gélatine et ou de la bentonite (ou produits similaires) dans votre vin et si ces produits n'ont pas suffisamment stabilisé, cela va provoquer un effet d'enrobage sur vos tampons. Vous pouvez expérimenter pression de retour qui peuvent causer une fuite excessive et/ou le ralentissement de la production.
- Pour obtenir les meilleurs résultats : le vin doit être de 2 - 3 mois et maintenues dans une place la plus fraîche que vous avez dans votre maison avant la filtration. Pendant ce temps le vin prendra de la maturité, atteindre meilleur a un corps et permettra aux particules en suspension et des produits de rédesire naturellement. À ce stade, vous pouvez procéder à filtrer avec les tampons #2 pour atteindre la brillance et l'éclat dans à votre vin. Ensuite, vous pouvez, si vous le souhaitez, suivre avec nos tampons #3. Pour de meilleurs résultats Permettre 2 à 4 jours entre les filtrations.
- Si vous souhaitez filtrer un vin jeune (30 jours), nous recommandons l'utilisation de tampon #1 en premier.
- Un jeune vin qui est filtré peut venir à travers l'unité agité, en raison d'une teneur élevée en CO2 qui peut être présent dans le vin pendant la fermentation, ceci est normal. Continuer le filtrage dans un récipient propre. Dans 10 - 15 minutes, votre vin va stabiliser et vous verrez la clarté obtenue en filtrant.
- Nous ne recommandons pas l'embouteillage de votre vin directement du filtre, vous devez filtrer de bonbonne de flacon d'essai à bonbonne de flacon d'essai. Votre vin est pompé à travers les filtres et est en état d'agitation et ne devrait pas être embouteillé comme tel. Permettre à votre vin un repos pendant quelques jours avant d'embouteiller. Le vin doit être embouteiller à l'aide de l'équipement d'embouteillage correcte. Si le vin est embouteillé directement, cela peut provoquer ce qu'on appelle choc de "bouteille". Le filtrage du vin et l'embouteillage du vin sont deux procédures différentes et ne devraient pas être combinées.

**POUR DE PLUS AMPLES
INFORMATIONS SUR LA VINIFICATION
ET LE FILTRAGE, CONSULTEZ
AVEC VOTRE DE VINIFICATION
MAISON DÉTAILLANT**

D'IMPORTANTES GARANTIES

Lire toutes les instructions et les garanties. Les précautions de sécurité de base suivantes s'appliquent lorsque vous utilisez des appareils électriques :

- Ne pas toucher la surface qui peut être chaude. Utilisez les poignées ou les boutons fournis.
- Pour protéger contre les risques d'électrocution, n'immergez pas les cordons, les bouchons, les appareils portables (ou d'autres pièces ou parties spécifiques) dans l'eau ou autre liquide.
- Une surveillance attentive est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou à leur proximité.
- i) Portable - Retirer le bouchon de sortie lorsque l'appareil n'est pas en cours d'utilisation, avant de mettre ou d'enlever ses pièces et avant de le nettoyer.
- ii) Installer de façon permanente - Assurez vous que l'appareil est hors tension lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de mettre ou enlever les pièces et avant de le nettoyer.
- Portable - Ne pas faire fonctionner un appareil avec un cordon d'alimentation endommagé ou la fiche, ou lorsque l'appareil fonctionne mal ou est tombé ou endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil la facilité de service agréé le plus proche pour un examen, une réparation ou un réglage électrique ou mécanique.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant d'électroménager peut provoquer des blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur (cette rubrique peut être omise si le produit est spécifiquement destiné à une utilisation en extérieur).
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir ou toucher les surfaces chaudes.
- Ne placez pas sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chaud.
- Le cas échéant, fixez toujours le bouchon sur l'appareil et vérifiez que la commande est éteinte avant de brancher le cordon dans une prise murale.
- Ne pas utiliser l'appareil pour autre chose que l'utilisation prévue.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- Ne jamais démonter le moteur - appelez avant de toucher les pièces du moteur.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

ACHETER TAMPONS FILTRANTS

BUON VINO ORIGINAUX

**Recherchez le Buon Vino
marque 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, 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 dommages, y compris les dommages 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.

Buon Vino filtres ont été fabriqués pour utiliser Original Buon Vino tampon filtre. L'utilisation de tampons-filtre qui ne sont pas de la marque Buon Vino Manufacturing peut apporter des problèmes avec la filtration et peut affecter la performance du filtre. La garantie peut être annulée si le tampon-filtre original n'est pas utilisé. Contactez votre détaillant local ou appelez Buon Vino directement.

Remplir et conserver l'information pour vos dossiers seulement.

GARANTIE

Modèle : MINI JET

Votre nom : _____

Numéro de modèle : _____

Votre adresse : _____

Date de l'achat : _____

JJ MM AAAA

Nom du fournisseur : _____

Adresse _____

Numéro de téléphone : () _____

du fournisseur :

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 spécifie la garantie fixée.

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 serait difficile et prendrait trop de temps et trop techniques 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.

Cette matière particulaire est emprisonnée entre les tampons mous 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 de 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 différentes classes de tampons filtreurs qui sont disponibles. C'est important de connaître votre vin et d'utiliser la classe approprié. Utilisez la machine de filtre appropriée pour la quantité que vous avez besoin de filtrer.

Si les vins sont traités proprement et ont laisser tomber le plus grand de la 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

AVIS IMPORTANT

Les appareils de filtration Buon Vino ont été conçus pour utiliser LES **FILTRES TAMPONS 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 TAMPONS FILTRES ORIGINAUX NE SONT PAS UTILISÉS.

Contactez votre marchand local ou appelez Buon Vino directement.



*Consultez nos didacticiels
vidéo utile à
www.buonvino.com*



L'art de la filtration.

AUTRES BON PRODUITS DE

Buon Vino

MANUFACTURING INC.

FILLjet



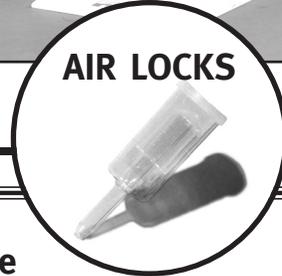
Embouteilleur électrique de remplissage

- Modèle de table

Developpé pour rendre vos besoins de remplissage de vin plus facile le Buon Vino Fill Jet Electric Bouteille Filler est capable de remplir une bouteille de 750 ml en seulement 17 secondes. Sa pointe effilée spécialement conçue cascades dans la bouteille de vin, et la pompe est auto-dé-activation pour aider à éviter des dépassements de capacité.

Ces charges peuvent être utilisées n'importe où, avec sa pompe à amorçage automatique à ressort et la base du flacon - ils sont rapides et faciles à utiliser.

AIR LOCKS



Super automatique bouteille de remplissage

- Rempli par gravité
- S'arrête automatiquement au même niveau chaque fois
- Facile à démarrer, n'a pas besoin d'être redémarrée
- Ne goutte pas, sans désordre!!!
- En vedette dans "The Encyclopedia of Home Winemaking" Pierre Drapeau & Andre Vanasse



BONDES: ennuyer ou solide

- La lèvres empêche la bonde de tomber dans la bonbonne
- 4 tailles pratiques résultent dans moins d'inventaires
- Snugger conique produit plus et meilleure étanchéité
- Ajuste le vérin et 'S' Fermentation de type verrous
- Disponible comme solides ou avec trou

PETITES s'adapte à 11L, 18.9L et 23L bonbonnes

MOYEN s'adapte 20L, 25L et 34L dames-jeannes

INTERMÉDIAIRE bonbonnes en plastique

GRANDES s'adaptent 54L à dames-jeannes

