



Bedienungsanleitung Kleinfilter

zur Aufnahme von einer Rundfilterschicht
mit 15 cm Durchmesser



Vorbereitungen

1. Der zu filternde Wein sollte schon längere Zeit vom Hefelager abgehoben und ausgegoren sein. Noch in Gärung befindlicher Wein läßt sich nicht filtern!

2. Vor Beginn den Filter in allen Teilen gründlich mit klarem Wasser reinigen und die Schläuche spülen.

3. Die Filterschichten müssen mindestens fünf Minuten in Wasser eingeweicht werden (quellen lassen). Während dieser Zeit lösen sich die Geschmacksnebenstoffe der Zellulosefasern, die unter Ziffer 9. weitestgehend ausgespült werden.

4. Die eingeweichte Filterschicht legen Sie bitte so in den Filter ein, daß die rauhe (wolkige) Seite durch das transparente Oberteil zu sehen ist und der filtrierte Wein durch die glatte Seite auf der Unterseite ablaufen kann.

5. Das Gitterinnenteil des Kleinfilters mit der Gitterseite direkt auf die glatte Seite der Filterschicht auflegen. Mit den 3 Rändelmuttern gleichmäßig fest anziehen.

Das Unterteil wieder aufstecken, den mitgelieferten Schlauch auf den Kleinfilter aufstecken und am anderen Ende mit einem Weinheber verbinden.

6. Die Schlauchklemme sollte dabei oberhalb des Kleinfilters sitzen. Den Weinheber in das mindestens 3 Meter höher stehende Vorratsgefäß einstellen.

7. Bevor Sie mit dem Filtrieren beginnen, spülen Sie das eingelegte Filterblatt mit Anschluss an die Trinkwasserleitung so lange durch, bis das ablaufende Wasser neutral schmeckt.

Filtrieren

7. Um den Filtriervorgang zu beginnen, nehmen Sie den Schlauch vom Kleinfilter ab und saugen mit dem Mund solange Luft an, bis der Wein zu fließen beginnt - Schlauchklemme dabei öffnen.

9. Während dieses Vorganges nehmen Sie bitte den kleinen roten Entlüftungstopfen heraus. Dann die Schlauchklemme schließen und den Schlauch wieder auf den Kleinfilter aufstecken.

Wenn Sie die Schlauchklemme nun öffnen, fließt der Wein durch den Filter in das unten bereitstehende Auffanggefäß. Nachdem der Luftraum des Oberteiles vom Wein verdrängt ist, stecken Sie den Entlüftungstopfen wieder ein.

10. Der erste Ablauf des durchgelaufenen Getränkes hat noch Anteile aus dem herausgepressten Wasser der Filterschicht. Deshalb sollte der erste viertel Liter gesondert auffangen oder verworfen werden.

11. Nach Gebrauch alle Teile innen und außen gründlich mit Trinkwasser ohne Zusätze reinigen und gut trocknen lassen.

Siehe auch unsere ergänzenden Hinweise: "Auswahlhilfe zur Filtration von Obstweinen".

Viel Erfolg wünschen Ihnen

Marianne und Wilfried Marquardt