



Bedienungsanleitung **Rundfilter 22**

zur Aufnahme von 2 Rundfilterschichten mit 22 cm Durchmesser

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 die Filterteile in allen Teilen gründlich mit Trinkwasser reinigen und die Schläuche spülen.
3. Die zu verwendende Filterschicht muss mindestens zehn Minuten in Trinkwasser eingeweicht werden (quellen lassen). Während dieser Zeit lösen sich die Geschmacksnebenstoffe der Zellulosefasern, die unter Ziffer 10 ausgespült werden.
4. Entfernen Sie alle Flügelmuttern und Unterlegscheiben. Oberteil und Zwischenring abheben. Auf den Filterboden eine Filterschicht mit der groben Seite nach oben einlegen, den Zwischenring mit dem Zulauf auflegen. Darauf nochmals eine Filterschicht mit der groben Seite nach unten.
Zur Kontrolle: Die beiden groben Seiten der Filterschichten zeigen zur Geräteinnenseite bzw. liegen am Zwischenring an.
5. Den Deckel aufsetzen und gleichmäßig mit Hand festschrauben. Unter den Flügelmuttern unbedingt die U-Scheiben einlegen. Nach Beginn des Durchlaufs überprüfen Sie nochmals den gleichmäßigen und festen Sitz der Flügelmuttern. Bitte achten Sie darauf, daß die beiden Auslaufstutzen am Filtergehäuse auf der gleichen Seite in etwa übereinander liegen. Der Einlaufstutzen des Zwischenringes sollte auf der gegenüberliegenden Seite sein.
6. Danach verbinden Sie mit einem beiliegenden Schlauchstück den Schlauchstutzen vom Filterring mit dem Auslaufstutzen des bauseitigen Druckbehälters mit dem zu filternden Obstwein.



7. Als Druckbehälter kann die Simplex-Handpumpe mit dem 5-Liter Vorlagebehälter oder andere Verfahren mit Hochbehältern zwischen 3 bis 10 Meter Fallhöhe (0,3 bis 1,0 bar) genutzt werden.
8. Mit dem beiliegenden Gabelschlauch und den Kurzschläuchen werden die beiden Auslaufstutzen des Filtergerätes verbunden. Damit ist der Filter fertig zum Durchpumpen von Wein oder Saft.
9. 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. In der Regel ist der Neutralgeschmack nach fünf Liter Wasserspülung erreicht.
10. Der erste Ablauf des durchgelaufenen Getränkes hat noch Anteile aus dem herausgepressten Wasser der Filterpapiere und führt noch einen Papiergeschmack mit. Deshalb sollte der erste halbe Liter verworfen werden.
11. Nach Gebrauch das Filtergerät und die Schläuche gründlich mit Trinkwasser reinigen und offen trocknen lassen. Schläuche erst wieder vor Gebrauch aufstecken.

Weitere Infos zur Filtration erhalten Sie in unserer "Filtrationshilfe für Rundfilter"

Viel Erfolg wünschen Ihnen
Marianne und Wilfried Marquardt