

Bedienungsanleitung



**SI / VREČA ZA
RAZSLUZ
EN / FILTER BAG
DE / FILTERSACK**

SI / Stiskanje droži pri max. 1 bar!

EN / Pressing lees with max. 1 bar!

DE / Trubpressen bei max. 1 Bar!

SI / UPORABA

Fitirna vreča omogoča razsluzevanje mošta in s tem poveča ekonomičnost kletarjenja. Vreča je primerna za uporabo v živilski industriji.

V razsluz ali droži lahko dodamo eno od diatomejskih zemelj, po navadi 2-3 kg na 100 L. Razsluz ne sme vreti. Zlijete jo v kad in dodate diatomejsko zemljo po navodilih proizvajalca.

Potek filtracije:

1. Filtrirno vrečo dobro operete v hladni vodi.
2. Vrečo vstavite v stiskalnico.
3. Všiti del vreče napolnite z drozgo, jo enakomerno razporedite okoli membrane in vrečo zavežite.
4. Stiskalnico zaprete in pričnete z enakomernim stiskanjem. Stiskanje poteka počasi pri maksimalno 1 baru pritiska!
5. Pri stiskanju teče ven čista tekočina. V vreči ostane 10-30% suhe snovi.
6. Po končani filtraciji vrečo odstranite iz stiskalnice, jo izpraznite in operete s hladno vodo. Vreča se lahko opere v pralnem stroju na temperaturi do 30°C brez uporabe detergentov. Filtrirne vreče ne izpostavljajte soncu.

EN / HOW TO USE IT

The filter bag allows the must and lees to be filtered and thus increases cost-effectiveness of cellaring. The bag is suitable for use in food industry.

One of the diatomaceous earths may be added to the must, usually 2-3 kg per 100 L. Must should not ferment. Pour the must into the tank and add the diatomaceous earth according to the manufacturer's instructions.

Filtration process:

1. Wash the filter bag well in cold water. It is recommended to add a little citric or tartaric acid.
2. Insert the bag into the press.
3. Fill the upper part of the bag with must, distribute it evenly around the membrane and tie the bag.
4. Cover the hydropress and start pressing. The process of pressing is slow at maximum pressure of 1 bar!
5. During pressing, clean liquid flows out. In the bag stays 10-30% dry sediments.
6. After filtration, remove the bag from hydropress, empty it and wash with cold water. The bag can be washed in washing machine at a temperature of up to 30 ° C without the use of detergents. Do not expose the filter bag to the sun.

DE / GEBRAUCHSANWEISUNG

Der Filtersack ermöglicht das Filtern von Most und Trub und erhöht so die Kosteneffizienz des Kellers. Der Sack ist für den Einsatz in der Lebensmittelindustrie geeignet.

Eine der Kieselgur kann dem Most zugesetzt werden, normalerweise 2-3 kg pro 100 l. Der Most sollte nicht fermentieren. Gießen Sie den Most in den Tank und fügen Sie die Kieselgur gemäß den Anweisungen des Herstellers hinzu.

Filtrationsprozess:

1. Waschen Sie den Filtersack gründlich in kaltem Wasser. Es wird empfohlen, etwas Zitronensäure oder Weinsäure zuzugeben.
2. Setzen Sie den Sack in die Presse ein.
3. Füllen Sie den oberen Teil des Sacks mit Most, verteilen Sie ihn gleichmäßig rund um die Membrane und binden Sie den Sack fest.
4. Decken Sie die Presse ab und starten Sie das gleichmäßige Pressen. Maximal Druck ist 1 Bar! Der Prozess ist langsam!
5. Während des Pressens fließt saubere Flüssigkeit heraus. Im Sack verbleiben 10-30% trockene Sedimente.
6. Nehmen Sie den Sack nach der Filtration aus der Hydropresse, leeren Sie ihn und waschen Sie ihn mit kaltem Wasser. Der Sack kann eingewaschen werden in Waschmaschine bei einer Temperatur von bis zu 30 ° C ohne Verwendung von Reinigungsmitteln. Setzen Sie den Filtersack nicht der Sonne aus.