

5. DISCONNECTING & CLEANING

When all the wine has been treated, take the transfer tube from the top jar and hold it upright to drain down. Then remove the tube from the filter inlet and leave the filter to completely empty.

Separate the filter body from the funnel. Unscrew the locking ring with the spanner. Empty the contents and **discard the used filter pad. NEVER save a used filter pad for use again on another occasion.**

Thoroughly clean and dry all plastic parts before storing.

PLEASE NOTE

DO MAKE SURE THAT:

- Fermentation has completed before filtering.
If gas bubbles are seen rising in the tube, then the wine is still working. Stop the filter and allow the wine to ferment out completely.
- Add 1 crushed campden tablet per gallon and a dose of potassium sorbate. Leave for 1 week allowing any sediment to settle, then siphon into a clean jar and filter again.
- Super Enzyme and wine finings have been added beforehand.
- The wine has been siphoned off the sediment.
- The support disc is fitted with the "A" side facing the pad and the 3 lugs are located in the slots of the filter body.
- The locking ring is firmly tightened (not cross-threaded).

NEVER:-

- Sterilise the support disc in a strong sulphite solution.
- Keep a used pad for use on another occasion.

We regret being unable to reply to individual queries. However, we consider these instructions will enable you to handle most, if not all, of the clearing problems likely to be encountered.

REPLACEMENTS:

Crystalbrite/Filtabrite pads and other Vinbrite filter spares are available from all good winemaking stockists.

5. DÉBRANCHEMENT ET NETTOYAGE

Lorsque tout le vin a été traité, retirer le boyau à soutirage de l'ouverture du contenant et laisser égoutter le vin du boyau. Retirer ensuite le boyau du filtre et laisser le filtre se vider complètement.

Séparer le corps du filtre de l'entonnoir. Dévisser la bague d'arrêt à l'aide de la clé. Vider le contenu et **jeter le filtre usagé. Ne JAMAIS conserver un filtre usagé pour usage ultérieur.**

Nettoyer à fond et assécher les pièces en plastique avant de les ranger.

VEUILLEZ NOTER

ASSUREZ-VOUS QUE :

- la fermentation est terminée avant de filtrer; si des bulles de gaz sont visibles dans le boyau, la fermentation n'est donc pas complétée; ajouter un (1) comprimé campden broyé par gallon de vin et une dose de sorbate de potassium. Laisser reposer pendant une semaine pour permettre aux particules en suspension de se déposer. Soutirer ensuite dans un contenant propre et filtrer à nouveau.
- le Super Enzyme et le clarifiant à vin ont été ajoutés au préalable;
- le vin a été soutiré en laissant le sédiment derrière;
- le disque de soutien est installé avec le côté marqué «A» face au filtre et les 3 arrêteurs sont logés dans les fentes du corps du filtre;
- la bague d'arrêt est bien serrée (sans fausser le filetage).

NE JAMAIS :

- stériliser le disque de soutien dans une solution sulfitee forte;
- conserver un filtre usagé pour usage ultérieur.

PIÈCES DE RECHANGE

Les filtres Crystalbrite / Filtabrite et autres pièces de rechange Vinbrite sont disponibles chez tous les bons dépositaires de produits de vinification.



VINBRITE

WINE FILTER FILTRE À VIN

KIT INCLUDES:

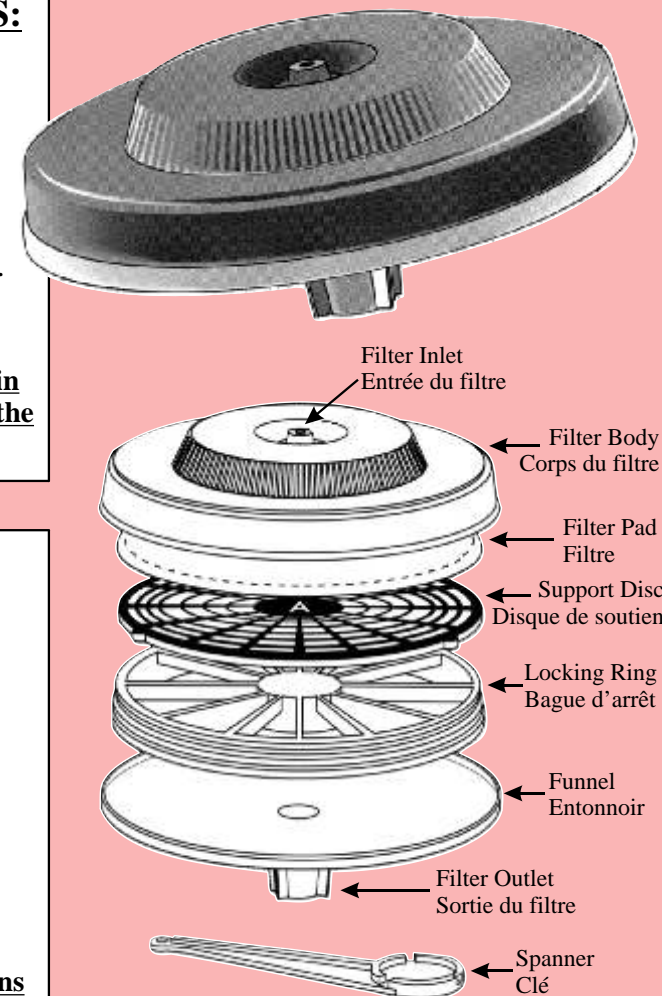
- Filter Body.
- Support Disc.
- Locking Ring.
- Funnel.
- Spanner.
- Transfer Tube.
- Flow Control Clip.
- Filter Pads.

The filter pads used in this kit remove only the sediment and hazes.

L'ENSEMBLE COMPREND:

- Corps du filtre
- Disque de soutien
- Bague d'arrêt
- Entonnoir
- Clé
- Boyau à soutirage
- Pince de contrôle d'écoulement
- Filtres

Les filtres utilisés dans cet ensemble éliminent seulement le dépôt et le brouillard.



Please read instructions carefully before starting.

Veillez lire attentivement le mode d'emploi avant de commencer.

1.**PLEASE READ THE SEPARATE LEAFLET ENTITLED "DO THIS BEFORE FILTERING"**

Always prepare the wine beforehand, by using SUPER ENZYME and wine finings (preferably VIN CLEAR). This makes filtering easier and produces brilliantly clear wines.

BEFORE USING THIS FILTER, ENSURE THAT THE FERMENTATION HAS COMPLETED. THEN CAREFULLY SYPHON THE WINE INTO A CLEAN JAR LEAVING THE SEDIMENT BEHIND. ... **THIS IS MOST IMPORTANT!**

2.**FILTER ASSEMBLY**

Sterilise all plastic parts and jars before use. (Do NOT immerse in a strong sulphite solution .. It may damage the support disc).

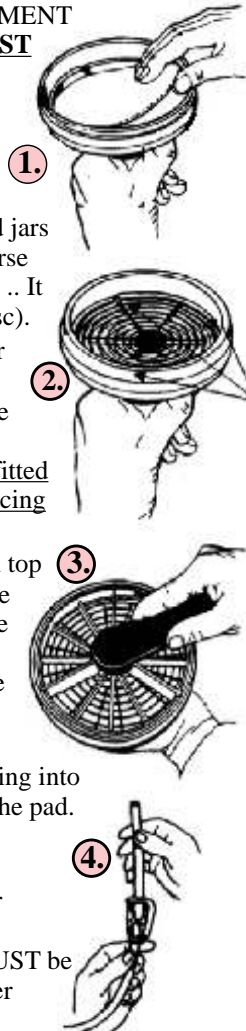
1. Insert a pad into the filter body (Fig 1).
A Crystalbrite pad may be fitted either way but a Filtabrite pad MUST be fitted with the patterned side facing the support disc.

2. Place the support disc on top of the pad. Ensure that the side marked "A" faces the filter pad and that the 3 lugs are located into the slots of the filter body (Fig 2).

3. Next screw the locking ring into the filter body to secure the pad. **Be careful not to cross the thread.**

4. Pour half cupful of water over the pad to soften it. Then the locking ring **MUST** be tightened with the spanner Provided (Fig 3).

5. Attach the funnel to the filter body.

**1.****Veuillez lire le feuillet intitulé À FAIRE AVANT LA FILTRATION**

Toujours traiter le vin au préalable à l'aide de SUPER ENZYME et de clarifiants (de préférence VINCLEAR). Ceci facilite la filtration et donne un vin clair brillant.

AVANT D'UTILISER CE FILTRE, S'ASSURER QUE LA FERMENTATION EST TERMINÉE. SIPHONNER ENSUITE SOIGNEUSEMENT LE VIN DANS UN CONTENANT PROPRE EN LAISSANT LE SÉDIMENT DERRIÈRE... **CECI EST TRÈS IMPORTANT !**

2.**ASSEMBLAGE DU FILTRE À VIN**

Stériliser toutes les pièces et contenants avant usage. (Ne PAS immerger dans une solution sulfitée forte... cela pourrait endommager le disque de soutien.)

Lugs Arrêteoirs

1. Insérer un filtre dans le corps du filtre (ill. 1). Les filtres Crystalbrite peuvent être insérés d'un côté ou de l'autre tandis que les filtres Filtabrite doivent être insérés le côté bosselé face au disque de soutien.
2. Déposer le disque de soutien sur le filtre. S'assurer que le côté marqué «A» est face au filtre et que les trois (3) arrêteoirs sont logés dans les fentes du corps du filtre (ill. 2).
3. Visser ensuite la bague d'arrêt dans le corps du filtre pour immobiliser le filtre. **Prendre soin de ne pas fausser le filetage.**
4. Verser une demi-tasse d'eau sur le filtre pour l'amollir. La bague d'arrêt DOIT ensuite être serrée à l'aide de la clé (ill. 3).
5. Fixer l'entonnoir au corps du filtre.

3.**PAD RINSE**

It is first necessary to rinse the pad with tap water.

This swells the pad material and also removes loose fibres.

Place the filter into the mouth of a clean empty jar at floor level.

Fill another clean jar with 1 gallon of tap water placed at table height.

Fit the flow control clip over one end of the transfer tube.

Then insert the other end into the jar of water.

Gently apply suction to the tube to siphon the water. Stop the water near the end of the tube by closing the flow control clip (fig 4).

Push the transfer tube over the filter inlet, then open the flow control clip to enable all the water to pass through the filter as waste.

Remove the transfer tube from the filter inlet.

You are now ready to filter the wine.

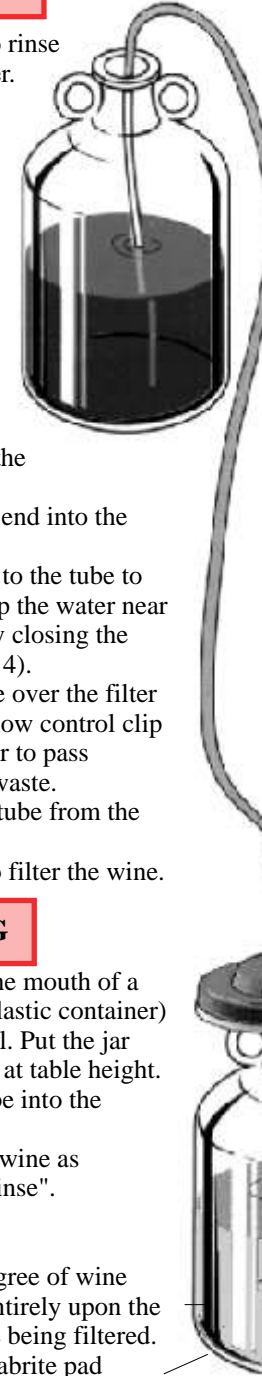
4.**FILTERING**

Place the filter into the mouth of a clean empty jar (or plastic container) standing at floor level. Put the jar of wine to be filtered at table height. Insert the transfer tube into the bottom of the wine.

Siphon and filter the wine as described for "Pad Rinse".

SPECIAL NOTE:

The flow rate and degree of wine clarity will depend entirely upon the condition of the wine being filtered. A Crystalbrite or Filtabrite pad should polish up to 5 gallons (25 litres) of carefully prepared wine, to a high degree of brilliance.

**3.****RINÇAGE DU FILTRE**

Il est d'abord nécessaire de rincer le filtre avec de l'eau du robinet. Celle-ci fait gonfler les particules du filtre et élimine les particules libres. Déposer le filtre sur l'ouverture d'une cruche vide placée au niveau du sol.

Remplir avec 1 gallon d'eau du robinet une autre cruche propre placée sur une table.

Fixer la pince de contrôle d'écoulement sur une des extrémités du boyau à soutirage.

Insérer l'autre extrémité dans la cruche d'eau.

Appliquer une légère succion au boyau pour siphonner l'eau. Arrêter l'écoulement de l'eau près de l'extrémité du boyau au moyen de la pince de contrôle d'écoulement (ill. 4).

Fixer le boyau à soutirage sur l'entrée du filtre et relâcher la pince pour permettre à l'eau (à jeter) de passer à travers le filtre.

Retirer le boyau à soutirage de l'entrée du filtre.

Vous êtes maintenant prêt à filtrer votre vin.

4.**ANNEAU DE FILTRATION**

Déposer le filtre sur l'ouverture d'une cruche (ou contenant de plastique) vide placée au niveau du sol. Placer la cruche de vin à filtrer sur une table.

Insérer le boyau à soutirage au fond du vin.

Siphonner et filtrer le vin tel qu'indiqué pour le «Rinçage du filtre».

À NOTER :

Le débit d'écoulement et la clarté du vin dépendront entièrement de l'état du vin filtré. Un filtre Crystalbrite ou Filtabrite devrait filtrer jusqu'à 5 gallons (25 litres) de vin soigneusement traité.