

## FILTRATION SOUS-VIDE (VACUUM)

- 1- Laver et stériliser le filtreur et la tourie de verre avec du savon chloré et de la sulfite.
- 2- Mouiller les filtres à l'eau.
- 3- Monter le filtreur en plaçant les filtres de chaque côté du cerceau (côtés rugueux vers l'intérieur, en insérant le cerceau entre ces 2 filtres). Visser les papillons très fort avec les mains et visser 2 papillons vis-à-vis en même temps. (NE PAS UTILISER DE PINCES)
- 4- Insérer le bouchon noir de la pompe sur la tourie de verre vide. Le coude le plus haut se connecte à la pompe, le coude le plus bas se connecte au filtreur sur le tube où se trouve le « Y ».
- 5- Remplir votre cuve primaire d'eau jusqu'à environ au 1/3 et ajouter environ 1 tasse de sulfite déjà diluée pour rincer vos filtres. Insérer votre tube rigide dans cette cuve primaire et brancher le boyau flexible qui est connecté au cerceau du filtreur. Pour commencer veuillez pincer la pince du bas pour que le liquide monte dans le tube du haut. Une fois le liquide rendu dans le tube du haut, dépincher le tube du bas.
- 6- Une fois l'eau passée, laisser fonctionner la pompe pour essorer les filtres. Lorsque les filtres sont bien essorés, arrêter la pompe et vider la tourie de verre.
- 7- Insérer le tube rigide dans votre tourie de vin tout en faisant attention de ne pas déranger le dépôt. Démarrer la pompe. ***SI LE VIN SE REND À LA POMPE, VEUILLEZ TOUT ARRÊTER CAR LA POMPE PEUT SE BRISER.*** Vers la fin lorsque votre tourie de vin est vide, veuillez pincer la pince du haut pour essorer les filtres au maximum.
- 8- Lorsque le vin est filtré, vous n'avez tout simplement qu'à remplir vos bouteilles par gravité avec votre tube rigide, votre tube flexible et votre remplisseur.
- 9- NE PAS OUBLIER DE BIEN NETTOYER LE FILTREUR CAR LES RÉSIDUS DE VIN SÈCHENT RAPIDEMENT.

Vins et Bières Victo  
819-758-3915

[vinsetbieresvicto@bellnet.ca](mailto:vinsetbieresvicto@bellnet.ca)