

DE

Ein Gärfilter wird beim Gären als Ventil eingesetzt. Er ermöglicht das Entweichen von Gärgase aus dem Getränkefass und schützt gleichzeitig die enthaltene Flüssigkeit, Obst oder Früchte vor äusseren Einflüssen wie Bakterien.

Achtung: Bevor Sie die destillierte oder konservierte Flüssigkeit in das Getränkefass leeren, sollten Sie den Auslaufhahn montieren.

In der folgenden Kurzanleitung zeigen wir Ihnen, wie Sie den Gärfilter einsetzen sollten.

FR

Un filtre à fermentation est utilisé comme vanne lors de la fermentation. Il permet aux gaz de fermentation de s'échapper du fût de boisson et protège en même temps le liquide, les fruits ou les légumes qu'il contient contre les influences extérieures telles que les bactéries.

Attention: avant de vider le liquide distillé ou conservé dans le fût à boissons, vous devez monter le robinet d'écoulement.

Dans les instructions succinctes suivantes, nous vous montrons comment vous devez utiliser le filtre de fermentation.

Bitte beachten Sie:

- Lagerung an einem Ort mit konstanter Temperatur (12 °C - 25 °C)
- Direkte Sonneneinstrahlung vermeiden
- Öffnen Sie das Fass erst wieder, wenn Früchte/Obst in die Brennerei kommen
- Einen Hahn ohne Entlüftungsfunktion verwenden, damit keine ungefilterte Luft nachströmt

Euillez noter que :

- stockage dans un endroit à température constante (12 °C - 25 °C)
- Éviter l'exposition directe aux rayons du soleil
- N'ouvrez à nouveau le fût que lorsque les fruits/fruits arrivent à la distillerie.
- Utiliser un robinet sans fonction de purge pour éviter l'arrivée d'air non filtré.

DE - Achten Sie darauf, dass das Gärfass gründlich sauber ist und über eine Dichtung verfügt. Nur so können Sie die Früchte und das Obst schützen sowie das Fass luftdicht abschliessen. Das Fass sollte maximal zu 80% gefüllt werden, damit genügend Raum vorhanden ist, um während dem Gären Schaum zu bilden.

FR - Veillez à ce que le fût de fermentation soit parfaitement propre et dispose d'un joint d'étanchéité. C'est la seule façon de protéger les fruits et de rendre le fût étanche à l'air. Le fût ne doit pas être rempli à plus de 80%, afin qu'il y ait suffisamment d'espace pour que l'écume se forme pendant la fermentation.

1



DE - Schrauben Sie den Deckel des Getränkefasses ab und trennen Sie den Ring vom Deckel. Um das Fass luftdicht verschliessen zu können, wird der Deckel mit einer Dichtung versehen. Diese ist im Lieferumfang enthalten. Platzieren Sie die Dichtung auf dem unteren Teil des Deckels.

FR - Dévissez le couvercle du fût de boisson et séparez la bague du couvercle. Pour pouvoir fermer le fût hermétiquement, le couvercle est muni d'un joint. Celui-ci est compris dans la livraison. Placez le joint sur la partie inférieure du couvercle.

2



DE - Platzieren Sie nun den Deckel wieder auf dem Getränkefass. Mit dem Ring wird der Deckel inklusive Dichtung fixiert. Achten Sie darauf, den Deckel gut festzudrehen. So stellen Sie sicher, dass das Getränkefass an dieser Stelle luftdicht verschlossen ist.

FR - Placez maintenant à nouveau le couvercle sur le fût de boisson. L'anneau permet de fixer le couvercle, y compris le joint. Veillez à bien visser le couvercle. Vous vous assurez ainsi que le fût de boisson est fermé hermétiquement à cet endroit.

3



DE - Nun benötigen Sie den Gummistopfen mit Öffnung. Stecken sie den Gärfilter in die Öffnung des Stopfens.

FR - Vous avez maintenant besoin du bouchon en caoutchouc avec ouverture. Insérez le filtre de fermentation dans l'ouverture du bouchon.

4



DE - Den Gummistopfen drücken Sie mitsamt Gärfilter in den Stutzen des Getränkefassdeckels. Achten Sie darauf, dass die Konstruktion nicht wackelt. Der Gärfilter muss einen sicheren Halt haben.

FR - Vous enfoncez le bouchon en caoutchouc avec le filtre de fermentation dans la tubulure du couvercle du fût de boisson. Veillez à ce que la construction ne vacille pas. Le filtre de fermentation doit être bien maintenu.

5



DE - Füllen Sie die Sperrflüssigkeit in den Gärfilter ein. Die Sperrflüssigkeit verhindert im Gegenzug zu reinem Wasser, dass sich unangenehme Gerüche bilden. Achten Sie darauf, den Gärfiler nicht mit zu viel Flüssigkeit zu füllen. Optimal sind zwei Finger hoch.

FR - Versez le liquide de barrage dans le filtre de fermentation. Le liquide de barrage empêche, à l'inverse de l'eau pure, la formation d'odeurs désagréables. Veillez à ne pas remplir le filtre de fermentation avec trop de liquide. La hauteur optimale est de deux doigts.

6



DE - Fixieren Sie den Deckel des Gärfilters mit einem Gummiband an den befestigten Haken. Dies verhindert, dass der Deckel unbeabsichtigt verrutscht. Spielraum ist dank dem Gummizug dennoch gegeben.

FR - Fixez le couvercle du filtre de fermentation avec un élastique sur les crochets fixés. Cela évite que le couvercle ne glisse involontairement. Une marge de manoeuvre est néanmoins possible grâce à l'élastique.

7



DE - Wird der Gärfilter nicht verwendet, so kann der Gummistopfen mit Loch durch einen passenden Gummistopfen (inklusive) verschlossen werden. Der weiße Auslaufhahn ermöglicht, den Inhalt des Fasses zu probieren. Achten Sie darauf, langsam und in kleinen Mengen abzuzapfen.

FR - Si le filtre de fermentation n'est pas utilisé, le bouchon en caoutchouc avec trou peut être fermé par un bouchon en caoutchouc adapté (inclus). Le robinet de vidange blanc permet de goûter le contenu du fût. Veillez à soutirer lentement et par petites quantités.

8

