

Instrukcja Użytkowania

Worki filtracyjne z surowej bawełny przeznaczone są do filtrowania moszczu wyciskanego w prasach ramowych, również znajdują zastosowanie podczas zlewania wina lub cydru po fermentacji oraz filtracji mętnych sków z owoców. Worek przed każdym użyciem należy zanurzyć w letniej wodzie (około 40°C) na około 10min, po tym czasie worek wycisnąć z nadmiaru wody. Podczas wyciskania worek należy wypełniać tak aby po zapelnieniu, w dolnej części nie powstała pusta przestrzeń. Po wypełnieniu do 1/3 worek potrząsnąć aby wkład wypełnił luźne części worka.



Worek należy używać zgodnie z przeznaczeniem, wielkość worka musi być odpowiednio dopasowana do wielkości kosza prasy.

Worek wypełniać po wcześniejszym ułożeniu worka w koszu.

Konieczne jest aby podczas tłoczenia co pewien czas wyjąć wkład i przemieszać owoce w celu ułatwienia tłoczenia.