

MattMill® Aphromètre pour bouteilles de vin mousseux MMSM Documentation



L'Aphromètre MattMill pour bouteilles de vin mousseux (MMSM) est un appareil destiné au contrôle et à la surveillance de la pression d'un échantillon en fermentation dans des bouteilles de vin mousseux, de champagne et de cidre. Conçu et fabriqué en Allemagne.
Protégé par le DBGM : DPMA-AZ 20 2022 000 795.7
Compatible avec toutes les bouteilles conformes à la norme DIN 6094-5 dont le col et l'embouchure ont un diamètre de Ø29 mm.



Précautions d'emploi :

Avant d'utiliser le MMSM, vérifier que la bouteille est en bon état.
Ne pas utiliser de bouteilles endommagées !
Veiller, pendant l'utilisation, à ce que la pression maximale ne dépasse pas 8 bars.
Placer l'échantillon de fermentation à l'abri de la chaleur et du rayonnement solaire.

Le sécuriser pour éviter qu'il ne se renverse ! Il est vivement recommandé d'utiliser une protection anti-éclats.

Si la pression dans la bouteille atteint 8 bars, retirer le MMSM de la bouteille avec précaution afin d'éviter toute surcharge de la bouteille et de l'appareil.

L'échantillon de fermentation n'est pas apte à la commercialisation et doit être jeté.

Le MMSM est fragile.

Une chute peut entraîner des dommages irréparables au boîtier du manomètre.
Il faut éviter toute infiltration de liquide dans le boîtier du manomètre, car cela peut entraîner des dommages irréparables.

Ne pas secouer !

Ne pas incliner !

Niveau de remplissage maximal : 3 cm sous le goulot de la bouteille.

Entretien :

Le MattMill MMSM ne nécessite aucun entretien. Si vous constatez néanmoins des anomalies, veuillez contacter le fournisseur !

Nettoyage :

Le nettoyage du MMSM doit être effectué à sec uniquement. Ne jamais plonger le MMSM dans l'eau ou dans un liquide de nettoyage lorsque le boîtier du manomètre est monté !

Après avoir dévissé le boîtier du manomètre (pos. 5), les composants, à l'exception du boîtier du manomètre, peuvent être rincés. Remonter ensuite le tout. Veillez à ce que le joint torique (pos. 6) soit correctement positionné dans la pièce de raccordement (pos. 1) destinée au boîtier du manomètre.

Stockage :

Il est recommandé de stocker le produit dans un endroit frais et sec, dans son emballage d'origine.

Composants fig. 1 :

Pos. 1 : raccord ; Pos. 2 : vanne ; Pos. 3 : bouteille de champagne ; Pos. 4 : joint de bouteille ; Pos. 5 : boîtier du manomètre ; Pos. 6 : joint torique

Tous les composants (à l'exception du boîtier du manomètre, pos. 5) sont fabriqués dans un matériau adapté au contact alimentaire et résistent aux produits de nettoyage et de désinfection courants.

Montage fig. 2-5 :

Fig. 2 : Tenez le MMSM avec le curseur incliné, l'ouverture « W » tournée vers le goulot de la bouteille.

Fig. 2 : Placez le raccord muni du joint de bouteille sur le goulot de la bouteille.

Fig. 3 : Mettez le curseur en position horizontale. Le curseur s'engage sous le rebord du goulot de la bouteille.

Fig. 4 : En déplaçant délicatement le curseur à l'horizontale dans la direction « Z » (fig. 1), le MMSM est pressé contre le goulot de la bouteille et assure une étanchéité parfaite.

Fig. 5 : Veillez à ce que l'unité manométrique soit bien positionnée à la verticale et solidement fixée.

Pour le desserrage et le démontage, procédez dans l'ordre inverse.

