



INSTRUCȚIUNI MONTARE – UTILIZARE CISTERNĂ INOX CU CAPAC FLOTANT MODEL ARIA Pe si ARIA S - Producător: TOSCANA INOX – Italia

Cisternele cu capac flotant model ARIA Pe/S sunt realizate din inox alimentară AISI 304 având compoziția X5 Cr Ni 18/10 conform Directivei Europene DM 21, fiind recomandate pentru stocarea, macerarea și fermentarea liberă a vinurilor sau a altor lichide de natură alimentară. Au următoarea componenta:

1. Cilindru cisternă inox,
2. Capac flotant inox, cu bordură - locaș pt camera de aer și orificiu montare supapă evacuare
3. Cutie cu accesorii care conține la rândul ei :
 - robinet sferic cromat cu picurător
 - cameră aer din material plastic alimentară cu racord aluminiu și coliere
 - pompă cu manometru pentru umflare cameră aer
 - tub plastic transparent de legătură între pompă și camera aer
 - sfoară susținere capac flotant
 - supapă evacuare a eventualelor gaze acumulate în interiorul cisternei

Pentru utilizarea cisternei, componentele se montează în felul următor:

- se înfășoară o bandă subțire de teflon pe filetul robinetului care se înfiletează în mufa (manșonul) sudat/ă, prevăzut cu filet interior, aflat la baza cisternei
- se montează camera de aer pe circumferința capacului (este indicat ca această operațiune să fie făcută de 2 persoane) prin introducerea capătului de umflare în interiorul orificiului de pe circumferința acestuia și întinderea camerei elastice pe tot conturul capacului. Ulterior pe capatul liber al orificiului de umflare se introduce un colier de strângere
- se montează piesa de legătura din aluminiu cu un capăt în orificiul de umflare al camerei și cu celălalt în tubul de legătură și se trag colierele, cu un patent, peste canalele acesteia astfel încât să se realizeze strângerea, evitând pierderile de aer
- se montează la capătul opus tubului de legătură pompa cu manometru, introducând anterior pe tub colierul și trăgându-l pe capăt spre pompă pt a realiza strângerea
- se montează supapa din plastic alb pt evacuare gaze pe capacul flotant, cu garnitura deasupra în orificiul special din capac, astfel încât capacul să fie prins între piulița din plastic și partea superioară a acesteia și partea bombată deasupra capacului

LA MACERARE SI FERMENTARE – se pune capacul flotant cu camera de aer umflata la partea superioara a cisternei, se introduce masa de fermentat sau macerat in cisterna, lasand o distanta de 20 – 30 cm intre capac si masa de struguri pentru acumularea gazelor de fermentare si a spumei, iar supapa de pe capac se inlocuieste cu un dop de damigeana cu furtun pe mijloc

LA STOCARE

- se introduce vinul în cisternă până la înălțimea dorită și se așează capacul în plutire pe vin fără a fi susținut pentru a înlătura orice peliculă de aer. Se deschide ușor robinetul pompei pentru a facilita intrarea aerului și se pompează până în momentul în care camera de aer se umflă și exercită presiune pe peretele cisternei și capac, acesta rămânând fixat ferm, fără a permite intrarea aerului, după care se închide robinetul pompei închizând astfel circuitul de aer, pompa rămânând agățată de marginea cisternei
- dacă se dorește golirea unei cantități de vin, se deschide robinetul pompei, aerul din camera ieșind, se golește cantitatea de vin dorită prin robinetul de la baza cisternei, după care se umflă din nou camera de aer realizându-se etanșarea capacului la alt nivel