

Rappels importants

Le fût *Ecofass* est un produit sous pression, les manipulations doivent s'effectuer avec précaution

A ce titre, il est déconseillé de le jeter et de le faire rouler

Pression maxi mise en service : 3 bars

- Ne pas stocker un fût vide sous pression, le dépressuriser immédiatement dès son retour
- Ne pas exposer ni stocker le fût au soleil
- Température recommandée de stockage du fût entre 0° et 25 °C
- Stocker les poches dans un endroit propre et sec - Température recommandée de stockage des poches > 10 °C
- Les têtes de soutirage (utilisées pour l'enfûtage mais aussi au moment du soutirage) doivent être en excellent état afin de garantir une étanchéité parfaite lors de la connexion
- La saturation de la bière doit être au maximum de 4,8 g de CO2 par litre

Veuillez lire attentivement les instructions suivantes de ce manuel avant d'utiliser les fûts *Ecofass*

Si vous avez des questions, n'hésitez pas à nous contacter

Une démonstration de remplissage est disponible sur notre site www.ecofass.com

www.ecofass.com

Le fût en retour est sous pression



Impératif :

Dépressurisation du fût avant démontage : percuter la tête de soutirage - en ayant pris soin d'avoir retiré le joint anti-retour côté air - afin de laisser échapper l'air comprimé (ou le CO2) côté air et côté bière avant ouverture.

→ Il se peut que le joint de la tête reste collé et pourrait faire croire qu'il n'y a pas de pression dans le fût. Dans ce cas, actionner la poignée de la tête de soutirage plusieurs fois. Si celui-ci reste tout de même collé, mettre une pression côté air ; cela aura pour effet de décoller le joint et ensuite de permettre l'évacuation de la pression.

Introduction de la poche dans le fût

- Vérifier que le joint d'étanchéité entre la tête et le col du fût est correctement positionné
- Retirer les élastiques de la poche
- Introduire la poche dans le fût avec précaution en veillant à ne pas détériorer ou percer la poche avec le bord intérieur du col de fût
- Visser l'écrou de maintien à un couple de 50mN en utilisant la cloche de serrage
- Pulvériser un produit désinfectant sur la tête



Ecrou mal serré

- = mauvaise étanchéité
- = fuite d'air au niveau de la tête de fût
- = Perte de contrepression
- = mousse au soutirage

→ Le fût est prêt pour le remplissage

01- Enfûtage produit non gazeux – REMPLISSAGE A L'ENVERS IMPERATIF

--> **Refermentation en fût**

- Connecter la tête de remplissage à la pompe
- Remplir le tuyau du produit à enfûter en ouvrant la vanne et en laissant écouler jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de bulle dans le tuyau
- Fermer la vanne
- Connecter la tête de remplissage préalablement désinfectée
- Ouvrir la vanne d'évacuation d'air entre le fût et la poche (sortie gaz sur la tête de soutirage)

- Retourner le fût tête en bas

- Ouvrir la vanne d'arrivée du produit jusqu'au volume

Quel que soit le volume du fût, il doit être rempli. Par ex : ne pas mettre 20L dans un fût de 30L

- Fermer la vanne d'arrivée du produit quand le volume (ou le poids) est atteint
- Mettre une contrepression de 2,5 bar
- Remettre le fût à l'endroit
- Déconnecter la tête de remplissage
- Rincer la tête et le fût à grandes eaux
- Sécher la tête à la soufflette avec un air filtré
- Pulvériser un produit désinfectant sur la tête

--> Carbonatation en fût

- Connecter votre bouteille de CO2 (via un détendeur) à votre tête de soutirage côté bière et régler la pression à 3 bar
- Connecter votre tête de soutirage, préalablement désinfectée, au fût
- **Retourner le fût tête en bas**
- Ouvrir la vanne de votre tête de soutirage

La carbonatation forcée dépend de 3 paramètres : la pression de CO2, la durée et la température (plus la température est basse, plus vite le CO2 se diluera dans la bière)

Il n'y a pas de réglage unique, tout dépend de la teneur en CO2 que vous souhaitez donner à votre bière.

Attention : un taux supérieur à 4,8g de CO2/l entraînera une mousse abondante au soutirage

Une fois le taux de CO2 désiré obtenu, fermer la vanne de votre tête de soutirage.

Déconnecter la tête de soutirage du fût

02 – Enfûtage produit gazeux pression maxi 3 bar – REPLISSAGE A L'ENVERS IMPERATIF

Une contrepression (entre le fût et la poche) est nécessaire pour éliminer le peu d'air restant dans la poche.

Pour cela :

- connecter la tête de soutirage préalablement désinfectée
- mettre 0,8 bar de pression entre le fût et la poche (via entrée gaz de la tête de soutirage)
après avoir ouvert la vanne qui correspond à l'intérieur de la poche (entrée bière de la tête de soutirage)
- fermer cette même vanne et garder la contrepression dans le fût
- retirer la tête de soutirage
- connecter la tête de remplissage à la pompe ou directement à la cuve isobariométrique
- remplir le tuyau du produit à enfûter en ouvrant la vanne et en laissant écouler jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de bulle dans le tuyau
- fermer la vanne
- connecter la tête de remplissage préalablement désinfectée
- **retourner le fût tête en bas**
- ouvrir la vanne d'arrivée du produit jusqu'au volume désiré
- ajuster l'échappement côté air pour conserver une contrepression constante de 0,8 bar pendant toute la durée du remplissage

Quel que soit le volume du fût, il doit être rempli. Par ex : ne pas mettre 20L dans un fût de 30L

- fermer la vanne d'arrivée du produit quand le volume (ou le poids) est atteint
- Fermer l'échappement côté air
- mettre une contrepression de 2,5 bar
- remettre le fût à l'endroit
- déconnecter la tête de remplissage
- rincer la tête et le fût à grandes eaux
- sécher la tête à la soufflette avec un air filtré
- pulvériser un produit désinfectant sur la tête

Soutirage, dépressurisation et démontage

Pression de soutirage standard à l'air comprimé

Une fois le fût vide, avant démontage, il est impératif de le dépressuriser : percuter une tête de soutirage – en ayant pris soin d'avoir retiré le joint anti-retour côté air - afin de laisser échapper l'air comprimé (ou le CO2) côté air et côté bière.

→ **Voir encadré première page « Rappel : le fût en retour est sous pression »**

Dévisser l'écrou de maintien et retirer la poche.

Bière trop saturée au CO2 ou pas assez gazeuse ?

Il est possible de dégazer une bière trop gazeuse comme il est possible de recarbonater une bière trop plate

--> Dégazage d'une bière trop gazeuse (mousse)

- Utiliser votre tête de remplissage
- Connecter la tête de remplissage au fût et tremper le tuyau sortie bière dans un verre d'eau
- Enlever la contrepression (à zéro)
- Ouvrir la vanne côté bière
- Laisser dégazer le temps que votre bière retrouve un taux de CO2 correct
Durant cette phase, des bulles de CO2 seront visibles dans le verre d'eau
- Une fois votre bière avec un taux de CO2 correct (inférieur à 4,8g de CO2/l) fermer la vanne côté bière
- Fermer la vanne d'échappement côté air
- Remettre une contrepression à 2,5 bar

--> Recarbonation en fût Voir, ci-dessus, chapitre 01 carbonatation en fût