

BRUKSANVISNING FÖR LÅDANS UTRUSTNING

Version februari 2025

Denna bruksanvisning uppdateras regelbundet och kommer även kompletteras med en serie videoklipp. Du kommer nå dessa via www.svenskvinteknik.se

Med utrustningen i Lådan kan man göra en helt professionell och effektiv degorgering. Den här bruksanvisningen visar hur man använder maskinerna. Eftersom vi är många användare är det kritiskt viktigt att vi alla tillämpar anvisningarna i den här bruksanvisningen så att maskinen alltid är brukbar för nästa användare. Vid problem ring Sveneric Svensson 070-5305210 för hjälp.

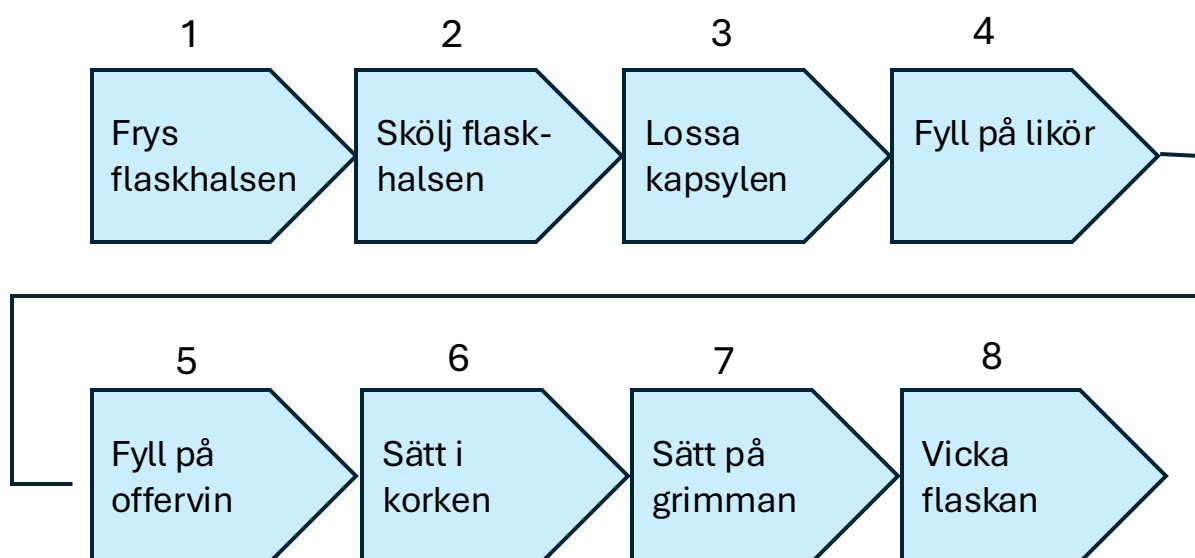


Lådan säkrad med spännband inför transport

Man behöver vara två personer för att lasta och lasta ur lådan. Lådan lyfts upp tom på kärren och utrustningen placeras sedan på sin plats inne i lådan.

Degorgering av mousserande vin – Övergripande process

Figuren nedan visar ordningsföljden av den olika stegen i det som kallas degorgering av mousserande vin. För att genomföra processen på ett professionellt sätt tillhandahåller vi maskiner. Det här dokumentet beskriver i detalj hur dessa fungerar och hur de skall användas.



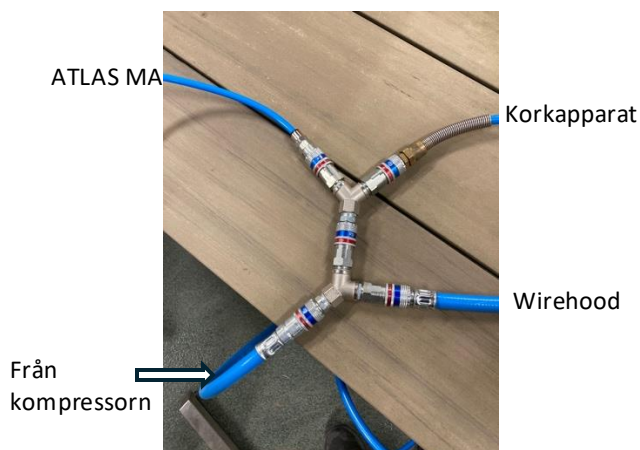
Man kan arbeta i lugnt takt och färdigställa upp till 120 flaskor på en timma. Det är praktiskt att vara två personer där person 1 gör steg 1 – 5 och person 2 gör steg 6 – 8. Är man fler kan man bemanna en maskin var.

Tryckluft

Alla som använder Lådan förväntas ha egen kompressor (oljefri) som kan ge 8 bar. Det finns slangar och kopplingar i lådan som medger att man kan ha kompressorn ute eller i ett annat rum. Det är 3 maskiner som behöver tryckluft så använd grenkopplingarna som på bilden.

Koldioxid

Detta är också något som var och en måste ha. Det kan räcka med små tuber (Sodastream) med en tryckregulator som kan köpas på humle.se



Steg 1: Frysa flaskhalsen

Flaskorna skall vara riddlade i pupitre innan degorgeringen. Det tar cirka 1 månad att göra detta. Man kan göra det tidigare också och förvara flaskorna färdigriddlade i väntan på degorgering. Flaskorna skall vara kylda till under 10 grader för att få ner trycket något i flaskorna



Så här ser jästfällningen ut när den stått i riddlingstället en månad. Det behövs cirka 10 minuter för att frysa in jästen i en isplugg. Det finns 2 st neckfreezer i lådan. Använder man båda sätts flaskorna med halsen neråt med 30 sekunders mellanrum. När alla hålen är fyllda är det dags att ta upp den första och samtidigt sätta i en ny flaska i det hålen. Lägg gärna en kork eller liknande för att markera vilken flaska som skall upp nästa gång.

När isproppen har bildats kan man vända flaskan utan att jästen lossnar. Låt propylenglykolen rinna av lite i neckfreezern och skölj sedan flaskhalsen i en hink med vatten.

Med två neckfreezer (20 hål) kan man arbeta i lugn takt och ta upp och byta en flaska när processen i doseraren (steg 4 + 5) är klart. Det tar cirka 30 sekunder men kan variera lite från flaska till flaska. Det är alltså detta steg som avgör tempot i degorgeringen.



Kontrollera nivån av propylenglykol i neckfreezern innan den startas. Ytan på propylenoxiden skall vara cirka 9 cm från kanten på hålet för att bilda en 2,5 – 3 cm hög isplugg i flaskan.

Det tar ett par timmar att kyla ner propylenglykolen i neckfreezern till 23 – 25 minusgrader.

OBS! Akta dig för propylenglykol. Den ser ut som vatten men är -25°C och kan ge svåra frysskador

Steg 3-5 gör man i den här maskinen ATLAS MA



Steg 3 - 5 i arbetsflödet innebär att man skall lyfta av kapsylen, fylla på flaskan med dosage och sedan fylla upp med vin, offervin, så att flaskan blir full. Maskinen är inställd för att fylla upp till 72 mm från flaskans mynning. Då innehåller flaskan 75 cL. Maskinen arbetar med tryckluft för att driva de mekaniska rörelserna och koldioxid för att trycka dosagelikör och vin in i flaskan.

Övergripande beskrivning av maskinens funktion

När kapsylen tagits av läggs flaskan i släden som sedan lyfts upp. Den inställda volymen av dosagelikör kommer att tömmas i flaskan automatiskt. Detta underlättas av att K1 hålls stängd. Sedan dosagen fyllts på öppnas K1 så att flaskan fylls till rätt volym genom övertrycket i offerflaskan. När flaskan är full stänger man K1 och sänker släden och flaskan förs över till korkning. Man får göra en bedömning när man tycker att flaskan är full. Skum och vin som går över till dränageflaskan. Denna används till offervin när den blir full.

Reglage

M1: Manometer för inställning av tryckluften som styr både slädens rörelser och lyfter flaskan för offervinet på plats. Trycket skall ställas på 4 – 6 bar. För att reglera manometrarna: Dra ut knappen. Vrid medurs för att öka och moturs för att minska trycket. Gasreglage är annorlunda än kranar för vätska. Tänk på hur ljud volymen skruvas upp och ner på en radio. Så fungerar även gasreglage. Tryck in knappen på manometern för att låsa.

M2: Manometer som styr trycket av CO2 i tanken för likören. Trycket fyller cylindern för likörvolymen. Trycket kan behöva justeras mellan 0,5 – 1,5 bar

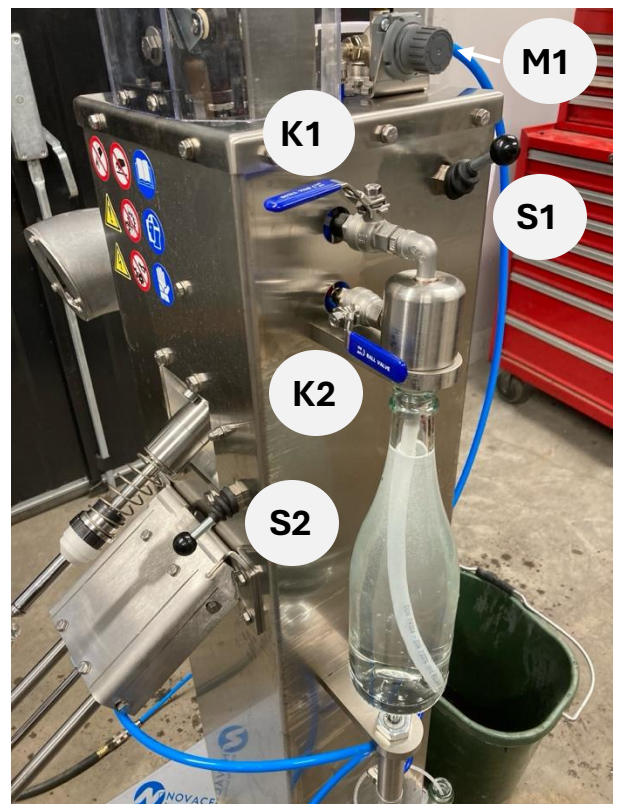
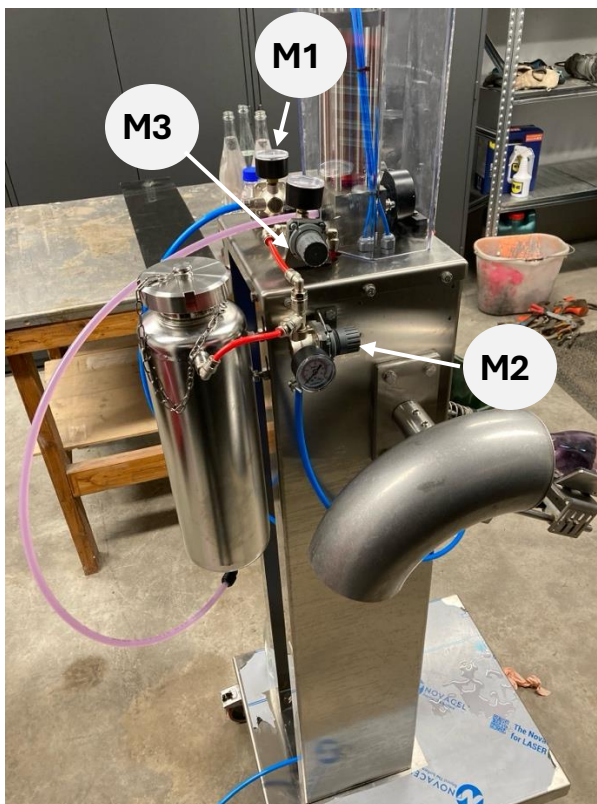
M3: Manometer för inställning av trycket av CO2 i offerflaskan. Här räcker det med 0,1 – 0,2 bar.

S1: Spak som lyfter och sänker offerflaskan

S2: Spak som lyfter och sänker släden

K1: Kran som öppnar och stänger flödet av offervin

K2: Kran som öppnar och stänger för CO2 in i offerflaskan



Förberedelser innan användning

1. Anslut tryckluft till kompressor – Trycket ställs till 4 – 6 bar på manometer M1
2. Anslut koldioxid. Gasflaskan bör leverera 1,5 bar. Manometern M2 som styr trycket i likörtanken sätts till 1,5 bar. Öka trycket om likören inte fyller cylindern som den skall. Manometer M3 styr trycket i offerflaskan. Den behöver bara vara 0,2 bar.
Obs! Trycket i en offerflaska är ofta tillräckligt i starten och då har man kranen K2 stängd initialt. Om trycket i offerflaskan överstiger trycket i M3 kan vin backa upp i CO2 ledningen. Det vill man undvika.
3. Stäng av CO2 vid gastuben och släpp ut eventuellt tryck genom att öppna locket på likörbehållaren. Lossa slangen för CO2 på likörbehållaren (se bild). Fyll desinficeringslösning i behållaren och skaka den lätt så att hela behållaren desinficeras. Sätt behållaren på plats och sätt tillbaka slangen för CO2. Sätt på CO2 på gastuben igen.
4. Fyll en flaska med desinficeringslösning och sätt den på plats för offervin med spaken S1. Stäng kranen K1 och K2. Placera den tunna dräneringsslangen i en tom flaska (reservoarflaskan).
5. Ställ in dosagen på 20 – 30 ml (se avsnitt om hur detta regleras nedan)
6. Lägg en tom flaska i släden och kör ett antal cykler genom att aktivera spaken S2 för att spola igenom slangarna för likören med desinficeringslösning.
7. Stanna i läget med flaskan lyft. Öppna kran K1 och K2. Desinficeringslösning från offerflaskan fyller nu flaskan som ligger i släden. Låt flaskan i släden bli helt full så att även slangen till reservoarflaskan. Stäng sedan K1 och K2 och låt lösningen verka 5 minuter.
8. Upprepa sedan steg 6 och 7 med vatten i likör cylindern för att skölja systemet.
9. Töm systemet på vatten och kör några cykler med bara CO2, öppna även K1 och K2 och släpp ut lite gas den vägen också. Stäng sedan kranarna.
10. Fyll på likör och sätt en flaska offervin på plats och kör några cykler tills systemet är fyllt



På den här typen av kopplingar drar man bara isär och trycker ihop



Tryck in och håll emot på brickan när du drar. För att återställa trycker man bara in slangen



Lossas även slangen för likör i botten kan likörtanken tas loss helt och sköljas under kran

Ställa in dosagen

Skalan på cylindern för dosagen stämmer ungefär men kan kalibreras och justeras.

1. Stäng kranen K1 till offervinet. Tryck upp fyllarhuvudet manuellt med det graderade plaströret som hör till Lådan. Kör en cykel genom att aktivera S1. Dosagen tömmer sig i mätröret och kan läsas av.
2. Skruva upp sättskruven för mer volym eller skruva ner den för att minska
3. Lås inställning med låsmuttern.



Skalan kan användas för att ställa in den ungefärliga volymen på dosagen. Mät sedan vad som kommer ut genom att samla upp likören när man manuellt trycker upp fyllaren och samlar upp likören i det graderade plaströret. Om dosagen är under 5 ml sockerlag (844 g/L) - använd en mindre koncentrerad sockerlösning t.ex. sockerlag + vin 50:50 så att dosagen kan vara dubbla mängden. Skalan är cc = ml

Degorgeringen

Man kan välja att lyfta av kapsylen med en degorgeringsnyckel i en plastdunk som vi gjorde tidigare eller att använda anordningen på Atlas MA för detta. När man använder den senare måste vara lätt på hand för att inte skada flaskan. Plåtkanten skall endast bryta mot kapsylen och inte i flaskan. Om man knäcker mot flaskans läpp skadas flaskan.

1. Lyft flaskan mot toppen så pass att kanten har tag om kapsylen
2. Bänd lätt nedåt för att lossa lite på kapsylen
3. Vrid sedan cirka 15 grader och bänd lite till – nu lossnar kapsylen



Lyft upp flaskan mot toppen men inte mer än att bara kapsylen får tag om kanten. Lätta lite på kapsylen, vrid lite och lätta lite till.

Det går också bra att använda den vanliga metoden att lyfta av kapsylen med en degorgeringsnyckel in i den medföljande dunken.

Hur man kör en cykel

1. Lyft av kapsylen, sätt på tummen och släpp ut de värsta övertrycket. Låt flaskan lugna sig lite och håll sedan ut lite i dränageslangen via tratten.
2. Med K1 stängd Lägga flaskan i släden och för spaken S2 uppåt. Flaskan förs uppåt. Dosagen kommer att sprutas in automatiskt efter några sekunder
3. Öppna K1, nu fylls flaskan med offervin. Obs! En degorgerad flaska som offervin har ett högt tryck. **Börja därför med kranen K2 stängd** annars kan det backa upp vin i CO2 slangarna. När trycket i offerflaskan är lägre behöver man öppna K2 för att trycka in offervinet med CO2.
4. Skum i flaskan dräneras till reservoarflaskan. Hit leds också vin när flaskan fyllts helt. När flaskan fyllts på till rätt nivå stänger man K1 och för spaken S2 nedåt. Vinet i reservoarflaskan är inte förlorat eftersom reservoarflaskan sedan flyttas och blir offervin när den är full.
5. Flytta flaskan för korkning



Slangen till reservoar-flaska som samlar upp skum och överflöd. Detta vin används som offervin när flaskan är full. Det bubblar mycket i flaskan men det är CO2 så det är ingen risk för oxidation. Obs! Nu har ett hål tagits upp i maskinen så att reservoarflaskan kan stå på ett bord till vänster om maskin för bekvämt kunna övervakas och nås.

När S2 förs uppåt tas flaskan upp mot den vita konen som sluter tätt. Då töms dosagen efter några sekunder. Håll K1 stängd tills dosagen gått in. Öppna sedan K1 så att vin från offerflaskan fyller på flaskan tills den är full. När den är full stängs K1 och släden sänks. Nu kan flaskan flyttas över till korkning.

Korkning

1. Sätt flaskan på plats – se till att den är centrerad
2. Sätt i korken med den rundade änden uppåt
3. Tryck på spaken som aktiverar tryckluften (Pilen bilden nedan) och sänk sedan armen så att tryckaren vilar mot korken
4. Vänta tills tryckluften tryckt ner korken. Om kompressorn är på väg att gå ner under 6 bar kan det vara nödvändigt att hjälpa till lite på slutet men normalt skall man inte behöva göra något
5. Lyft upp armen och ta ut flaskan



Sätta på grimman

Sista momentet är att sätta på grimman. För att man inte skall råka klämma sina fingrar är den här maskinen konstruerad så att händerna hela tiden är upptagna

1. Tryck in hjulet med höger hand och placera grimman mot magneten i toppen så att maskinens finger får tag om öglan på grimman
2. Håll kvar hjulet intryckt med höger hand och placera flaskan på plats med vänster hand
3. Tryck upp flaskan med spaken med vänster hand
4. Veva 3 varv på hjulet. Stötta maskinen lite i toppen med vänster hand när detta görs. För att få en fin tvinning av tråden kan man gärna dra lätt i veven så att tråden sträcks.
5. Ta ner flaskan med spaken med vänster hand
6. Tryck upp öglan och vicka flaskan ett par gånger så att dosagen blandar sig med vinet



Här ses hur flaskan åkt upp . Då trycks korken in lite extra. Notera hur fingret gripit tag om grimman och fixerar den när man roterar 3 varv. Kanske borde man ha dragit lätt i veven så att tråden varit mera sträckt. Detta kan vara orsaken till att tråden ibland går av när man snurrar den.

Rengöring av ATLAS MA efter avslutat arbete

Det är helt essentiellt för maskinens funktion att den rengörs direkt efter användning. Sockerlikören kan annars klistra igen den avancerade mekanismen i maskinen.

1. Stäng av CO2 på tuben och lossa slangen till CO2 på likörbehållaren och även slangen i botten. Lyft av likörbehållaren och skölj den med varmt vatten. Sätt tillbaka behållaren och anslut slangarna igen. Fyll på den med varmt vatten. Sätt på CO2-trycket igen.
2. Kör ett antal cykler med varmvatten först bara med dosage 30 – 60 ml (K1 och K2 stängda) och spola sedan från offerflaskan med varmt vatten genom att öppna K1 och K2.
3. Upprepa 1+2 ovan men nu med rengöringsmedel (PBW upplöst i varmt vatten)
4. Upprepa men med vatten igen
5. Töm systemet genom att köra några cykler utan vätska i likörbehållaren och offerflaskan. Nu blåses ledningarna tomma med CO2. Det är viktigt att det inte står vatten i ledningarna.
6. Spola rent och torka av maskinen på utsidan
7. Olja in släden (Finns en sprejtub i boxen för detta)

Rengöring av övriga maskiner efter avslutat arbete

Neckfreezern torkas av med fuktig trasa liksom korkapparaten och Wirehood maskinen

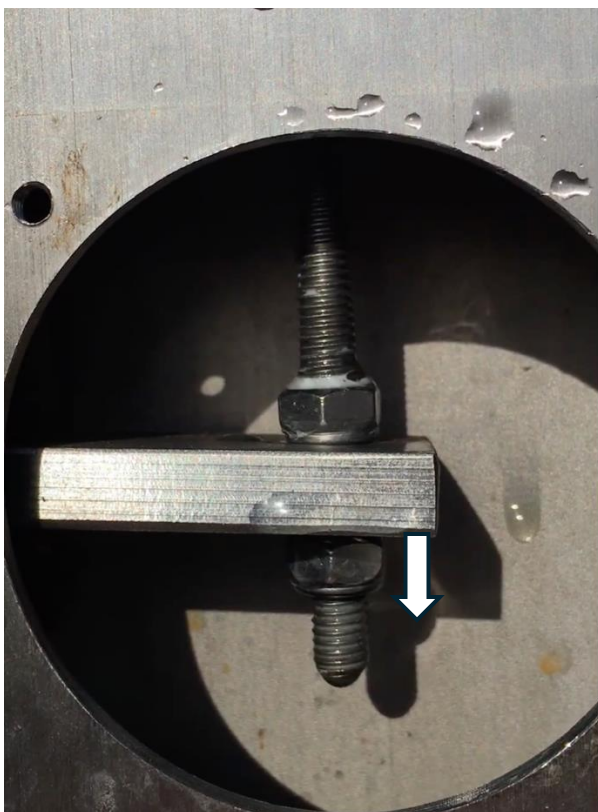
Korkapparatus rörliga delar kan behöva oljas in

Problem som kan uppstå

Justering av korkapparaten

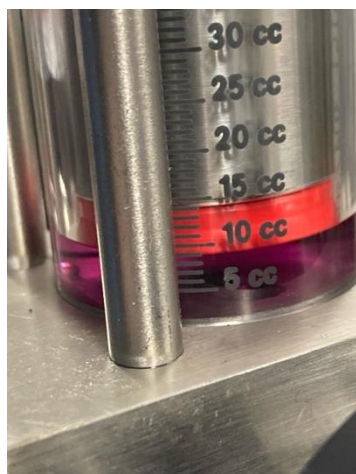
Det kan hända att korken inte går ner i flaskan som den skall. Det brukar bero på att tallriken som flaskan står på inte låses tillräckligt i sitt läge när korken skall tryckas ner i flaskan. Man kan se att tallriken rör sig lite neråt.

För att åtgärda detta skall luckan nere vid golvet på höger sida öppnas så att man kommer åt mekanismen som styr detta.



När stången trycks ner låses tallriken som flaskan står på. När man släpper spaken för tryckluften lyfts stången upp igen så att tallriken går att trycka ner. Skruvar man ner den övre muttern trycks stången ner mera. Skruvar man in den nedre lyfts stången mera.

Om dosagen inte fyller sig



Det kan vara bra att hålla ett öga på att pistongen för dosage rör sig som den skall. Den tömmer sig några sekunder efter att man aktiverat S2 så att vinflaskan åkt upp mot den vita konen.

När man sedan sänker vinflaskan skall pistongen åka upp och suga upp nylikör till den inställda nivån. Skalan är i kubikcentimeter (cc) vilket är samma sak som milliliter (ml)

När spaken S2 trycks nedåt för att sänka släden skall kolven för dosagelikör åka upp och likör fyllas i röret. Om inte detta sker beror det troligen på att trycket som driver detta är för lågt. Kontrollera att gastuben levererar minst 1,5 bars tryck och öka sedan inställningen på M2. Det kan krävas 1,5 – 2 bars tryck i vissa fall.

Om pistongen åker upp men det saknas likör i röret kan det bero på att likörbehållaren är tom

Om dosagen inte tömmer sig

Detta kan bero på att det inte finns plats för likören i vinflaskan. Om vinet som skall degorgeras är kallt kanske det inte blir några förluster när man lyfter av kapsylen. Då kan det hända att det byggs upp ett högt tryck i vinflaskan och att dosagen inte orkar tömma sig. Detta bör normalt inte inträffa om man håller ut lite vin till reservoarflaskan innan man lägger det i släden. Åtgärda detta genom att: