

Manual Básico Para Utilização das Pipas.

DADOS DO EQUIPAMENTO:

- Material Atóxico e inerte: Polietileno (PEAD) ou Polipropileno, Não libera cheiro ou resíduos,
- Tampa superior 20cm com anel de vedação.
- 01 Conexão com rosca BSP 3/4" na tampa para inserção de suspiro.
- 01 conexão rosca BSP 3/4", Pipas com fundo plano tem na extremidade inferior da pipa para extração de borras e líquidos.
- Pressão: Estes modelos não suporta pressão, sempre utilize suspiro cuidando para não trancar.

MONTAGEM DAS VÁLVULAS: *Ao inserir as conexões não aperte em excesso.* Ao conectar as válvulas rosqueie, de um primeiro aperto (sem muita força) faça um teste. Caso ocorra vazamento, remova a conexão insira um pouco de veda rosca e volte a realizar a montagem. *Não Necessita Apertar Muito Para Obter Vedação. Caso tenha dificuldade em vedar - Utilize fita veda rosca nas conexões (registros).* Não utilize chaves para montar as válvulas.

Enchimento da Pipa: Após efetuar a maceração (Aberta - com oxigênio), o suco da uva será transferido para a "PIPA" para que seja realizada a Fermentação Anaeróbica (ocorre na ausência de oxigênio).

1º Fase: A pipa deve ter 100% da circunferência do seu fundo apoiado ao chão, ou seja, o fundo da pipa deve estar totalmente apoiado. NÃO podendo deixar sobre cavaletes ou partes da mesma sem apoio.

Fechamento da tampa: Não é necessário utilizar fita veda rosca na tampa. Para obter uma boa vedação certifique-se de que o anel de vedação está bem encaixado na tampa. O mesmo possui um "dente" que deve ficar exposto para o lado externo, que será pressionado contra a borda do gargalo do tanque. Deixe o anel húmido com água ou álcool 70°, para que deslize sobre o aro do fermentador.

- **Mangueira:** - Na tampa conecte direto um espigão a uma mangueira, a mangueira coloque dentro de um recipiente com água. Conforme a fermentação liberar os gases, estes podem sair sem que entre oxigênio.

ATENÇÃO: Sempre deixe um espaço de 10 a 15% na fermentação. Sempre considerar o espaço para a fermentação (Headspace). A falta de espaço ou excesso de espuma/líquido dentro do fermentador pode obstruir o suspiro vindo a causar pressão dentro tanque, podendo danificar a ponto de romper as paredes do mesmo (no caso dos fermentadores em chapas). Isto pode ocorrer com saída de gases muito pequenas. **Sempre utilizar um suspiro na tampa do fermentador.**



Verificar legendas de cada letra ao lado da imagem.

A. Conecte a mangueira diretamente na torneira totalmente aberta. Ou pode usar um Espigão para maior vazão.

B. Deixe o líquido no mínimo e aproximadamente a 1 "palmo" de distância da tampa, para evitar que em caso de fermentações mais vigorosas, o suspiro da tampa seja obstruído. Causando pressão interna, o que pode ocasionar danos ao tanque.

C. Deixe a extremidade da mangueira dentro de um recipiente com água. Assim o gás do interior pode sair e não voltar.

Nesta 1ª fase o vinho ainda vai fermentar. Está fermentação libera gases e espuma. Recomendamos que nas primeiras 24h a tampa fique 'entre-aberta' para que possa ocorrer a saída total dos gases e espuma pela espuma caso necessário. Após as primeiras 24h, fechar a tampa e colocar o suspiro. Assim deve-se tomar um cuidado especial e deixar o espaço mínimo indicado. Se encher demais, o suspiro não dará vazão aos gases ou líquidos assim causara pressão interna podendo vir a danificar o produto.



2º FASE: Após a completa finalização dos processos de fermentação. Recomendasse efetuar a 'trasfega', ou a troca de pipa para limpar a borra. Após efetuar esta limpeza, deve-se preencher completamente a pipa. Lembramos que a pipa somente deve ser 'Lacrada', após a completa finalização do processo de fermentação.

Higienização / Lavar:

- Utilizar esponjas macias (sem partes que possam riscar o material).
- Detergentes a escolha do cliente.
- Água quente, com temperatura entre 70°C - 80°C em um curto espaço de tempo, para lavar e enxaguar.
- Pode ser lavado com solução caustica em concentração de 2% até 10%/lt + Água quente a 70°C para função CIP com recirculação de 20min.

Sanitização:

- Álcool 70
- Iodoform
- Ácido Peracético.
- PAC 200
- Água (80°C - Enxague).

Cuidados básicos:

- Não transportar os reservatórios cheios.
- Lavar após cada utilização com detergentes alcalinos, ácidos a cada 3 utilizações.
- Deixar um suspiro – Sempre abertos no processo de fermentação..
- Não suportam pressão (pressão pode danificar o produto).
- Não force as conexões (não necessita apertar muito, para vedar).
- Não armazenar ou deixar imerso em produtos à base de cloro concentrado.
- Mantenha a pipa sempre limpa e higienizada.

ATENÇÃO - Primeiro uso (aplicável a todos os modelos):

1º). Lavar com detergentes alcalinos o tanque e todas as conexões separadas e desmontadas. Enxaguar com água quente 60°C
2º). Lavar com detergentes neutros e esponjas não abrasivas. Enxaguar com água em temperatura ambiente;
Observação: Lavar após cada utilização com detergentes alcalinos, ácidos a cada 3 utilizações.

GARANTIA: 1º - Prazo de garantia total: Os produtos INDUPROPIL possuem garantia contra defeito de fabricação pelo prazo de 90 dias, contados a partir da data de aquisição do produto (emissão da Nota Fiscal), conforme consta no artigo 26, inciso II da Lei nº 8.078, de 11.09.1990, Código de Defesa do Consumidor. A INDUPROPIL não será em nenhuma hipótese, responsável por qualquer dano causado ao produto em decorrência de mau uso, má instalação ou movimentação inadequada do Fermentador. 2º - Esta garantia não abrange defeitos ocasionados por erros de instalação, quedas, excesso de pressão ocasionado no processo de fermentação, má conservação do produto, desgaste natural, arranhões, fissuras, perfurações, trincas ou qualquer outro dano causado à superfície em razão de movimentação ou manipulação. 4º - Os produtos com vício de produção, dentro do prazo de garantia, serão reparados ou trocados em nossa fábrica, a juízo da mesma, sendo de responsabilidade do comprador as despesas com transporte (ida e volta), ao retornar se constatado vício de produção a Indupropil, arcara com os custos de troca e manutenção. O produto somente poderá ser remetido à fábrica para análise e constatação de defeito, após sua autorização por escrito (e-mail). Faça contato com o SAC da empresa.