

# ETAPES DE MISE EN ACTION DU PRESOIR MOBILE

Placer la **remorque** pour obtenir une très légère pente vers l'arrière et sur le côté gauche pour faciliter l'évacuation du jus du plateau réceptacle inox du **pressoir**. Celui ci sera placé à l'arrière de la remorque.

Sortir tous les éléments de la remorque sauf le pasteurisateur, la bombonne de gaz et le pressoir.

Placer le **bac inférieur du pasteurisateur** bien centré sur le réchaud avec le robinet de sortie du serpentin dirigé sur le côté de la remorque.

Le remplir d'eau jusqu'au niveau du bourrelet périphérique et pas au delà.

Visser les deux éléments du pasteurisateur. **Attention de ne pas abîmer le pas de vis et surtout ne pas visser jusqu'au bout. L'assemblage doit rester « branlant » sinon il se grippe et cela devient impossible de le dévisser.**

Démarrer la chauffe du bac tout de suite (le temps de chauffe est d'environ 1 heure). Mettre en place les deux thermomètres de mesure : l'un sur la cuve contenant l'eau puis l'autre sur le robinet d'où s'écoule le jus.

*Il faudra atteindre les 85° avant de commencer à faire passer le jus dans le serpentin.*

Brancher tous les **éléments électriques** (broyeur et pompe) en évitant les raccords proches des points d'eau.

*\* Dérouler entièrement l'enrouleur du câble pour éviter une surchauffe.*

Placer le **bac de LAVAGE** à proximité du broyeur.

Visser l'entonnoir vert sur le **BROYEUR** et mettre le moteur en route avant de vider des pommes dedans.

*\* Vider les pommes en haut du broyeur et pas trop rapidement.*

Pendant le broyage actionner constamment le tiroir poussoir.

Vérifier que le bac réceptacle est bien positionné et se trouve sous la sortie du broyeur.

Le **PRESSOIR** est installé à l'arrière de la remorque.

Placer le plateau réceptacle du jus bien centré sur le pressoir.

Commencer à placer la première plaque blanche centrée également puis le cadre métal inox.

Disposer les toiles en diagonales.

Empiler chaque couche en vérifiant le centrage par rapport au pressoir et l'aplomb de l'ensemble empilé (6 couches).

*\* Éviter de faire tomber du broyat de pommes en dehors des toiles.*

La grande plaque épaisse termine l'empilage avec la petite plaque épaisse par dessus.

La vis du vérin ne doit pas être descendue à fond (dégagement de 1cm minimum).

Bien enclencher le haut du vérin dans l'encoche située dans la barre supérieure du pressoir.

Vérifier que la grille de filtrage soit bien positionnée à la sortie du plateau réceptacle du jus. Nettoyer si besoin.

Nettoyer aussi de temps en temps les filtres et toiles fines en bout de tuyaux.

Un **bac pour recevoir le jus** frais sera placé à gauche du pressoir à l'extérieur de la remorque.

Installer dessus le support **H** en inox et un tamis, avec le tuyau venant du pressoir maintenu dans ce tamis.

La **pompe** sera accrochée au « bastingage » de la remorque et tournée vers l'extérieur.

Vérifier le sens de fonctionnement de la pompe puis l'amorcer en versant du jus dans l'extrémité aspirante.

On remplira le pasteurisateur de jus d'abord complètement puis progressivement une fois que l'on a atteint la température désirée pour avoir une chauffe et un débit régulier au remplissage des bouteilles.

De temps en temps inverser le sens du jus dans les tuyaux pour dégager un encrassement des filtres. Opération à faire très rapidement. Changer et/ou nettoyer les filtres régulièrement.

Si pour finir une journée de pressage de pommes avec 6 couches il manque du broyat, n'enlever après l'avant dernier pressage que les couches nécessaires et compléter avec le broyat restant pour le dernier pressage.

## **PASTEURISATION et MISE EN BOUTEILLES**

Attendre que la température atteigne les 85° au thermomètre de la cuve (thermomètre supérieur).

Se protéger la main qui tient la bouteille avec un gant.

Faire un essai en remplissant une première bouteille. Le thermomètre au robinet de sortie du serpentin va progressivement monter. La température doit se situer autour de 80°.

Vérifier la température dans la bouteille avec le thermomètre manuel et mobile :

- **si bouteilles neuves et très propres : 78°/ 80°**
- **si bouteilles de récupération propres : 80°/ 82°**

*\* Si l'on veut conserver plus de vitamines dans le jus, mais pour des **bouteilles très propres**, possibilité de mettre en bouteille à 75° sachant que la responsabilité en incombe à la personne ayant fait ce choix.*

Vérifier la température toutes les 2 ou 3 bouteilles et à chaque pompage de jus dans le pasteurisateur.

Fermer avec une capsule et stocker les bouteilles couchées dans un casier.

**! ATTENTION :utiliser des bouteilles très propres et sèches**