



COMMENT UTILISER UNE PRESSE À SIROP

Assembler la presse tel que demandé par le manufacturier de la presse.

Verser 4 tasses de poudre à filtrer dans 12 litres (3 gallons) d'eau chaude ou de sirop d'érable sortant de l'évaporateur et bien mélanger.

Démarrer la pompe et passer tout le mélange dans la presse, en s'assurant que l'eau sortant de la presse est claire. Jeter l'eau. Si l'eau n'est pas claire, la presse n'est pas assemblée de la bonne façon.

IMPORTANT : ne jamais rouler la pompe à engrenage à sec. Les engrenages vont s'user très rapidement. Ce n'est pas un problème si vous avez une pompe à diaphragme.

Quand il y a suffisamment de sirop dans la cuve, incorporer plus de poudre à filtrer dans le sirop. En général, ajouter 1 à 2 tasses par 5 gallons de sirop. La quantité de poudre va varier dans un sens ou dans l'autre selon la qualité du sirop.

Démarrer la pompe et éliminer l'eau restant dans la presse en la poussant avec le sirop provenant du siroptier

Quand il ne reste plus d'eau, continuer de pomper et envoyer le sirop dans un baril ou tout autre contenant. Toujours vérifier la qualité de la filtration du sirop avant de remplir le contenant. Si le sirop n'est pas parfaitement clair, il y a un problème.

Toujours filtrer rapidement après la sortie de l'évaporateur. Le sirop doit être embouteillé et scellé à 1850 F ou plus. Emballer à une température inférieure peut causer la fermentation du sirop d'érable après quelque temps.

Continuer jusqu'à ce que tout le sirop soit filtré ou quand la pression dépasse 60psi. Quand la pression monte trop haut, ouvrir la presse et remplacer les papiers filtres.

Réassembler la presse et reprendre la filtration en utilisant la même procédure.

