

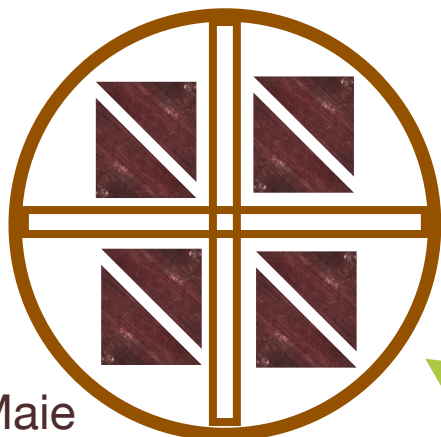
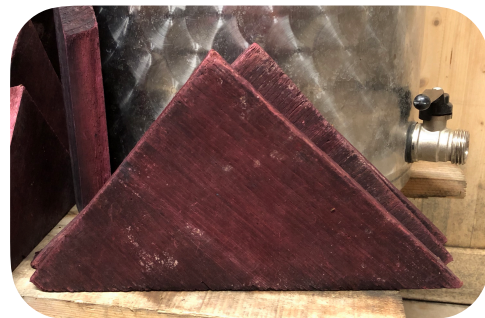
# Le guide du presseoir vertical intergalactique

## Maie c'est quoi ce truc ?



1

Positionner les cales  
triangulaires sur la maie



Mettre les  
cales  
comme ça

Maie

Cette petite flèche  
doit être placée au  
dessus de la vanne

2

Centrer la cage sur la maie



3

Fermer la cage grâce aux  
clés, en les installant de bas  
en haut



4

Remplir de raisin fraîchement  
cueilli avec amour

5

Positionner la galette par dessus - avec les cales en dessous s'il y a peu de raisin (pour éviter que le chapeau ne touche la maie)

Cale



6

Bien centrer le pressoir sous le portique en le plaçant en butée au fond, et descendre un peu le chapeau (molette vers la droite, bouton marche) pour vérifier le centrage

7

Régler la molette sur la pression maximale qu'on souhaite atteindre

Il est conseillé d'augmenter progressivement la pression, de 20 bars en 20 bars, en attendant que le vin ne coule presque plus avant d'augmenter la pression à nouveau.

Si on ne fait pas de rebêche, on peut monter jusqu'à **200 bars**. Le mieux, c'est de goûter au fur et à mesure 😊

8

Actionner le bouton de marche pour presser !

9

Une fois la presse finie, sortir les raisins, puis passer au jet d'eau puis au kärcher toute la cage et les rigoles d'écoulement de la maie.