

# Manuel utilisateur Flexikeg

## Comment remplir un fût

### Table des matières

1. Consignes de sécurité.....	2
2. Consignes générales.....	2
3. Matériel nécessaire .....	3
4. Etape 1 : préparation de la ligne « air ».....	4
5. Etape 2 : préparation de la ligne « liquide ».....	4
6. Etape 3 : mise en pression de la « poche air » .....	5
7. Etape 4 : remplissage d'un fût .....	5
8. Etape 5 : remise en pression de la poche « air ».....	7
Annexe : Pression de saturation en fonction de la carbonatation et de la température .....	8

## 1. Consignes de sécurité

**Ne jamais dépasser 3.5 bars de pression dans le fût.**

Ne jamais modifier le fût, la connectique ni les outillages.

Toute modification peut amener des défauts qui ne seront en aucun cas imputables à FLEXIKEG.

## 2. Consignes générales





**La pression à l'intérieur du fût (liquide ou gaz) doit rester au-dessus de 0,5 bars (le fût doit rester « dur »).**

Les connecteurs inox sont toujours destinés au liquide.



Les connecteurs laiton sont toujours destinés à l'«air».

### 3. Matériel nécessaire

#### Catalogue Flexikeg

1 kit d'enfûtage	
1 kit régulateur de pression	
Tuyaux 3/8" et adaptateurs push-fit	
<u>Option</u> Une nourrice pour effectuer du remplissage multiple	

#### Hors catalogue Flexikeg (Photos non contractuelles, fournies seulement à titre indicatif)

Une source de pression (compresseur ou bouteille CO2 ou bouteille d'azote, ...)	
1 pompe adaptée capable de pousser le liquide : <ul style="list-style-type: none"><li>• Pour boisson plate : minimum 1 bar</li><li>• Pour boisson carbonatée : minimum 2 bars</li></ul>	

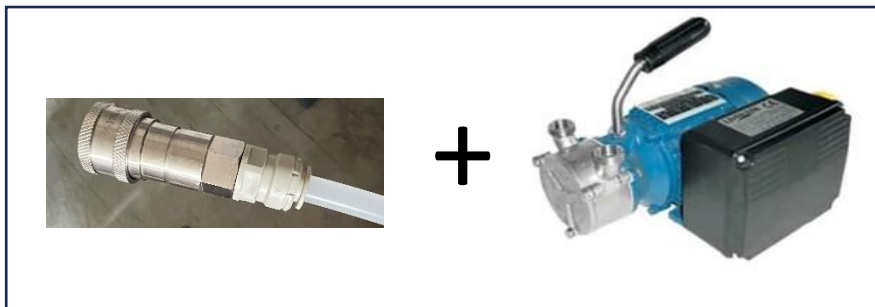
#### 4. Etape 1 : préparation de la ligne « air »

- a) Brancher le kit régulateur de pression sur la source de pression.
- b) Régler le régulateur de la manière suivante :
  - Pour boisson plate : minimum 0,5 bars.
  - Pour boisson carbonatée : minimum pression de saturation de la boisson au moment du remplissage.

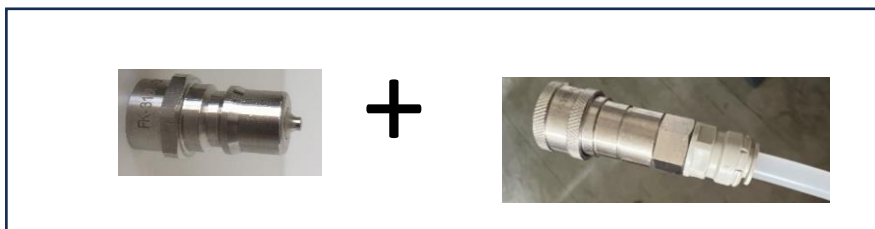


#### 5. Etape 2 : préparation de la ligne « liquide »

- a) Brancher le connecteur inox femelle du kit d'enfûtage en sortie de pompe via un tuyau 3/8".



- b) Purger la ligne de remplissage en utilisant le connecteur mâle fourni dans le kit d'enfûtage.



- c) Laisser suffisamment couler votre boisson afin d'être sûr que la ligne est bien purgée. Puis déconnecter la purge (connecteur inox mâle).

## 6. Etape 3 : mise en pression de la « poche air »

- a) Mettre en pression votre fût en branchant son connecteur air (côté laiton) à la sortie du kit de régulation.



**Rester à chaque instant en dessous de 3,5 bars de pression.**

Votre fût est alors prêt pour être rempli.

## 7. Etape 4 : remplissage d'un fût

Votre fût est donc connecté côté air au régulateur de pression (cf étape 3).

- a) Brancher le fût coté liquide (connecteur inox) à la ligne de remplissage équipée du connecteur femelle inox fourni dans le kit d'enfûtage.



- b) Débuter le remplissage en poussant votre boisson à l'aide de la pompe.  
Le gaz contenu dans la poche air est libéré automatiquement par le régulateur de pression.
- c) Contrôler le réglage du régulateur en cours d'opération.

**Rester à chaque instant  
en dessous de 3,5 bars  
de pression.**



- d) Débrancher le connecteur femelle inox du fût puis couper la pompe quand le fût est plein, c'est-à-dire quand :

- Le régulateur ne laisse plus échapper d'air  
ou
- La masse de liquide dans le fût est suffisante (méthode par pesée)

## 8. Etape 5 : remise en pression de la poche « air »

a) Boisson plate :

Gonfler la poche air à une pression de 1 bar.

b) Boisson gazeuse :

Gonfler la poche air à la pression de saturation maximale + 0,3 bar pour améliorer la prise de mousse.



### **ATTENTION !**

Afin de calculer cette pression de saturation maximale, vous pouvez vous référer à l'abaque fournie en annexe à titre indicatif.

Cette pression de saturation maximale dépend à la fois de la carbonatation de votre boisson et de la température maximale à laquelle le fût sera soumis au cours de sa vie.

**Restez à chaque instant en dessous de 3,5 bars de pression.**

## Annexe : Pression de saturation en fonction de la carbonatation et de la température

Pression de saturation (en bars) en fonction de la concentration en CO<sub>2</sub>

Concentration CO <sub>2</sub> en g/L		2,0	3,0	4,0	4,5	5,0	5,5	6,0	7,0	8,0	9,0	10,0	
Temperature	1°C	-0,4	0,0	0,3	0,5	0,6	0,8	1,0	1,3	1,6	1,9	2,3	34°F
	2°C	-0,3	0,0	0,3	0,5	0,7	0,9	1,0	1,4	1,7	2,1	2,4	36°F
	3°C	-0,3	0,0	0,4	0,6	0,8	0,9	1,1	1,5	1,8	2,2	2,5	37°F
	4°C	-0,3	0,1	0,4	0,6	0,8	1,0	1,2	1,5	1,9	2,3	2,6	39°F
	5°C	-0,3	0,1	0,5	0,7	0,9	1,1	1,3	1,6	2,0	2,4	2,8	41°F
	10°C	-0,1	0,3	0,8	1,0	1,2	1,4	1,7	2,1	2,6	3,0	3,4	50°F
	15°C	0,0	0,6	1,1	1,3	1,6	1,9	2,1	2,7	3,2	3,7	4,2	59°F
	20°C	0,2	0,8	1,4	1,7	2,0	2,3	2,7	3,3	3,9	4,5	5,1	68°F
	25°C	0,4	1,1	1,8	2,2	2,5	2,9	3,2	4,0	4,7	5,4	6,1	77°F
	30°C	0,6	1,4	2,3	2,7	3,1	3,5	3,9	4,7	5,5	6,4	7,2	86°F
	35°C	0,9	1,8	2,8	3,2	3,7	4,2	4,6	5,6	6,5	7,5	8,4	95°F
40°C	1,1	2,2	3,3	3,8	4,4	4,9	5,5	6,6	7,6	8,7	9,8	104°F	

Concentration CO <sub>2</sub> en litre de CO <sub>2</sub> par litre de liquide		1,0	1,5	2,0	2,3	2,5	2,8	3,0	3,5	4,0	4,5	5,0	
Temperature	1°C	-0,4	0,0	0,3	0,5	0,6	0,8	1,0	1,3	1,6	1,9	2,3	34°F
	2°C	-0,3	0,0	0,3	0,5	0,7	0,9	1,0	1,4	1,7	2,1	2,4	36°F
	3°C	-0,3	0,0	0,4	0,6	0,8	0,9	1,1	1,5	1,8	2,2	2,5	37°F
	4°C	-0,3	0,1	0,4	0,6	0,8	1,0	1,2	1,5	1,9	2,3	2,6	39°F
	5°C	-0,3	0,1	0,5	0,7	0,9	1,1	1,3	1,6	2,0	2,4	2,8	41°F
	10°C	-0,1	0,3	0,8	1,0	1,2	1,4	1,7	2,1	2,6	3,0	3,4	50°F
	15°C	0,0	0,6	1,1	1,3	1,6	1,9	2,1	2,7	3,2	3,7	4,2	59°F
	20°C	0,2	0,8	1,4	1,7	2,0	2,3	2,7	3,3	3,9	4,5	5,1	68°F
	25°C	0,4	1,1	1,8	2,2	2,5	2,9	3,2	4,0	4,7	5,4	6,1	77°F
	30°C	0,6	1,4	2,3	2,7	3,1	3,5	3,9	4,7	5,5	6,4	7,2	86°F
	35°C	0,9	1,8	2,8	3,2	3,7	4,2	4,6	5,6	6,5	7,5	8,4	95°F
40°C	1,1	2,2	3,3	3,8	4,4	4,9	5,5	6,6	7,6	8,7	9,8	104°F	