



## Instructions pour le remplissage manuel

Attention : bien utiliser la tête spéciale KeyKeg.

### ÉTAPE 1 : ÉVACUER TOUT L'OXYGÈNE DE LA POCHE INSÉRÉE

- Enlever le capuchon de la valve du KeyKeg et vaporiser un peu d'alcool ou un autre désinfectant sur la valve.
- Brancher un coupleur propre et désinfecté au KeyKeg et purger l'air résiduel de la poche à boisson (insérée en fabrication) en ouvrant le robinet à bille pendant au moins 6 secondes.
- Déconnecter le coupleur.

Connexion CO<sub>2</sub>/Air

Purger la poche à boisson



### ÉTAPE 2 : CONNEXION DE LA TÊTE DE REMPLISSAGE A LA CUVE CONTENANT LA BOISSON

- Rincer le tuyau à boisson et la tête de remplissage avec de l'alcool ou un autre désinfectant ou stériliser à la vapeur pour assurer de bonnes conditions microbiologiques.
- Désinfecter toutes les connexions.
- Connecter le tuyau de la tête de remplissage à la vanne de la cuve.
- Remplir le tuyau complètement avec de la boisson.

### ÉTAPE 3 : CONNEXION DE LA TÊTE DE REMPLISSAGE AU KEYKEG

- Fermer le robinet d'air de la tête de remplissage et, une fois de plus, désinfecter la tête de remplissage.
- Positionner le KeyKeg sur un support dans une position inversée (valve en bas).
- Maintenir la tête de remplissage en position inversée.
- Prendre un échantillon de boisson en ouvrant doucement le robinet de boisson jusqu'à ce qu'elle arrive à ras bord pour assurer des conditions de remplissage sans oxygène.
- Attention à ne pas mettre du liquide dans le « disque » de la tête, car il serait envoyé dans la bonbonne par le canal de l'air, entre la poche et les parois PET.



Vidange de l'air

## Étape 4



Remplissage de la boisson

### ÉTAPE 4 : REMPLISSAGE DU KEYKEG

- Connecter la tête de remplissage au KeyKeg dans la **position inversée**, en tournant dans le sens horaire.
- Verrouiller la poignée qui doit être poussée vers le KeyKeg jusqu'à ce qu'elle se bloque à nouveau.
- Ouvrir le robinet à boisseau sphérique côté tuyau de boisson.
- Ouvrir doucement le robinet d'air, ajuster pour régler la contre-pression à un niveau bien au-delà de la pression de saturation de CO<sub>2</sub> de la boisson gazeuse à la température donnée pour éviter la formation de mousse.

### ÉTAPE 5 - KeyKeg plein : FERMER LE ROBINET DE LA BOISSON ET DÉCONNECTER LA TÊTE DE REMPLISSAGE

- Fermer le robinet à bille côté boisson lorsque le manomètre tombe brusquement à zéro.
- Déverrouiller la tête de remplissage et débrancher le KeyKeg en tournant dans le sens anti-horaire.
- Nettoyer l'extérieur du robinet à boisson en vaporisant à l'eau chaude.
- Désinfecter la valve du KeyKeg avec de l'alcool ou un désinfectant.
- Enlever le KeyKeg du support, le remettre à l'endroit et placer le capuchon sur la valve du KeyKeg pour le rendre inviolable.

### IMPORTANT :

- Cette procédure simple de remplissage ne laisse aucun espace de tête libre, le niveau de remplissage peut donc se situer un peu au-dessus du volume nominal.
- Pour minimiser le taux d'oxygène dans la poche, un ajout de CO<sub>2</sub> supplémentaire dans la poche peut être envisagé. Ne pas la remplir complètement, une quantité d'env. 5 litres est suffisante.
- Assurer l'évacuation de l'air de la poche de la boisson.
- Assurer de bonnes conditions microbiologiques. Stériliser la tête de tirage, la tête de remplissage et le tuyau à boisson avec de l'alcool. Stériliser la valve du KeyKeg avant et après le remplissage (attention à ne pas renverser de l'alcool sur la bonbonne en PET qui peut être sensible aux dommages causés par l'alcool).
- Avant de terminer la procédure de remplissage, s'assurer que l'air a été évacué de la bonbonne PET. Lorsque que la poche à boisson est pressée contre la paroi de la bonbonne, vous évitez de l'endommager.
- Le remplissage s'effectue en **position inversée** pour que la poche à boisson puisse se dérouler correctement. La poche à boisson est susceptible d'éclater, lorsque le KeyKeg est rempli en position verticale, valve en haut !

## REMARQUE IMPORTANTE

# Remplissage par la seule force de gravité ? Mieux vaut éviter !

Un KeyKeg nécessite une pression de remplissage d'au moins **1,5 bar**.

Certains brasseurs remplissent leurs fûts en se servant uniquement de la force de gravité.

Pour atteindre une pression de remplissage de 1,5 bar, la cuve doit alors se situer à environ 20 m de haut.

Des conditions que la plupart des producteurs ne peuvent évidemment pas réunir.

Le résultat est donc peu concluant dans la pratique.

Or, une pression trop faible **empêche un remplissage complet** des KeyKegs.

Un KeyKeg de 20 litres n'est alors rempli que de 19 litres de bière, ce qui donne non seulement des clients mécontents, mais aussi un **risque** fortement accru de dégâts et de **fuites** au niveau des poches intérieures.

Aussi est-il indispensable de toujours utiliser une cuve à bière pouvant être soumise à une pression minimale de CO<sub>2</sub> de 2 bars.

Ou de placer une pompe entre la cuve à bière et le KeyKeg à remplir.

Mais attention à toujours laisser les 10% de place pour l'expansion possible de la bière, surtout en cas de refermentation ou de température élevée (le KeyKeg de 20 L peut contenir 20,2 L. Celui de 30 L, 30,3 litres).

Après le remplissage, la pesée permet de vérifier qu'un KeyKeg a été correctement rempli.

Si, en plus, la balance est homologuée, elle va servir de preuve auprès de la Répression des Fraudes.