

New & Improved Design

The Mix-Stir

De-gassing rod

The Mix-Stir

The mix-stir is an effective de-gassing and mixing device for brewing at home or on premises.

The function of the mix-stir is to remove excess carbon dioxide (CO₂) trapped within fermented wine. This ensures superior product quality.

Our mix-stir is 24" long. This is longer than other manufacturers' 18" models. The extra length is perfect for large primary fermenters, barrels, as well as glass and plastic carboys.



Instructions for Use

- 1 Insert the metallic top of the mix-stir rod into the drill and securely tighten.
- 2 Remove the bung and airlock from the carboy and place the mix-stir rod into it.
- 3 Set the drill on a low forward setting. Less than 1200 RPM.
- 4 Agitate the wine or beer for 10 seconds. Then, pause to allow the foam to settle. Lift the rod to facilitate the escape of gas. Repeat the process two or three times.
- 5 Remove the mix-stir from the drill, clean, and dry.

New & Improved Design

This mix-stir has been manufactured with high quality polycarbonate, ABS blades, as well as a longer, stainless steel insert. The blades act like a turbine for maximum mixing and stirring efficiency.

WARNINGS/PRECAUTIONS

Do not switch the drill into reverse while the mix-stir is in the carboy.

Do not apply downward pressure on the carboy with the mix-stir running.

Do not touch the inside of the glass carboy with the mix-stir blades.

Do not operate the mix-stir for more than 20 seconds at a time.

Do not exceed maximum temperature of 75 degrees C (167 degrees F).

WARRANTY

The mix-stir is conditionally guaranteed against defective materials.



What's brewing at The Vintage Shop?



At The Vintage Shop we always strive for perfection. That is why we are consistently introducing new and innovative products to improve the quality of your beer and wine.



Le Mix-Stir

Le Mix-Stir est un dispositif de dégazage et de mélange efficace pour le brassage chez vous ou sur les lieux.

La fonction du Mix-Stir est d'éliminer les excès de gaz carbonique (CO₂) piégé dans le vin fermenté. Cela garantit une qualité de produit supérieure.

Notre Mix-Stir est de 24 pouces de long. C'est plus que les modèles d'autres fabricants, qui sont seulement 18 pouces. La longueur supplémentaire est parfaite pour les grandes cuves de fermentation primaire, tonneaux, ainsi que le verre et bonbonnes en plastique.



Instructions Pour l'Utilisation

- 1 Insérez le couvercle métallique de la tige du Mix-Stir dans la perceuse et serrez solidement.
- 2 Retirez le bouchon et la bonde de la bonbonne et placez la tige Mix-Stir à l'intérieur.
- 3 Réglez la perceuse sur un réglage bas, vers l'avant (<1200 RPM).
- 4 Agitez le vin ou la bière pendant 10 secondes. Ensuite, faites une pause pour permettre à la mousse de s'installer. Soulevez la tige pour faciliter la fuite de gaz. Répétez l'opération deux ou trois fois.
- 5 Retirez le Mix-Stir de la perceuse, le nettoyez, et le séchez.

Conception Nouvelle et Améliorée

Le Mix-Stir a été fabriqué avec une haute qualité en polycarbonate, des lames ABS, ainsi qu'un insert en acier inoxydable plus. Les lames agissent comme une turbine pour le mélange et l'agitation au maximum d'efficacité.

PRÉCAUTIONS

- Ne pas mettre la perceuse en marche arrière tandis que le Mix-Stir est dans la bonbonne.
 - Ne pas appliquer une pression à la baisse sur la bonbonne tandis que le Mix-Stir est en marche.
 - Ne touchez pas l'intérieur de la bonbonne en verre avec les lames du Mix-Stir.
 - Ne pas utiliser le Mix-Stir pour plus de 20 secondes à la fois.
- Ne pas dépasser la température maximale de 75 degrés Celsius (167 degrés Fahrenheit).

GARANTIE

Le Mix-Stir est conditionnellement garanti contre les défauts de matériaux.

Another innovative product made by:



info@thevintageshop.ca

www.thevintageshop.ca