

Дистиллятор АРАРАТ-7

Дистиллятор предназначен для производства ароматных и классических дистиллятов в домашних условиях. Приготовьте сами такие напитки как коньяк, кальвадос, виски, джин, всевозможные настойки и наливки...

Комплектация

Перегонный куб 20литров-----	1 шт
Дефлегматор Арарат-7 -----	1 шт
Крышка для куба 20литров-----	1 шт
Хомут DN50-----	1 шт
Хомут DN350 из нержавеющей стали толщиной 1,5мм-----	1 шт
Прокладка силиконовая DN50-----	1 шт
Прокладка силиконовая DN350 -----	1 шт

В подарок:

Термометр электронный -----	1 шт
Переходник на кран-----	1 шт
Спиртомер (0-96%) -----	1 шт
Цилиндр мерный 25мл-----	1 шт
Шланг силиконовый ф10(прием продукта)-----	1 шт
Шланг ПВХ (подвод – отвод воды)-----	4м
Руководство по эксплуатации-----	1 шт
Паспорт-формуляр-----	1 шт

Перед началом использования оборудования необходимо сделать промывочную перегонку для финишной очистки внутренних полостей оборудования и приобретения практического опыта перегонки. Для этого понадобится пол литра спирта. Можно купить литр дешевой водки. Разведите водку либо спирт в 5литрах воды и выполните *«Процесс дробной перегонки с отделением голов и хвостов»* описанный на странице № 3. Только надо понимать, что отбор голов и хвостов в этом случае будет условный, так как их там почти нет.

Обязательно изучите паспорт-формуляр, входящий в комплект. В нем изложены общие принципы работы с оборудованием для дистилляции и ректификации.

Приготовление дистиллятов

Дистилляты можно получать двумя способами.

1. Путём однократной дробной перегонки сразу из браги.

1. Путем двойной перегонки. Сначала с максимальной скоростью перегоняем брагу, без отделения голов и хвостов до температуры 98-99°C на термометре. Затем делаем дробную перегонку с отделением голов и хвостов.

Первую схему можно применить при дистилляции всевозможных ароматных фруктово-ягодных бражек.

Вторую схему для дистилляции обычной сахарной бражки и солодового сусла.

Процесс получения спирта-сырца(без отделения голов и хвостов)

- Залить брагу в перегонный куб. Важно! Брагу залить не более 75% (3/4) от общего объема испарительного куба
- Установить на бак силиконовую прокладку DN350
- Поставить сверху крышку и зафиксировать ее хомутом
- Надеть силиконовую прокладку DN50 на выходное отверстие в центре крышки, установить сверху дефлегматор Арарат-7 и зафиксировать хомутом
- Установить царгу с фланцем и крепежными винтами-барашками добиться герметичности соединения бака и фланца. Винты-барашки затягивать не сильно и только усилием руки
- Подключить подвод и слив охлаждающей жидкости согласно схеме
- Поставить приемную ёмкость
- Подсоединить силиконовый шланг к патрубку отбора продукта и отрезать необходимую длину до приемной ёмкости(при необходимости)
- Установить термометр в дефлегматор на глубину 5см и поверните усилием руки гайку по часовой стрелке для герметизации соединения.
- Включить источник нагрева на максимальную мощность.
- Подать охлаждающую воду в контур охлаждения.
- Проверить герметичность соединений подвода и слива воды. - Далее меняем приемные ёмкости, пока термометр не покажет 98°C - Полностью выключить нагрев.
- Когда показания термометра начнут уменьшаться, и сам собой прекратится отбор, отключите охлаждающую воду.
- Куб с горячим остатком оставить остывать.
- Не выливать горячий остаток из куба! Во-первых, это опасно - все-таки кипиток, а во-вторых, у вас может просто «перехватить» дыхание и начнут слезиться глаза от горячих паров кубового остатка. Если вы все же хотите слить куб сразу, то сначала долейте в него холодной воды.
- Дождитесь пока жидкость остынет и слейте её.

- Налить новую порцию браги в перегонную ёмкость и повторить процесс. -----

Процесс дробной перегонки(с отделением голов и хвостов)

Подготовка к дистилляции.

- Залить брагу или спирт-сырец в перегонный куб. Важно! Брагу или спиртсырец заливаем не более 75% (3/4) от общего объема испарительного куба. Спиртсырец предварительно разбавляем водой до концентрации спирта 25-35%
- Установить на бак силиконовую прокладку DN350
- Поставить сверху крышку и зафиксировать ее хомутом
- Надеть силиконовую прокладку DN50 на выходное отверстие в центре крышки, установить сверху дефлегматор Арарат-7 и зафиксировать хомутом
- Подключить подвод и слив охлаждающей жидкости согласно схеме
- Поставить приемную ёмкость

Подсоединить силиконовый шланг к патрубку отбора продукта и отрезать необходимую длину до приемной ёмкости(при необходимости)

- Установить термометр в дефлегматор на глубину 5см и поверните усилием руки гайку по часовой стрелке для герметизации соединения.
- Включить источник нагрева на максимальную мощность.
- Подать охлаждающую воду в контур охлаждения.

Отбор «головы»(самые вредные примеси)

Поставьте не большую банку для сбора головных фракций. После закипания жидкости в баке, уменьшаем мощность источника нагрева до 800-1000вт. Регулируя поток охлаждающей воды, добиваемся чтобы капало 2-5 капель в секунду.

Показания верхнего термометра стабилизируются на 78-79 °С, в зависимости от текущего атмосферного давления и погрешности термометра. Отбираем голов 10% от предполагаемого выхода спирта.

Пример: Изначально имеем 10 литров спирта-сырца крепостью 30%.

Содержание абсолютного спирта получится $10\text{л} \cdot 100\% \cdot 30\% = 3\text{л}$

Отобрать голов нужно 10%. Значит $3\text{л} \cdot 100\% \cdot 10\% = 0,3\text{л}$ (спирта 100%) нужно отобрать. Если головы идут крепостью 90%, то $0,3 \cdot 0,9 = 0,27\text{л}$ нам нужно отобрать.

Для контроля можно проверить отбираемый дистиллят на запах. Для этого накапайте несколько капель дистиллята на ладонь, разотрите другой рукой и проверьте отбираемый дистиллят на запах. Если вы удовлетворены качеством дистиллята, то можно начинать отбирать основной продукт.

Головы можно использовать для розжига угля или дров, также они прекрасно подходят для обезжиривания поверхностей.

Отбор тела(основной продукт)

Не меняя поток охлаждающей воды, увеличить мощность нагрева до 1200-1500вт. Продукт потечет со скоростью примерно 2л/час. Если скорость отбора окажется значительно больше, то уменьшите мощность нагрева. Теперь меняйте наполненные емкости пустыми и периодически контролируйте температуру. Отбирайте основной продукт до температуры 85°C . При температуре 85°C скорость отбора станет значительно меньше. Это говорит о том, что тело закончилось и в кубе остался один остаток.

При наличии опыта, опираясь на ваши вкусовые ощущения, можете сами определять температуру окончания отбора тела(диапазон 82-85°C)

Отбор «остатка»(сивушные масла)

Остаток особой ценности не представляет, но из любопытства можно его собрать.

Для этого поставьте отдельную емкость, увеличьте мощность нагрева либо уменьшите поток охлаждающей воды и соберите остаток до температуры на термометре 98°C. При накоплении достаточного количества остатка и наличии ректификационной колонны, можно получить из остатка спирт.

Завершение дистилляции и разборка оборудования.

Полностью выключите нагрев.

Когда показания термометра начнут уменьшаться, и сам собою прекратится отбор, отключите охлаждающую воду.

Куб с горячим остатком оставьте остывать.

Не выливайте горячий остаток из куба! Во-первых, это опасно - все-таки кипятик, а во-вторых, у вас может просто «перехватить» дыхание и начнут слезиться глаза от горячих паров кубового остатка. Если вы все же хотите слить куб сразу, то сначала долейте в него холодной воды.

В заключении пара простых рецептов.

Брага из сахара.

Берем 1 килограмм сахара и 4 или 5 литров воды. Разводим сахар в теплой воде и добавляем 100 грамм прессованных или 20-25 грамм сухих дрожжей. Накрываем емкость крышкой или натягиваем перчатку, можно поставить гидрозатвор. Брожение длится от 3 до 14 дней. Температура брожения от 20 до 30 градусов.

Пшеничный на диких дрожжах.

Нам понадобится 1 килограмм пшеницы в зернах (можно использовать рожь, ячмень, кукурузу каждый из злаков даст свой аромат).

Промываем зерно холодной водой, если зерно чистое можно пропустить этот этап.

Засыпаем в емкость в которой будет процесс сбраживания. Добавляем чуть подслащенную воду. Вода должна закрыть зерно на 1 сантиметр.

Накрываем емкость, но не плотно иначе процесс брожения может не начаться.

Через сутки, двое появятся мелкие пузырьки и пойдет запах брожения. Это означает, что наши маленькие друзья проснулись на зерне или прилетели в емкость.

Разводим сахар в воде и добавляем в емкость.

Раствор должен быть температуры как в емкости, иначе у дрожжей может случиться шок и они погибнут.

Накрываем крышкой и ставим гидрозатвор или натягиваем перчатку. Ждем примерно две недели.

По окончании брожения переливаем аккуратно полученную брагу в другую емкость, оставив зерно в емкости для сбраживания.

На место слитой браги заливаем новую порцию сиропа и оставляем бродить. 2 раз брожение может занять 4-7 дней.

Одну засыпь зерна можно использовать до 4 раз.

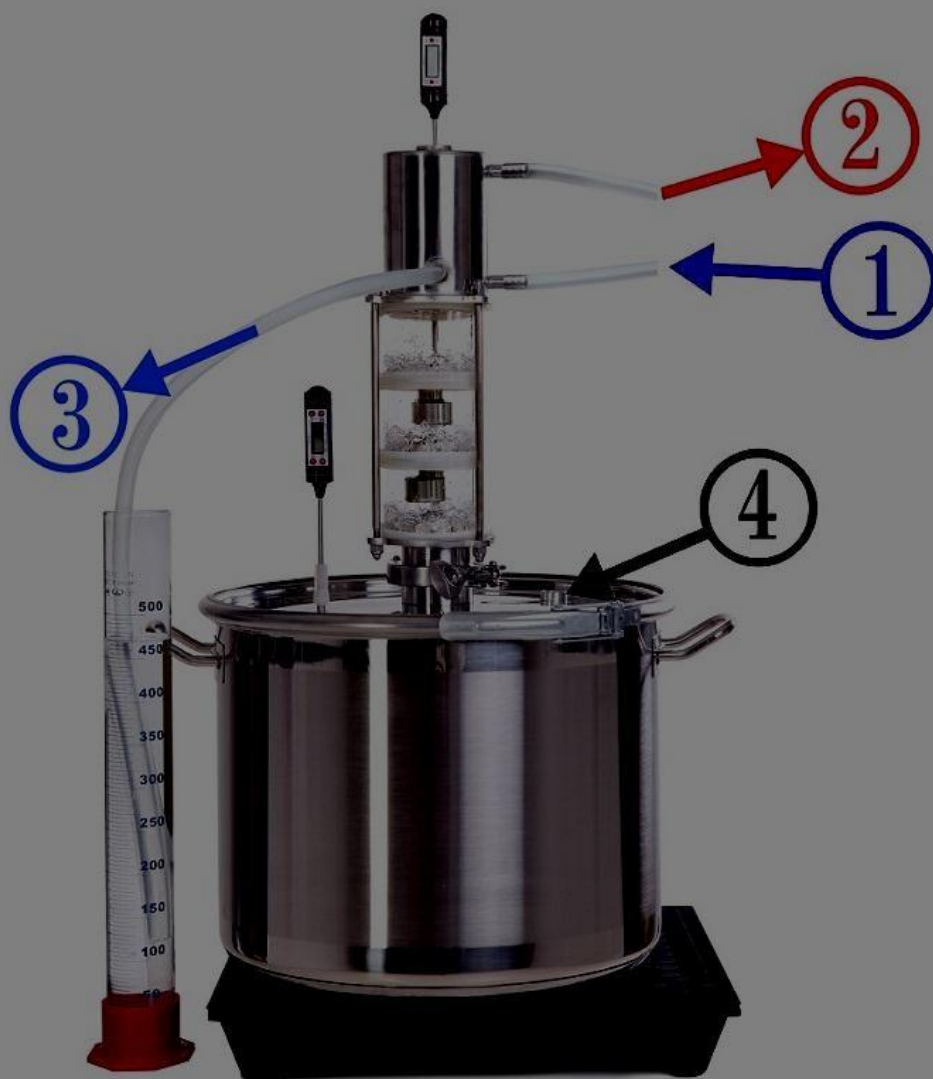
НАСТОЙКИ

Черная смородина.

Ягоды раздавить. Добавить 10 листьев с черносмородинового куста. Настаивание без особенностей, у меня максимально стояла три месяца, вкус хороший. Наливка хороша сама по себе, коррекции не требует. Отжимается хорошо. При желании сочетается с красной смородиной и крыжовником. Сахар 180-200г/л.

Хреновуха. (классический рецепт)

Свежий очищенный корень хрена, нарезанный тонкими кружочками 75- 150 гр. Цедра 1го лимона, ванилин (не ванильный сахар, а именно ванилин) - один 2-х граммовый пакетик, гвоздика (почки) - 10 шт., мёд - 50 грамм (если нет весов - примерно 4 чайных ложки). Имбирь, молотая корица и молотый мускатный орех - по 1/2 чайной ложки. Всю ингредиенты закладываем в 3-литровую банку, и заливаем разбавленным спиртом или дистиллятом, обычно делают от 40 до 45% крепости. Закрываем плотно крышкой, и 5 дней настаиваем, не забывая 1-2-3 раза в день потрясти банку. Через пять дней процеживаем через ситечко, хрен и остальное в канализацию, настой - обратно в бутылку. Доливаем доверху дистиллятом (или разбавленным спиртом), и еще 3-4 дня напиток отдыхает. Можно пить сразу, но если дать постоять, муť осядет и вид будет покрасивее. Да и вкус тоже. Хреновуха достаточно быстро «стареет»: становится грубее и жестче. Так что пить надо в течении месяца-двух.



- 1) Вход охлаждающей воды
- 2) Выход охлаждающей воды
- 3) Выход готового продукта
- 4) Защитный клапан

Схема сборки

Интернет-магазин «Samogon-Pro»

<https://samogon-pro.ru>