

# Домашний спиртзавод Wein Pro (с дефлегматором)

Руководство по эксплуатации



## Оглавление

1. Технические характеристики
2. Режимы работы
3. Использование аппарата
4. Комплектация

### 1. Технические характеристики

Предлагаемая нами продукция выполнена из высококачественной пищевой нержавеющей стали, с толщиной стенок 1,5 – 4мм. Она не окисляется в агрессивных средах и не деформируется при высоких температурах. Это касается как самой колонны, так и бака, к которому она крепится.

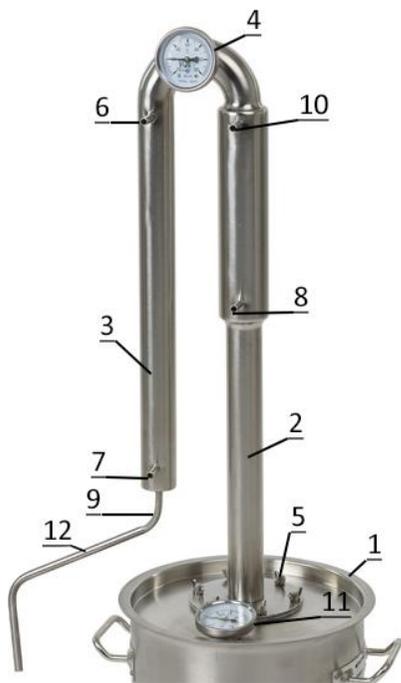
Ферромагнитное дно состоит из двух листов нержавеющей стали, между которыми находится несколько слоев высокотеплопроводного алюминия, что способствует его равномерному нагреву. Толщина дна бака составляет 4 мм.

Дистиллятор Wein с дефлегматором объединил в себе свойства ректификационной колонны и самогонного аппарата, что позволяет получать дистиллят с запланированным выходом 70-90об.спирта за счёт регулирования мощности нагрева перегонного бака или количества подаваемой для охлаждения воды.

Ориентиром для регулирования служат осевые биметаллические термометры, один установлен в кубе, второй установлен в верхней точке колонны. Следя за показаниями термометров можно контролировать процесс перегонки.

Объем бака, л	12	20	30	50
Материал изготовления	AISI 304			
Диаметр бака, см	25	30	34	39,5
Высота бака, см	25	31	33	42
Высота в сборе, см	85	90	93	102
Масса, кг, не более	4,60	5,85	7,90	8,1

## 2. Режимы работы



1. Перегонный куб (бак)
2. Царга (укрепляющая колонна)
3. Холодильник прямооточный трехниточный
4. Термометр осевой
5. Фланец дистиллятора
6. Штуцер (крепление шланга между холодильником и дефлегматором)
7. Штуцер подвода воды
8. Штуцер (крепление шланга между дефлегматором и холодильником)
9. Штуцер выхода готовой продукции
10. Штуцер отвода воды
11. Термометр осевой
12. Трубка для слива

Рис. 1 Устройство колонны

Самогонный аппарат Wein с дефлегматором работает в 6 режимах, что поможет вам проявить больше творчества при получении домашних напитков. Рассмотрим подробнее режимы подвода воды.

### 2.1. Режим дистиллятора

Данный режим применяется для быстрой перегонки браги в спирт-сырец, когда можно не заботиться об отборе голов и хвостов, охлаждение подают в нижний штуцер охладителя (7), а отвод происходит из верхнего штуцера охладителя (6), без подвода охлаждения в дефлегматор. Смотрите рисунок 2.



Рис. 2 Режим дистиллятора



Рис.3 Режим колонны

### 2.2. Режим ректификационной колонны

Для высокой степени укрепления и очистки от примесей. Подача воды производится в штуцер расположенный дефлегматор на укрепляющей царге (8), затем соединяем второй выход данного дефлегматора (10) отрезком шланга с нижним штуцером охладителя (7). Выход воды производится через верхний штуцер охладителя (6). В данном варианте на дефлегматор поступает максимально холодная вода и это приводит к увеличенному оттоку флегмы и, как следствие, повышенному орошению сетки Панченкова в царге, а значит и более качественной очистке дистиллята и его большему укреплению. Визуально показано на рисунке 3.

### 2.3. Режим для зерновой и фруктовой браги

Третий вариант подходит для получения очищенного, но в тоже время передающего вкусоароматику исходного сырья, дистиллята (в случае перегонки фруктовых или зерновых браг). Подключение воды при этом происходит через нижний штуцер охладителя (7), коротким шлангом соединяем верхний штуцер охладителя (6) и штуцер дефлегматора (8) (штуцер на укрепляющей царге). Выход воды идет через второй штуцер дефлегматора (10). В этом случае в дефлегматор приходит уже подогретая вода из холодильника и это приводит к снижению отвода флегмы и меньшему орошению сетки Панченкова. Это в свою очередь позволяет передать в готовый продукт больше вкусов исходного сырья, вкус и запах фруктов, ягод или зерна из которых сделана брага. Рисунок 4.



Рис. 4 Режим для зерновой браги



Рис.5 Режим укрепления



Рис. 6 Режим тонкой настройки



Рис.7 Режим ароматизации

## 2.4 Режим укрепления

Режим укрепления обеспечивается установкой дополнительной царги. С увеличением высоты колонны усиливается тепломассообмен в колонне и достигается максимальная крепость напитка – до 95°.

## 2.5 Режим тонкой настройки

Этот режим обеспечивает полный контроль над охлаждением дефлегматора в ходе перегонки при помощи специального зажима Гофмана. Это позволит увеличить точность отбора "голов" и "хвостов" и максимально повышает полезный выход продукта. Позволяет комбинировать режимы работы без переключения шлангов. Рисунок 6.

Для опытных винокуров.

## 2.6 Режим ароматизации

Для придания напитку особого вкуса и аромата прямо во время перегонки. Можно использовать любые ингредиенты: сухофрукты, цитрусовая цедра, медовые соты, кедровые орехи, кожуру граната и другие. Рисунок 7.

## 3. Использование аппарата

### Работа в режиме дистиллятора (1 режим)

Собрать аппарат, подключить охлаждение, включить источник нагрева. Подать воду в контур охлаждения дистиллятора (в целях экономии воду можно подать в момент, когда колонна станет теплой на половину своей высоты).

Отбор спирта-сырца осуществляется при максимальном нагреве, отбор заканчивается, когда температура в баке приближается к 100°С, а крепость выходящего спирта-сырца падает ниже 10.

**Внимание!** Полученный в результате спирт-сырец не пригоден для употребления и подлежит второй перегонке в режимах 2, 3, 4 и 5.

### Работа в режимах дробной перегонки (2,3,4 и 5 режим)

Собрать аппарат, подключить нагрев и охлаждение. Вторая дробная перегонка проходит в три этапа – отбор голов, тела и хвостов.

Головная фракция (10% от расчётного количества содержания спирта в сырце) отбирается отдельно, так как это легкокипящие составляющие с неприятным запахом. При исчезновении неприятного запаха, можно приступить к отбору «пищевой» фракции.

При отборе «голов»нагрев уменьшаем, чтобы отобрать «голову» в максимально концентрированном виде (скорость отбора – примерно 1 капля в секунду). После отбора «головы» мощность снова увеличиваем.

Отбираем пищевую фракцию («тело») до температуры 76–78°С

**Чем меньше мощность источника тепла,** тем меньше парообразование в кубе, тем меньше производительность установки и выше концентрация продукта на выходе. Это касается и количества подаваемой воды.

**Чем выше скорость подачи воды,** тем меньше выход готового продукта и выше концентрация продукта на выходе.

Как только в колонне температура достигнет 76°С можно уменьшить мощность источника нагрева, что приведет к понижению температуры в дистилляторе, но дефлегматор в дистилляторе будет осажать столько, же высококипящих компонентов (как и при повышенном парообразовании).

Также можно увеличить поток охлаждающей жидкости (без уменьшения мощности источника), что повысит производительность дефлегматора в дистилляторе, при той же интенсивности парообразования, и это приведет к снижению температуры в колонне (процент спирта в получаемом продукте на выходе повысится).

В режиме тонкой настройки возможна более точная регулировка подачи воды в дефлегматор за счет зажима Гофмана. Тем самым получения большей концентрации готового продукта.

Когда вы не сможете удерживать температуру в диапазоне до 78 градусов Цельсия в дистилляторе (уменьшая мощность источника тепла или повышая подачу воды в дистиллятор), надо поменять приёмную ёмкость и собрать «хвостовую» фракцию.

Хвостовая фракция также характеризуется неприятным запахом. Поэтому в процессе перегонки браги, на заключительном этапе вы можете органолептически определить появление хвостовых фракций в получаемом продукте и запомнить температуру в баке и в колонне, тем самым скорректировав для себя температуру для отбора хвостовой фракции или окончания процесса.

Выключить нагрев, когда температура в кубе поднимется до 90 градусов Цельсия, отключить охлаждение, дать остыть и разобрать дистилляционную установку, слить оставшуюся в кубе барду.

Промыть кастрюлю и дистиллятор.

## 4. Комплектация аппарат Wein

Название детали	количество, шт
1. Перегонный куб	1
2. Пленочная колонна Wein	1
3. Уплотнение силиконовое	1
4. Термометр осевой	2
5. Шланг пищевой	1
6. Ареометр АСП-3	1
7. Переходник на воду	1
8. Сливной кран	1
9. Книга с рецептами	1
10. Гарантийный талон	1
11. Тройник для шланга	2
12. Зажим Гофмана	1

\*Продавец имеет право изменить марку и внешний вид комплектующих

### Внимание!

Ни в коем случае не употребляйте головную фракцию самогона.

При использовании дистиллятора в первый раз необходимо произвести дистилляцию воды, чтобы очистить аппарат.

Перед началом дистилляции убедитесь, что все соединения герметичны, трубки не засорены и хорошо продуваются воздухом.

Рекомендуется заполнять бак не более чем на 70–80 % от его полной вместимости.

При поджигании самогона соблюдайте меры противопожарной безопасности.

Не оставляйте дистиллятор без присмотра.

Не открывайте дистиллятор, не погасив газ под ним.

Нельзя после перегонки горячий дистиллятор ставить в холодную воду, иначе его деформируется.

## Гарантийный талон

Гарантийный срок 7 лет с момента продажи

### 1. Условия гарантии:

Основанием для гарантийного обслуживания является гарантийный талон (с наименованием товара, печатью организации).

### 2. Нарушения условий гарантии:

Гарантия не распространяется на изделия, вышедшие из строя:

- по вине владельца вследствие нарушения условий эксплуатации и хранения;
- при наличии любых механических повреждений;
- в случае ремонта неуполномоченными лицами;

### 3. Процедура гарантийного обслуживания:

1. Клиент в праве отказаться и вернуть денежные средства в течении 14 дней со дня получения товара. Ст. 25 Закона « О защите прав потребителей».
2. «Покупатель» обнаруживает факт неисправности и обращается к «продавцу» по телефону.
3. Далее вопрос рассматривается «продавцом». «Продавец» обязан устранить неисправность, если это невозможно – оборудование подлежит замене.

Дата продажи: «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2017 г.