



Самогонный аппарат
Брендимастер “Три звезды”
(Brendimaster ★ ★ ★)



Комплектация

Дистиллятор: дефлегматор (предварительный охладитель), заполненный спирально призматической насадкой, охладитель проточного типа.

Дополнительное оборудование: трубка ПВХ Ø6 мм – 5 метров, трубка силиконовая Ø6 мм – 1 метр, переходник на кран – 1 шт, прокладка – 1 шт, инструкция – 1 шт.

Для использования дистиллятора необходимы: перегонный куб объемом до 25 литров, термометр электронный.

Все детали выполнены из высококачественной пищевой нержавеющей стали, марки AISI-304. Перегонный куб имеет многослойное дно - слой теплопроводного алюминия находится между двумя слоями нержавеющей стали, что позволяет теплу распределяться равномерно.

Подготовка

Перед первым применением необходимо очистить дистиллятор от производственного загрязнения. Залейте в куб 5-7 литров воды, подключите воду на охлаждение и перегоняйте до получения 2-х литров дистиллированной воды. Промойте все детали теплой водой. Самогонный аппарат готов к использованию.

Дистилляция

Залейте брагу в перегонный куб не более $\frac{3}{4}$ (75%) от общего объема. Установите крышку бака, присоедините к ней конденсатор. Убедитесь в герметичности всех соединений, при необходимости поправьте прокладки. Если Вы используете термометры, установите их. Установите перегонный куб на источник нагрева (газовая, электрическая, керамическая плита или индукционная плита) и включите его. Подключите шланги для подвода и отвода холодной воды. Подвод осуществляется через нижний штуцер, а отвод через верхний штуцер дистиллятора.

Нагрев проводите на максимальной мощности. После достижения рабочей температуры и появления первых капель уменьшите нагрев для поддержания рабочей температуры. Поддерживайте скорость выхода дистиллята – 4 капли в секунду. Регулировка скорости возможна путем изменения интенсивности нагрева и скорости подачи воды на охлаждение.

Первую «головную» фракцию - это 7-10 % от расчётного количества конечного продукта обязательно утилизируйте. «Головная» фракция характеризуется неприятным, резким запахом, что объясняется большим содержанием в ней легкокипящих компонентов: метанол, ацетон, уксус. Более подробно об этом можно узнать в специализированной литературе.

В процессе дистилляции контролируйте процент содержания спирта на выходе. При понижении крепости до 35%, процесс отбора «тела» – основной части самогона, пригодного к употреблению, необходимо прекратить.

Продолжать отбор «хвостов» можно до температуры 95 до 99 градусов в перегонном кубе. Когда температура поднимется, выключите нагрев, отключите охлаждение. Дождитесь, пока аппарат остынет и слейте оставшуюся в кубе барду. «Хвосты» можно добавлять в брагу при последующих перегонках.

Производительность: первая перегонка до 1,5 л./час, вторая перегонка до 2 л./час.

Гарантия: 1 год, распространяется только на металлические части дистиллятора.

Производство: г. Санкт-Петербург, проспект Энгельса, д. 27.

Контакты: Тел: 8 (800) 333-62-85, info@brendimaster.ru

Сайт: <http://www.brendimaster.ru/>