

Самогонный аппарат Феникс Элегант

Инструкция по эксплуатации



МАРКА СТАЛИ AISI 304/430

Описание

Основные преимущества Феникс Элегант: самогонный аппарат с вертикальной царгой, высокая степень очистки и крепость напитка (70-80%), широкая горловина для залива браги и промывки перегонного куба, широкие соединительные трубки защищают аппарат от закупоривания бражной пеной и плотными элементами браги, термодатчик, прокладка из пищевого силикона 5мм

Что повлияет на вкус: царга (центральная колонна) широкого диаметра для лучшего разделения фракций при перегонке

Нагрев: подходит для всех видов плит (газовые, электрические, керамические, индукционные)

Почему выбирают Феникс Элегант: Надежный и простой в эксплуатации самогонный аппарат с хорошей производительностью, привлекательная цена, достаточно компактный и легко помещается под вытяжкой, стильный внешний вид, отлично подходит как подарок

Комплектация

- Перегонный куб (бак под брагу)
- Царга
- Холодильник
- Биметаллический термометр
- Силиконовая прокладка
- Инструкция
- Фирменная коробка

Характеристика

- Диаметр горловины:
11,5
- Толщина стенки бака:
1,5 мм
- Материал:
Нержавеющая сталь (304/430)
- Сухопарник:
Нет
- Тип охладителя:
Проточный
- Производительность:
2 л/ч
- Термометр:
Есть
- Производитель:
Россия, "Феникс"

Инструкция по эксплуатации.

ПРИНЦИП РАБОТЫ И ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

1. При первом использовании необходимо тщательно промыть аппарат проточной водой или провести кратковременную дистилляцию воды (5-10 минут).

2. Залить брагу в перегонный куб и закрыть емкость фланцем с дистиллятором. Брагу следует заливать не более 75% (3/4) от общего объема перегонного куба.

3. Подготовить два гибких шланга. Длина первого шланга рассчитывается исходя из расстояния от холодильника аппарата до крана подачи холодной воды, длина второго шланга рассчитывается исходя из расстояния от холодильника аппарата до места слива воды в канализацию (раковину). К штуцеру для подвода воды одним концом подсоедините первый гибкий шланг, другой его конец соедините с водопроводным краном. На штуцер для отвода холодной воды подсоедините одним концом второй шланг, через который будет идти слив воды, второй конец

шланга опустите в раковину (шланги для подачи и отвода воды в комплект аппарата не входят). Убедитесь что вода в холодильнике свободно циркулирует.

4. К штуцеру для отвода дистиллята присоедините силиконовый шланг и подставьте емкость для сбора дистиллята.

5. При достижении в кубе 60-70°C, нужно подать охлаждающий поток воды и поддерживать его во время всего процесса работы аппарата.

6. Когда температура достигнет около 85-90°C, начнётся процесс отбора дистиллята. Пары дистиллируемой жидкости поднимаются вверх и попадают в холодильник. Из-за разницы температур происходит конденсация пара, и полученный дистиллят через штуцер отвода дистиллята стекает в подставленную приемную емкость.

7. В первую очередь необходимо отобрать «головную» фракцию – это первые 10% от расчётного количества конечного продукта. «Головная» фракция характеризуется неприятным, резким запахом — это объясняется большим содержанием в ней легкокипящих компонентов: метанол, ацетон и т.д. По мере исчезновения неприятного запаха, можно приступать к отбору «пищевой» фракции. Чтобы отобрать «голову» в максимально концентрированном виде (с наименьшими потерями «пищевой» фракции), мощность источника нагрева нужно уменьшить.

8. После отбора «головы» мощность можно снова увеличить. Помните, чем меньше мощность источника, тем меньше парообразование в кубе. Следовательно, меньше производительность системы и выше концентрация алкоголя в продукте на выходе.

9. Отбор «пищевой» фракции продолжить до момента, когда крепость на выходе Готового продукта упадет до 45%об. Замерить крепость не обходимо спиртометром. Отбор «хвостовой» фракции продолжить в отдельную емкость для повторных перегонки.

10. Когда кубовая температура поднимется до 100°C — выключить нагрев, отключить охлаждение и, после остывания, слить оставшуюся в кубе жидкость в отдельную емкость. «Хвосты» можно добавить в брагу при последующих перегонках.

11. После перегонки мы рекомендуем воспользоваться дополнительной очисткой дистиллята. Для этого можно использовать кокосовый и древесный уголь, готовые решения для очистки.

ЧИСТКА ДИСТИЛЛЯТОРА

1 Тщательно промойте все части аппарата теплой водой для удаления отходов после дистилляции и предотвращения забивания соединительных трубок. Процесс очистки должен удалить все вредные вещества, которые накопились на стенках аппарата.

2 Рекомендуется систематически делать очистительные дистилляции водой. Для очистки и полировки внешних поверхностей аппарата рекомендуется использовать средства, предназначенные для ухода за нержавеющей поверхностями.

ХРАНЕНИЕ

Прежде чем убрать дистиллятор на хранение убедитесь, что он вымыт должным образом и высох. Хранить аппарат следует в коробке в сухом и чистом месте.

ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ САМОГОНА

Существует пять основных этапов приготовления самогона.

- 1 Подготовка и выбор сырья, расчет сахара;
- 2 Процесс брожения;
- 3 Процесс перегонки;
- 4 Разбавление и очистка;
- 5 Выдержка и настой (придание напитку определенного цвета, аромата и вкусовых качеств).

Каждый из этих этапов очень важен. Рассмотрим их более подробно.

ПОДГОТОВКА И ВЫБОР СЫРЬЯ, РАСЧЕТ САХАРА

От выбора исходного продукта, будет зависеть качество вашего напитка. Чтобы приготовить крепкий напиток в домашних условиях, вам понадобятся — дрожжи, вода и сырье на выбор: сахар, ягоды, плоды, крахмал, солод из злаковых культур. Самое главное в приготовлении браги — это научиться считать сахар. Так как спирт образуется исключительно в результате жизнедеятельности спиртовых бактерий (спиртовых дрожжей), которые поглощая сахар, вырабатывают спирт и углекислый газ, поэтому процент спирта после сбраживания зависит только от начального количества сахара и правильного выбора дрожжей.

САХАРНАЯ БРАГА

Из 100 грамм сахара после сбраживания получается около 60 мл спирта; • Обычные винные дрожжи (не спиртоустойчивые) работают до 12% об. спирта, спиртоустойчивые до 15-18%; • При концентрации сахара более 30% дрожжи так же перестают работать. Если брать винные дрожжи, которые работают до 12% об. спирта – то это 120 мл спирта в литре сбраженного сусла, чтобы получить 120 мл спирта потребуется 200 грамм сахара в литре начального сусла. Начальный процент сахара в сусле, чтобы получить на выходе 12% спирта составляет 20% от общего объема. При сбраживании специальными спиртоустойчивыми дрожжами: 18% конечная спиртуозность – это 180 мл спирта в литре конечного сусла – потребуется 300 грамм сахара в литре начального сусла, а это 30% от общего объема.

ПРОЦЕСС БРОЖЕНИЯ

Процесс брожения — это один из важнейших этапов приготовления самогона, сложная химическая реакция разложения сахара под действием дрожжей на этиловый спирт, воду и углекислый газ, которая требует строгого соблюдения температурного режима и определенной концентрации компонентов. Качество финального продукта на 70% зависит от того, насколько правильно было приготовлено и выброжено сусло. Дрожжи — важнейший компонент процесса сбраживания. Это большая систематическая группа живых микроорганизмов из класса сумчатых грибов, которые питаются сахаром, превращая его в спирт и углекислый газ. Дрожжи исключительно богаты важнейшими для организма

питательными веществами. Использование дрожжей при приготовлении самогона основано на их способности – превращать сахар под действием ферментов в этиловый спирт и диоксид углерода. Важно знать, что не все дрожжи подходят. Для получения виноматериала, для последующей дистилляции используйте специальные винные или спиртовые дрожжи. Если вы используете винные дрожжи для сбраживания сахарной браги, то обязательно необходимо добавить питательную соль или немного ягод или измельченных фруктов или фруктового сока. Сахарное сусло «бедное» на необходимые винным дрожжам микроэлементы и питательные вещества, поэтому их надо «подкормить», иначе брожение не начнется. Если вы используете специальные спиртоустойчивые дрожжи, то ничего дополнительно добавлять не надо. В их состав уже входят необходимые вещества и микроэлементы. Оптимальная температура брожения 25-30°C, при более низкой температуре брожение будет замедляться, а при температуре свыше 30°C дрожжи погибнут.

ПРОЦЕСС ПЕРЕГОНКИ

Подготовительные работы завершены, сусло сбродило, переходим к процессу перегонки. Дистилляция — конечный продукт (полученный на нашем оборудовании) содержит 70% этилового спирта. Такой способ применяется при перегонке фруктовых или солодовых браг, для получения богатого букета органолептических характеристик конечного продукта (шнапс, граппа, кальвадос, виски, сливовица и т.д.). Конечный продукт обладает приятным послевкусием, запахом исходного сырья (яблоки, груша, слива и т.д.).

РАЗБАВЛЕНИЕ И ОЧИСТКА

При изготовлении спиртных напитков бывает необходимо определить содержание спирта или изменить концентрацию спирта в напитке путем разбавления. Для этого учитывают общее количество жидкости, прибавленное к спирту, и по таблице определяют концентрацию. В приведенной ниже таблице 3, указано, то необходимое количество воды или не спиртованного сока, которое надо добавить к спирту или водно-спиртовому раствору, чтобы получилась нужная концентрация напитка. **ОЧИСТКА** После смешивания спирта и воды, нужно провести очистку – настаивание на угле. Только после обработки активированным углем напиток приобретает вкус и аромат, характерный для качественного алкогольного напитка. Уголь нужно добавить из расчета 2-3 столовые ложки на 1 литр конечного продукта, выдержать 3-4 дня (периодически взбалтывая), потом отфильтровать через салфетку, марлю, полотенце или обычный бытовой фильтр для воды, чтобы избавиться от угольной взвеси. После этого алкоголь готов к употреблению, но лучше перейти к стадии облагораживания.

ВЫДЕРЖКА И НАСТОЙ

Улучшить вид и аромат напитка, придать ему определенный привкус можно с помощью различных способов:

1) Дубовая щепка С помощью дубовой щепы вы сократите сроки созревания алкогольных напитков, придав им великолепный вкус и необыкновенный аромат благородно древесины. Дубовая щепка – это изготовленная и обработанная специальным образом щепка лимузенского дуба высокого качества. Щепка обожжена особым способом, без использования химической обработки. Срок выдержки с помощью дубовой щепы составляет от четырех до восьми недель.

Дубовая щепка делает устойчивым цвет напитка, улучшает винную структуру и придает легкий аромат карамели, ванили, душистого кофе.

2) Дубовая пудра Дубовая пудра изготовлена из тщательного отобранных высококачественных сортов древесины дуба, высушенного естественным способом в течение нескольких лет. С дубовой пудрой коньяк, самогон и другие алкогольные напитки раскроются во вкусе и приобретут необыкновенный аромат в течение месяца.

3) Выдержка в дубовых бочках Древесина дуба богата экстрактивными веществами, полезными микроэлементами и ферментами. Вино и другие напитки в дубовой таре приобретают изысканный, полный вкус, цвет напитков набирает глубину, а аромат становится насыщенным и ярким. Бочка дубовая поможет вам создать алкогольные напитки элитных сортов отличного качества.

4) Вкусоароматические добавки (эссенции) Такие добавки позволяют в домашних условиях приготовить редкие, экзотические и популярные алкогольные напитки-представители разных стран мира за очень короткое время. А также облагородить любой напиток, улучшая его вкус, цвет, запах и консистенцию.

5) Комплекты для облагораживания алкоголя