

МОСКОВСКИЙ ЗАВОД ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ



ДИСТИЛЛЯТОРЫ «ДОБРЫЙ ЖАР»

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ + РЕЦЕПТЫ



**Инструкция по эксплуатации дистилляторов,
ректификаторов и универсальных систем
от Московского завода пищевого
оборудования «Добрый Жар»**

Модели:

«ТРИУМФ», «ЛУЧ», «ДОМАШНИЙ», «ПРОГРЕСС», «ДАЧНЫЙ»,
«ДАЧНЫЙ С ДВУМЯ СУХОПАРНИКАМИ», «ЭКСТРА ЛЮКС»,
«ПРОФИ», «МАЯК», «ДЖЗ-DF», «ЛЮКС ПРО», «АБСОЛЮТ»,
«АБСОЛЮТ ПРО», «АБСОЛЮТ Х», «АБСОЛЮТ VIP», «МОДУЛЬ»,
«ЭКСТРА ЛЮКС ПРО», «ФЛАГМАН»

Поздравляем вас с покупкой оборудования для домашней дистилляции и/или ректификации от МЗПО «Добрый Жар». Изделие предназначено для получения этиловых и других видов пищевых дистиллятов/ректификатов в домашних условиях. Готовые напитки могут использоваться только для удовлетворения личных потребностей, а их продажа строго запрещена в соответствии с действующим законодательством РФ.

Перед использованием оборудования ознакомьтесь с инструкцией и строго следуйте данным в ней рекомендациям.

ВНИМАНИЕ! Производитель не несет ответственности за возможные повреждения оборудования или травмы, нанесенные и полученные в результате нарушения правил эксплуатации и техники безопасности.

Содержание

Подготовка к работе.....	4
Сухопарник и его использование.....	4
Клапан сброса избыточного давления	5
Для моделей с ТЭН нагревателем.....	5
Сборка дистиллятора	6

Дистилляторы

Модель «ТРИУМФ»	8
Модель «ЛУЧ»	10
Модель «ДОМАШНИЙ»	12
Модель «ДАЧНЫЙ»	14
Модель «ДАЧНЫЙ С ДВУМЯ СУХОПАРНИКАМИ».....	16
Модель «ЭКСТРА ЛЮКС»	18
Модель «ЭКСТРА ЛЮКС ПРО»	20
Модель «ПРОФИ»	22
Модель «ПРОГРЕСС»	24

Универсальные системы

Модель «АБСОЛЮТ»	26
Модель «АБСОЛЮТ ПРО»	28
Модель «АБСОЛЮТ Х»	30
Модель «АБСОЛЮТ VIP»	32
Модель «ЛЮКС ПРО»	34
Модель «ДЖ3-DF»	36
Модель «ФЛАГМАН»	38
Модель «МОДУЛЬ»	40
Ректификационная колонна «МАЯК»	42

Особенности универсальных систем с дефлегматорами и ароматизаторами	44
Режимы перегона	44
Приготовление дистиллятов.....	45
Дробный перегон с отделением «голов» и «хвостов»	45
Отбор «голов»	46
Отбор «тела»	46
Отбор «хвостов»	46
Завершение дистилляции и разборка оборудования	46
После использования.....	47
Особенности ухода	47
Техника безопасности.....	47

Рецепты приготовления самогона

Основные технологические операции приготовления самогона в домашних условиях.....	50
Основные виды сырья.....	50
Дрожжи	52
Вода и древесный уголь.....	53
Подготовка и переработка сырья	53
Приготовление солода	53
Приготовление солодового молока	55
Дрожжевой затор	56
<i>Приготовление сладкого сусла</i>	<i>56</i>
<i>Посев маточных дрожжей.....</i>	<i>57</i>
<i>Брожение и вызревание дрожжей</i>	<i>57</i>
Приготовление браги (основного затора)	57
Брожение	59
Перегонка браги.....	62
Очистка самогона.....	64
Облагораживание самогона.....	65
Ароматизирование самогона	65
Придание самому вкусу	66
Подслащивание самогона	67
Подкрашивание самогона.....	67
Рецепты приготовления самогона.....	69
Паспорт изделия	77
Гарантийный талон.....	79
Информация о Товаре	80

Подготовка к работе

Перед использованием необходимо провести сборку оборудования.

1. Разложите перед собой на большом столе все детали, проверьте комплектность, убедитесь в исправности, отсутствии видимых механических повреждений, производственных дефектов;

2. Хорошо промойте перегонный куб и составные детали аппарата изнутри теплой водой с использованием неабразивных бытовых моющих средств — гелей, жидкостей;

3. Заполните перегонный куб сырьем (брагой) и установите его на плиту или ровную поверхность (для моделей с ТЭН нагревателем);

4. Произведите сборку аппарата в соответствии с приведенной ниже инструкцией к приобретенной вами модели;

5. Для моделей с проточными холодильниками — произведите подключение к источнику холодной воды и установите отвод в канализационный слив;

6. Для модели «ДАЧНЫЙ» — заполните холодной водой бак созмеевиком.

Примечание! Даже после тщательной промывки деталей первый перегон рекомендуется проводить на чистой, фильтрованной воде, а полученный дистиллят сливать в канализацию. Это необходимо для полной очистки внутренних поверхностей всех составных частей аппарата.

Сухопарник и его использование

Сухопарник предназначен для повышения качества, крепости и глубины очистки конечного продукта. В разборные сухопарники можно закладывать фрукты, пряности в качестве ароматических добавок. На некоторых моделях предусмотрены краники для слива флегмы. Перед началом перегона необходимо установить крышку на сухопарник или накрутить банку (в зависимости от выбранной вами модели).

Внимание! Во время перегона сухопарник сильно нагревается, поэтому нельзя трогать его голыми руками, так как это связано с риском получить ожоги. Также нельзя открывать сухопарник во время работы аппарата, так как пар внутри находится под давлением, и, вырвавшись из-под крышки, может нанести ожоги.

Клапан сброса избыточного давления

Крышка перегонного куба кастрюльного типа оснащена клапаном для сброса избыточного давления, которое может возникать внутри емкости в процессе нагрева. Во время работы в обычных условиях при перегоне в режиме дистилляции клапан не будет задействован, но при возникновении избыточного давления в кубе он может начать стравливать его. При этом из-под клапана будет вырываться горячий пар, поэтому будьте осторожны, чтобы не обжечься. Срабатывание клапана при работе в режиме дистилляции может свидетельствовать о засорении внутренних поверхностей дистиллятора и уменьшении их пропускной способности.

Для моделей с ТЭН нагревателем

Для безопасного использования дистилляторов и универсальных систем МЗПО «Добрый Жар», оснащенных ТЭН нагревателями, строго следуйте приведенным ниже правилам:

- Аппарат необходимо устанавливать только на ровные твердые поверхности, выставленные по горизонтали, устойчивые и способные выдерживать нагрузку заполненной емкости, а также умеренное воздействие высоких температур;
- Не подкладывайте под дно изделия кухонные полотенца;
- Перед каждым использованием проверяйте шнур электропитания на предмет повреждений. При их наличии эксплуатация оборудования запрещается;
- Аппарат должен быть подключен к сети только во время перегона. После использования шнур электропитания необходимо сразу отключать от электросети, вынимая его за изолированный корпус вилки;
- Во избежание ожогов используйте защитные перчатки, рукавицы или прихватки, так как поверхности перегонного куба могут нагреваться до высоких температур;
- Аппарат должен подключаться к электросети, параметры которой соответствуют следующим требованиям: напряжение в сети 220–230 В, частота 50 Гц, аппарат должен быть подключен через устройство защитного отключения (УЗО) с током утечки не более 30 мА;
- Недопустимо использование тройников или адаптеров, а также удлинителей с длиной шнура более 3 м;
- Не допускайте детей к оборудованию во время использования и хранения изделия;

- Аппарат в процессе перегона нагревается до высоких температур, поэтому его перемещение допустимо только после полного остывания и слива содержимого;

- На внутренней стороне закрытой крышки конденсируется жидкость. Убедитесь, открывая крышку, что вся она стечет внутрь сушеварочного котла и горячие пары не приведут к ожогам;

- Мойку оборудования можно осуществлять, только отключив изделие от сети.

Сборка дистиллятора

1. Установите пустой перегонный куб на варочную поверхность (газовую, электрическую, индукционную плиту), для моделей с ТЭН — на ровную термоустойчивую поверхность;

2. Убедитесь, что кран слива находится в закрытом положении, и залейте в перегонный куб сырье (воду, брагу, спирт сырец);

3. Установите на перегонный куб крышку с предварительно вставленной в нее силиконовой прокладкой и зафиксируйте ее прижимным хомутом;

4. Установите силиконовую прокладку под кламп и цельный дистиллятор в сборе, зафиксируйте его при помощи клампового хомута;

5. Установите крышку на сухопарник или накрутите банку (в зависимости от выбранной вами модели дистиллятора);

6. Подготовьте тонкую ПВХ трубку, разделите ее ножом или ножницами на две части, длины которых зависят от расстояния до крана, канализационного слива и рабочего положения аппарата на плите;

7. Один конец трубки подачи охлаждающей воды для холодильника дистиллятора подсоедините к штуцеру переходника, который вы должны заблаговременно установить на кухонный кран, а второй ее конец подключите к входному патрубку холодильника. В модели «ДАЧНЫЙ» трубки не требуются;

8. Вторую часть трубки подсоедините к выходному патрубку холодильника и направьте ее в канализационный слив.

Теперь аппарат готов к работе — можно включать подачу холодной воды, нагрев и проводить дистилляцию.

ВАЖНО! Дистиллятор можно использовать только с заполненной емкостью (перегонным кубом). Нагрев пустой емкости недопустим!

Примечание! Все кламповые хомуты и прокладки под них взаимозаменяемы. Порядок их установки значения не имеет.



Дистилляторы и универсальные системы

схемы, описания, комплектации

Дистилляторы

Модель «ТРИУМФ»



- 1 — Кран для слива
2 — Бак, стенка 1 мм, дно 2 мм
3 — Крышка с ребром жесткости
4, 7 — Термометр
5 — Выход продукта
6 — Холодильник, 5 витков
8 — Сухопарники (один разборный)
9 — Соединительный кламп
10 — Клапан сброса давления
▷/◁ — Вход/Выход воды

Высота в сборе	
12 л —	59,5 см
15 л —	64 см
20 л —	70,5 см
25 л —	78 см
30 л —	84 см
35 л —	79,5 см
40 л —	85 см
50 л —	96 см
60 л —	106 см

Диаметр бака	
12 л —	Ø 30,1 см
15 л —	Ø 30,1 см
20 л —	Ø 30,1 см
25 л —	Ø 30,1 см
30 л —	Ø 30,1 см
35 л —	Ø 35,1 см
40 л —	Ø 35,1 см
50 л —	Ø 35,1 см
60 л —	Ø 35,1 см

МАРКА СТАЛИ AISI 304/430

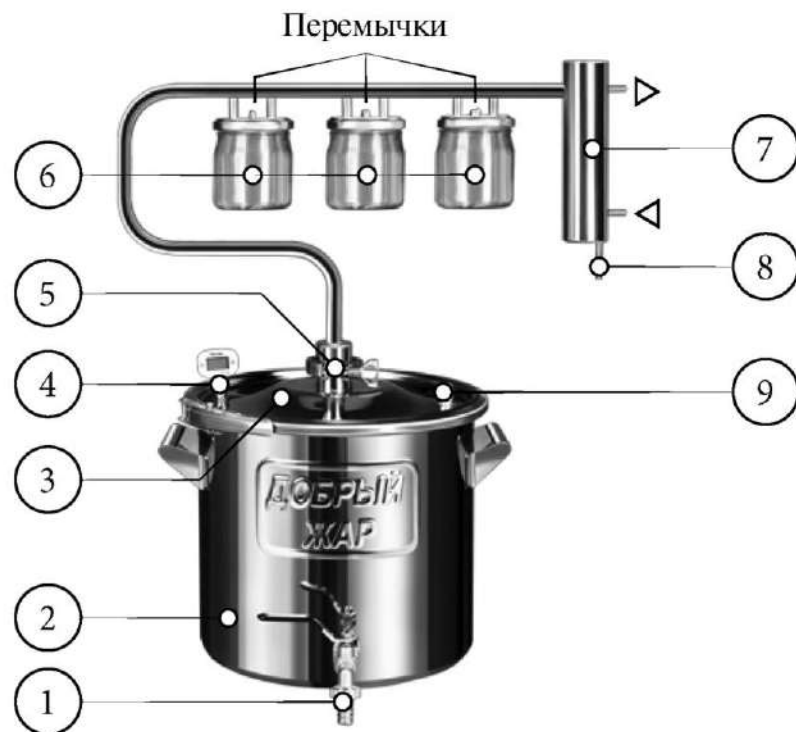
Сборка и подготовка к работе

- Установите кран на перегонный куб (для моделей от 20 до 60 литров), налейте воды выше уровня крана для проверки герметичности соединения;
- Установите перегонный куб кастрюльного типа на плиту или на ровную твердую поверхность (для моделей с ТЭН нагревателем) и заполните его сырьем (брагой);
- Накройте емкость крышкой и зафиксируйте ее прижимным хомутом;
- Установите в штуцер электронный термометр;
- Установите силиконовую прокладку под кламп на фланец крышки;
- Установите дистиллятор в сборе фланцем на прокладку и удерживайте его одной рукой, другой рукой зафиксируйте дистиллятор при помощи клампового хомута, плотно затянув его;
- Снимите крышку разборного сухопарника и загрузите в него ароматические добавки, если желаете дополнительно придать вкус и аромат напитку, затем зафиксируйте крышку сухопарника барашком;
- Убедитесь, что краны сухопарников находятся в закрытом положении. Впоследствии в процессе перегона вы будете использовать их для слива флегмы. Для этого подсоедините к ним силиконовые трубки и направьте в раковину для слива;
- Подсоедините силиконовую трубку подачи холодной воды к штуцеру входа на холодильник;
- Подсоедините силиконовую трубку слива воды к штуцеру выхода на холодильник, а второй ее конец направьте в канализацию;
- Подайте холодную воду для охлаждения продукта и включите нагрев;
- Осуществляйте сбор дистиллята через носик;
- По окончании перегона отключите нагрев, подачу воды, дайте аппарату остыть и слейте барду через кран.

Комплектация

- Перегонный куб (кастрюльного типа) с краном — 1 шт.
- Соединительный хомут для бака — 1 шт.
- Крышка для бака с фланцем — 1 шт.
- Силиконовая прокладка для крышки — 1 шт.
- Сухопарник — 2 шт.
- Холодильник со змеевиком — 1 шт.
- Биметаллический термометр — 1 шт.
- Электронный термометр — 1 шт.
- Кран на сухопарник — 2 шт.
- Силиконовая прокладка под кламп — 1 шт.
- Кламповый хомут — 1 шт.
- Спиртомер (0–96°) — 1 шт.
- Пачка спиртовых дрожжей (100 гр) — 1 шт.
- Инструкция по эксплуатации (включает паспорт, гарантийный талон, рецепты приготовления самогона) — 1 шт.
- Коробка — 1 шт.

Модель «ЛУЧ»



- 1 — Кран для слива
- 2 — Бак, стенка 1 мм, дно 2 мм
- 3 — Крышка с ребром жесткости
- 4 — Термометр
- 5 — Соединительный кламп
- 6 — Сухопарники
- 7 — Холодильник, змеевик 5 витков
- 8 — Выход продукта
- 9 — Клапан сброса давления
- ◁/▷ — Вход/Выход воды

Высота в сборе

12 л — 51,5 см
15 л — 56 см
20 л — 62,5 см
25 л — 70 см
30 л — 76 см
35 л — 71,5 см
40 л — 77 см
50 л — 88 см
60 л — 98 см

Диаметр бака

12 л — Ø 30,1 см
15 л — Ø 30,1 см
20 л — Ø 30,1 см
25 л — Ø 30,1 см
30 л — Ø 30,1 см
35 л — Ø 35,1 см
40 л — Ø 35,1 см
50 л — Ø 35,1 см
60 л — Ø 35,1 см

МАРКА СТАЛИ AISI 304/430

Сборка и подготовка к работе

- Установите кран на перегонный куб (для моделей от 20 до 60 литров), налейте воды выше уровня крана для проверки герметичности соединения;
- Установите перегонный куб кастрюльного типа на плиту или на ровную твердую поверхность (для моделей с ТЭН нагревателем) и заполните его сырьем (брагой);
- Накройте емкость крышкой и зафиксируйте ее прижимным хомутом;
- Установите в штуцер электрический термометр;
- Установите силиконовую прокладку под кламп на фланец крышки;
- Установите дистиллятор в сборе фланцем на прокладку и удерживайте его одной рукой, другой рукой зафиксируйте дистиллятор при помощи клампового хомута, плотно затянув его;
- Установите банки-сухопарники в посадочные гнезда. По желанию вы можете наполовину заполнить банки ароматическими добавками;
- Подсоедините силиконовую трубку подачи холодной воды к штуцеру входа на холодильнике;
- Подсоедините силиконовую трубку слива воды к штуцеру выхода на холодильнике, а второй ее конец направьте в канализацию;
- Подайте холодную воду для охлаждения продукта и включите нагрев;
- Осуществляйте сбор дистиллята через носик;
- По окончании перегона отключите нагрев, подачу воды, дайте аппарату остыть и слейте барду через кран.

Комплектация

- Перегонный куб (кастрюльного типа) с краном — 1 шт.
- Соединительный хомут для бака — 1 шт.
- Крышка для бака с фланцем — 1 шт.
- Силиконовая прокладка для крышки — 1 шт.
- Сухопарник (банками не комплектуется) — 3 шт.
- Холодильник со змеевиком — 1 шт.
- Силиконовая прокладка под кламп — 1 шт.
- Кламповый хомут — 1 шт.
- Электронный термометр — 1 шт.
- Спиртомер (0–96°) — 1 шт.
- Пачка спиртовых дрожжей (100 гр) — 1 шт.
- Инструкция по эксплуатации (включает паспорт, гарантийный талон, рецепты приготовления самогона) — 1 шт.
- Коробка — 1 шт.

Модель «ДОМАШНИЙ»



- 1 — Кран для слива
- 2 — Бак, стенка 1 мм, дно 2 мм
- 3 — Крышка с ребром жесткости
- 4, 6 — Термометр
- 5 — Соединительный кламп
- 7 — Сухопарник
- 8 — Холодильник, змеевик 5 витков
- 9 — Выход продукта
- 10 — Клапан сброса давления

Высота в сборе

12 л — 53,5 см
15 л — 58 см
20 л — 64,5 см
25 л — 72 см
30 л — 78 см
35 л — 73,5 см
40 л — 79 см
50 л — 90 см
60 л — 100 см

Диаметр бака

12 л — Ø 30,1 см
15 л — Ø 30,1 см
20 л — Ø 30,1 см
25 л — Ø 30,1 см
30 л — Ø 30,1 см
35 л — Ø 35,1 см
40 л — Ø 35,1 см
50 л — Ø 35,1 см
60 л — Ø 35,1 см

МАРКА СТАЛИ AISI 304/430

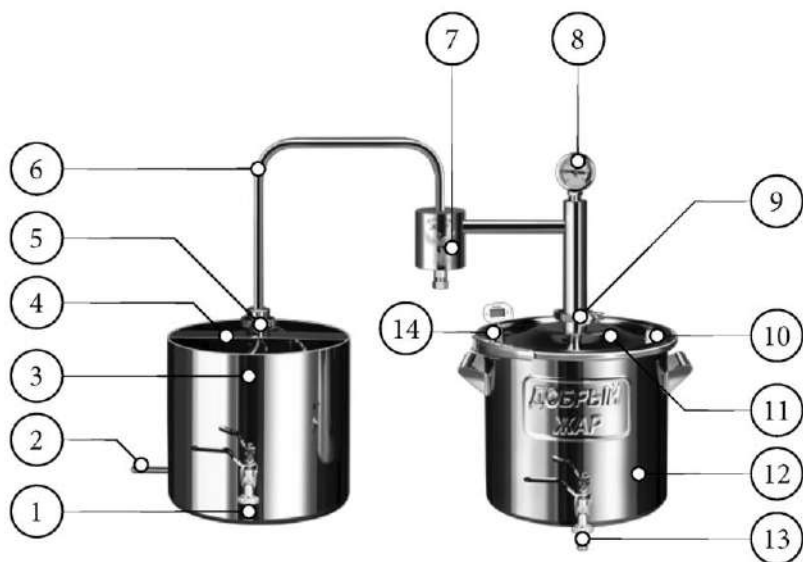
Сборка и подготовка к работе

- Установите кран на перегонный куб (для моделей от 20 до 60 литров), налейте воды выше уровня крана для проверки герметичности соединения;
- Установите перегонный куб кастрюльного типа на плиту или на ровную твердую поверхность (для моделей с ТЭН нагревателем) и заполните его сырьем (брагой);
- Накройте емкость крышкой и зафиксируйте ее прижимным хомутом;
- Установите в штуцер электрический термометр;
- Установите силиконовую прокладку под кламп на фланец крышки;
- Установите дистиллятор в сборе фланцем на прокладку и удерживайте его одной рукой, другой рукой зафиксируйте дистиллятор при помощи клампового хомута, плотно затянув его;
- Убедитесь, что заглушка на сухопарнике затянута. Не перетягивайте ее, чтобы избежать повреждений при нагреве;
- Подсоедините силиконовую трубку подачи холодной воды к штуцеру входа на холодильник;
- Подсоедините силиконовую трубку слива воды к штуцеру выхода на холодильник, а второй ее конец направьте в канализацию;
- Подайте холодную воду для охлаждения продукта и включите нагрев;
- Осуществляйте сбор дистиллята через носик;
- По окончании перегона отключите нагрев, подачу воды, дайте аппарату остыть и слейте барду через кран.

Комплектация

- Перегонный куб (кастрюльного типа) с краном — 1 шт.
- Соединительный хомут для бака — 1 шт.
- Крышка для бака с фланцем — 1 шт.
- Силиконовая прокладка для крышки — 1 шт.
- Сухопарник — 1 шт.
- Холодильник со змеевиком — 1 шт.
- Биметаллический термометр — 1 шт.
- Электронный термометр — 1 шт.
- Заглушка на сухопарник — 1 шт.
- Силиконовая прокладка под кламп — 1 шт.
- Кламповый хомут — 1 шт.
- Пачка спиртовых дрожжей (100 гр) — 1 шт.
- Спиртомер (0–96°) — 1 шт.
- Инструкция по эксплуатации (включает паспорт, гарантийный талон, рецепты приготовления самогона) — 1 шт.
- Коробка — 1 шт.

Модель «ДАЧНЫЙ»



- 1, 13 — Кран для слива
- 2 — Выход продукта
- 3 — Холодильник, объем 20 литров
- 4 — Усиленный змеевик, 5 витков
- 5, 9 — Соединительный кламп
- 6 — Переходная трубка
- 7 — Сухопарник
- 8, 14 — Термометр
- 10 — Клапан сброса давления
- 11 — Крышка с ребром жесткости
- 12 — Бак, стенка 1 мм, дно 2 мм

Высота в сборе

12 л — 46,5 см
15 л — 51 см
20 л — 57,5 см
25 л — 65 см
30 л — 71 см
35 л — 66,5 см
40 л — 72 см
50 л — 83 см
60 л — 93 см

Диаметр бака

12 л — Ø 30,1 см
15 л — Ø 30,1 см
20 л — Ø 30,1 см
25 л — Ø 30,1 см
30 л — Ø 30,1 см
35 л — Ø 35,1 см
40 л — Ø 35,1 см
50 л — Ø 35,1 см
60 л — Ø 35,1 см

МАРКА СТАЛИ AISI 304/430

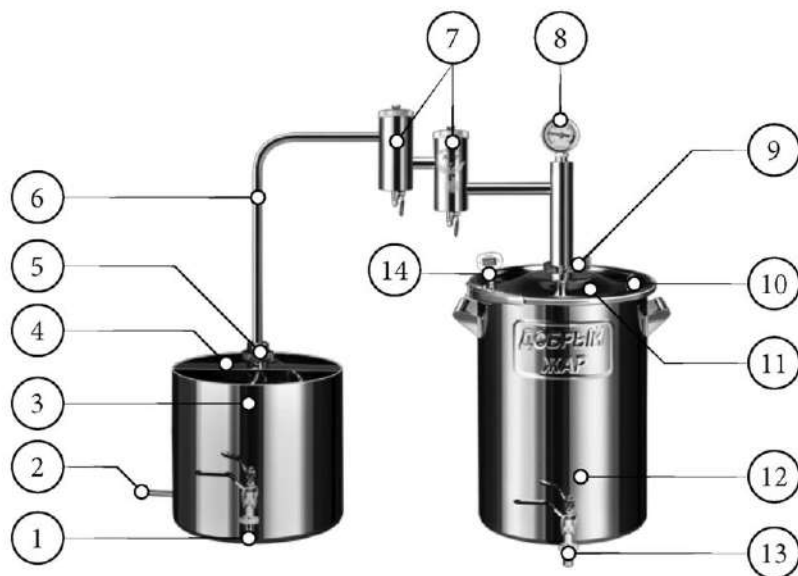
Сборка и подготовка к работе

- Установите кран на перегонный куб (для моделей от 20 до 60 литров), налейте воды выше уровня крана для проверки герметичности соединения;
- Установите перегонный куб кастрюльного типа на плиту или на ровную твердую поверхность (для моделей с ТЭН нагревателем) и заполните его сырьем (брагой);
- Накройте емкость крышкой и зафиксируйте ее прижимным хомутом;
- Установите в штуцер электрический термометр;
- Установите силиконовую прокладку под кламп на фланец крышки;
- Установите дистиллятор в сборе фланцем на прокладку и удерживайте его одной рукой, другой рукой зафиксируйте дистиллятор при помощи клампового хомута, плотно затянув его;
- Убедитесь, что заглушка на сухопарнике затянута. Не перетягивайте ее, чтобы избежать повреждений при нагреве;
- Заполните холодной водой холодильник и включите нагрев;
- Осуществляйте сбор дистиллята через носик;
- По окончании перегона отключите нагрев, дайте аппарату остыть и слейте барду через кран.

Комплектация

- Перегонный куб (кастрюльного типа) с краном — 1 шт.
- Соединительный хомут для бака — 1 шт.
- Крышка для бака с фланцем — 1 шт.
- Силиконовая прокладка для крышки — 1 шт.
- Сухопарник — 1 шт.
- Холодильник со змеевиком — 1 шт.
- Биметаллический термометр — 1 шт.
- Электронный термометр — 1 шт.
- Заглушка на сухопарник — 1 шт.
- Силиконовая прокладка под кламп — 2 шт.
- Кламповый хомут — 2 шт.
- Спиртомер (0–96°) — 1 шт.
- Пачка спиртовых дрожжей (100 гр) — 1 шт.
- Инструкция по эксплуатации (включает паспорт, гарантийный талон, рецепты приготовления самогона) — 1 шт.
- Коробка — 1 шт.

Модель «ДАЧНЫЙ С ДВУМЯ СУХОПАРНИКАМИ»



- 1, 13 — Кран для слива
- 2 — Выход продукта
- 3 — Холодильник, объем 20 литров
- 4 — Усиленный змеевик, 5 витков
- 5, 9 — Соединительный кламп
- 6 — Переходная трубка
- 7 — Сухопарник разборный
- 8, 14 — Термометр
- 10 — Клапан сброса давления
- 11 — Крышка с ребром жесткости
- 12 — Бак, стенка 1 мм, дно 2 мм

Высота в сборе

12 л — 46,5 см
15 л — 51 см
20 л — 57,5 см
25 л — 65 см
30 л — 71 см
35 л — 66,5 см
40 л — 72 см
50 л — 83 см
60 л — 93 см

Диаметр бака

12 л — Ø 30,1 см
15 л — Ø 30,1 см
20 л — Ø 30,1 см
25 л — Ø 30,1 см
30 л — Ø 30,1 см
35 л — Ø 35,1 см
40 л — Ø 35,1 см
50 л — Ø 35,1 см
60 л — Ø 35,1 см

МАРКА СТАЛИ AISI 304/430

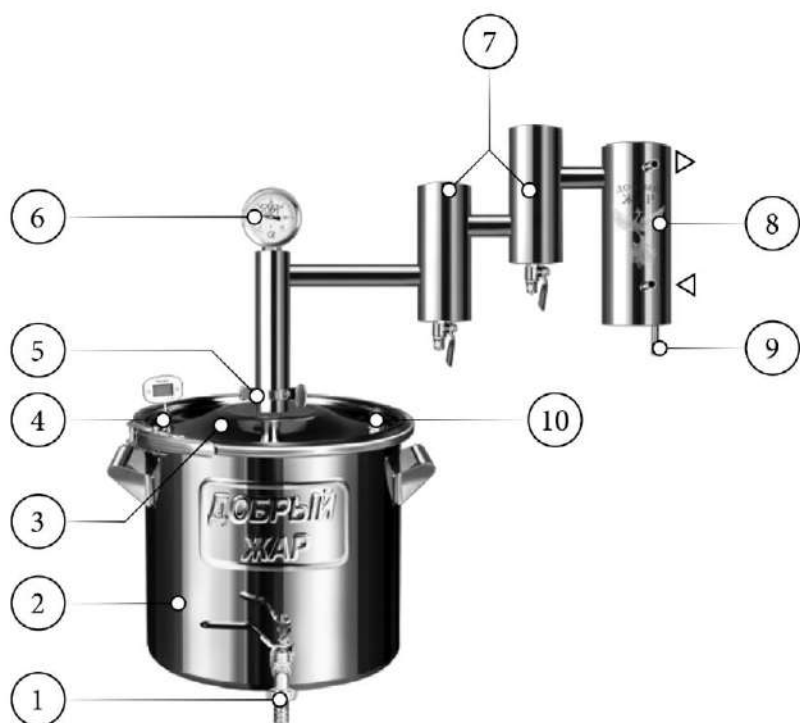
Сборка и подготовка к работе

- Установите кран на перегонный куб (для моделей от 20 до 60 литров), налейте воды выше уровня крана для проверки герметичности соединения;
- Установите перегонный куб кастрюльного типа на плиту или на ровную твердую поверхность (для моделей с ТЭН нагревателем) и заполните его сырьем (брагой);
- Накройте емкость крышкой и зафиксируйте ее прижимным хомутом;
- Установите в штуцер электрический термометр;
- Установите силиконовую прокладку под кламп на фланец крышки;
- Установите дистиллятор в сборе фланцем на прокладку и удерживайте его одной рукой, другой рукой зафиксируйте дистиллятор при помощи клампового хомута, плотно затянув его;
- Убедитесь, что краны сухопарников находятся в закрытом положении. Впоследствии в процессе перегона вы будете использовать их для слива флегмы. Для этого подсоедините к ним силиконовые трубки и направьте в раковину для слива или приготовьте емкости для сбора флегмы. Будьте осторожны, так как температура самой флегмы и поверхности сухопарников может быть очень высокой;
- Заполните холодной водой холодильник и включите нагрев;
- Осуществляйте сбор дистиллята через носик;
- По окончании перегона отключите нагрев, дайте аппарату остыть и слейте барду через кран.

Комплектация

- Перегонный куб (кастрюльного типа) с краном — 1 шт.
- Соединительный хомут для бака — 1 шт.
- Крышка для бака с фланцем — 1 шт.
- Силиконовая прокладка для крышки — 1 шт.
- Сухопарник разборный — 2 шт.
- Кран на сухопарник — 2 шт.
- Холодильник со змеевиком — 1 шт.
- Биметаллический термометр — 1 шт.
- Электронный термометр — 1 шт.
- Силиконовая прокладка под кламп — 2 шт.
- Кламповый хомут — 2 шт.
- Спиртомер (0–96°) — 1 шт.
- Пачка спиртовых дрожжей (100 гр) — 1 шт.
- Инструкция по эксплуатации (включает паспорт, гарантийный талон, рецепты приготовления самогона) — 1 шт.
- Коробка — 1 шт.

Модель «ЭКСТРА ЛЮКС»



- 1 — Кран для слива
- 2 — Бак, стенка 1 мм, дно 2 мм
- 3 — Крышка с ребром жесткости
- 4, 6 — Термометр
- 5 — Соединительный кламп
- 7 — Сухопарники
- 8 — Холодильник, 5 витков
- 9 — Выход продукта
- 10 — Клапан сброса давления
- ◁/▷ — Вход/Выход воды

Высота в сборе

12 л — 49,5 см
15 л — 54 см
20 л — 60,5 см
25 л — 68 см
30 л — 74 см
35 л — 69,5 см
40 л — 75 см
50 л — 86 см
60 л — 96 см

Диаметр бака

12 л — Ø 30,1 см
15 л — Ø 30,1 см
20 л — Ø 30,1 см
25 л — Ø 30,1 см
30 л — Ø 30,1 см
35 л — Ø 35,1 см
40 л — Ø 35,1 см
50 л — Ø 35,1 см
60 л — Ø 35,1 см

МАРКА СТАЛИ AISI 304/430

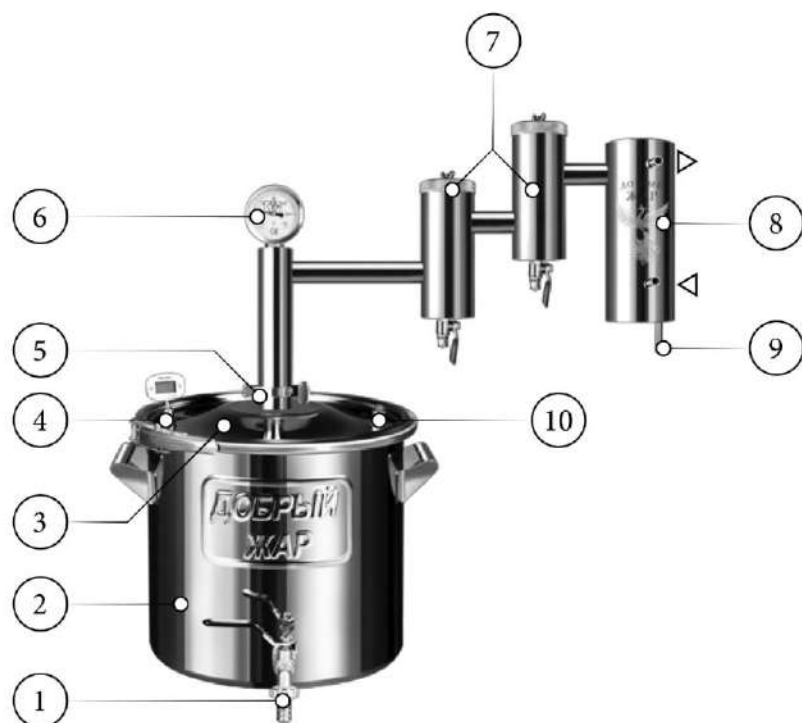
Сборка и подготовка к работе

- Установите кран на перегонный куб (для моделей от 20 до 60 литров), налейте воды выше уровня крана для проверки герметичности соединения;
- Установите перегонный куб кастрюльного типа на плиту или на ровную твердую поверхность (для моделей с ТЭН нагревателем) и заполните его сырьем (брагой);
- Накройте емкость крышкой и зафиксируйте ее прижимным хомутом;
- Установите в штуцер электрический термометр;
- Установите силиконовую прокладку под кламп на фланец крышки;
- Установите дистиллятор в сборе фланцем на прокладку и удерживайте его одной рукой, другой рукой зафиксируйте дистиллятор при помощи клампового хомута, плотно затянув его;
- Убедитесь, что краны сухопарников находятся в закрытом положении. Впоследствии в процессе перегона вы будете использовать их для слива флегмы. Для этого подсоедините к ним силиконовые трубки и направьте в раковину для слива или приготовьте емкости для сбора флегмы. Будьте осторожны, так как температура самой флегмы и поверхности сухопарников может быть очень высокой;
- Подсоедините силиконовую трубку подачи холодной воды к штуцеру входа на холодильник;
- Подсоедините силиконовую трубку слива воды к штуцеру выхода на холодильник, а второй ее конец направьте в канализацию;
- Подайте холодную воду для охлаждения продукта и включите нагрев;
- Осуществляйте сбор дистиллята через носик;
- По окончании перегона отключите нагрев, подачу воды, дайте аппарату остыть и слейте барду через кран.

Комплектация

- Перегонный куб (кастрюльного типа) с краном — 1 шт.
- Соединительный хомут для бака — 1 шт.
- Крышка для бака с фланцем — 1 шт.
- Силиконовая прокладка для крышки — 1 шт.
- Сухопарник — 2 шт.
- Холодильник со змеевиком — 1 шт.
- Биметаллический термометр — 1 шт.
- Электронный термометр — 1 шт.
- Кран на сухопарник — 2 шт.
- Силиконовая прокладка под кламп — 1 шт.
- Кламповый хомут — 1 шт.
- Спиртомер (0–96°) — 1 шт.
- Пачка спиртовых дрожжей (100 гр) — 1 шт.
- Инструкция по эксплуатации (включает паспорт, гарантийный талон, рецепты приготовления самогона) — 1 шт.
- Коробка — 1 шт.

Модель «ЭКСТРА ЛЮКС ПРО»



- 1 — Кран для слива
- 2 — Бак, стенка 1 мм, дно 2 мм
- 3 — Крышка с ребром жесткости
- 4, 6 — Термометр
- 5 — Соединительный кламп
- 7 — Сухопарники разборные
- 8 — Холодильник, 5 витков
- 9 — Выход продукта
- 10 — Клапан сброса давления
- 11 — Вход/Выход воды

Высота в сборе

12 л — 49,5 см
15 л — 54 см
20 л — 60,5 см
25 л — 68 см
30 л — 74 см
35 л — 69,5 см
40 л — 75 см
50 л — 86 см
60 л — 96 см

Диаметр бака

12 л — Ø 30,1 см
15 л — Ø 30,1 см
20 л — Ø 30,1 см
25 л — Ø 30,1 см
30 л — Ø 30,1 см
35 л — Ø 35,1 см
40 л — Ø 35,1 см
50 л — Ø 35,1 см
60 л — Ø 35,1 см

МАРКА СТАЛИ AISI 304/430

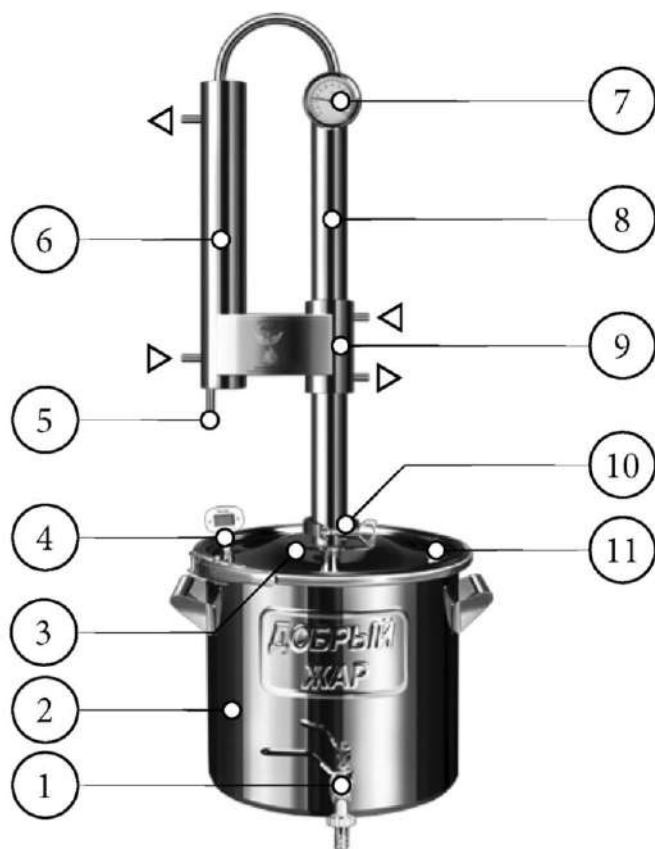
Сборка и подготовка к работе

- Установите кран на перегонный куб (для моделей от 20 до 60 литров), налейте воды выше уровня крана для проверки герметичности соединения;
- Установите перегонный куб кастрюльного типа на плиту или на ровную твердую поверхность (для моделей с ТЭН нагревателем) и заполните его сырьем (брагой);
- Накройте емкость крышкой и зафиксируйте ее прижимным хомутом;
- Установите в штупер электрический термометр;
- Установите силиконовую прокладку под кламп на фланец крышки;
- Установите дистиллятор в сборе фланцем на прокладку и удерживайте его одной рукой, другой рукой зафиксируйте дистиллятор при помощи клампового хомута, плотно затянув его;
- Снимите крышку разборного сухопарника и загрузите в него ароматические добавки, если желаете дополнительно придать вкус и аромат напитку, затем зафиксируйте крышку сухопарника барашком;
- Убедитесь, что краны сухопарников находятся в закрытом положении. Впоследствии в процессе перегона вы будете использовать их для слива флегмы. Для этого подсоедините к ним силиконовые трубки и направьте в раковину для слива или приготовьте емкости для сбора флегмы. Будьте осторожны, так как температура самой флегмы и поверхности сухопарников может быть очень высокой;
- Подсоедините силиконовую трубку подачи холодной воды к штуперу входа на холодильник;
- Подсоедините силиконовую трубку слива воды к штуперу выхода на холодильник, а второй ее конец направьте в канализацию;
- Подайте холодную воду для охлаждения продукта и включите нагрев;
- Осуществляйте сбор дистиллята через носик;
- По окончании перегона отключите нагрев, подачу воды, дайте аппарату остыть и слейте барду через кран.

Комплектация

- Перегонный куб (кастрюльного типа) с краном — 1 шт.
- Соединительный хомут для бака — 1 шт.
- Крышка для бака с фланцем — 1 шт.
- Силиконовая прокладка для крышки — 1 шт.
- Сухопарник разборный — 2 шт.
- Холодильник со змеевиком — 1 шт.
- Биметаллический термометр — 1 шт.
- Электронный термометр — 1 шт.
- Кран на сухопарник — 2 шт.
- Силиконовая прокладка под кламп — 1 шт.
- Кламповый хомут — 1 шт.
- Спиртомер (0–96°) — 1 шт.
- Пачка спиртовых дрожжей (100 гр) — 1 шт.
- Инструкция по эксплуатации (включает паспорт, гарантийный талон, рецепты приготовления самогона) — 1 шт.
- Коробка — 1 шт.

Модель «ПРОФИ»



- 1 — Кран для слива
- 2 — Бак, стенка 1 мм, дно 2 мм
- 3 — Крышка с ребром жесткости
- 4, 7 — Термометр
- 5 — Выход продукта
- 6 — Холодильник, Ø 51 мм, 5 витков
- 8 — Колонна, Ø 38 мм
- 9 — Дефлегматор
- 10 — Соединительный кламп
- 11 — Клапан сброса давления
- ▷/◁ — Вход/Выход воды

Высота в сборе

12 л — 78,5 см
15 л — 83 см
20 л — 89,5 см
25 л — 97 см
30 л — 103 см
35 л — 98,5 см
40 л — 104 см
50 л — 115 см
60 л — 125 см

Диаметр бака

12 л — Ø 30,1 см
15 л — Ø 30,1 см
20 л — Ø 30,1 см
25 л — Ø 30,1 см
30 л — Ø 30,1 см
35 л — Ø 35,1 см
40 л — Ø 35,1 см
50 л — Ø 35,1 см
60 л — Ø 35,1 см

МАРКА СТАЛИ AISI 304/430

Сборка и подготовка к работе

- Установите кран на перегонный куб (для моделей от 20 до 60 литров), налейте воды выше уровня крана для проверки герметичности соединения;
- Установите перегонный куб кастрюльного типа на плиту или на ровную твердую поверхность (для моделей с ТЭН нагревателем) и заполните его сырьем (брагой);
- Накройте емкость крышкой и зафиксируйте ее прижимным хомутом;
- Установите в штуцер электрический термометр;
- Установите силиконовую прокладку под кламп на фланец крышки;
- Установите дистиллятор в сборе фланцем на прокладку и удерживайте его одной рукой, другой рукой зафиксируйте дистиллятор при помощи клампового хомута, плотно затянув его;
- Подсоедините силиконовую трубку подачи холодной воды к штуцеру входа на холодильник;
- Подсоедините силиконовую трубку слива воды к штуцеру выхода на холодильник, а второй ее конец подсоедините к штуцеру входа на дефлегматоре;
- Подсоедините силиконовую трубку к штуцеру выхода на дефлегматоре и направьте ее в канализационный слив или емкость для сбора и последующего использования;
- Подайте холодную воду для охлаждения продукта и включите нагрев;
- Осуществляйте сбор дистиллята через носик;
- По окончании перегона отключите нагрев, подачу воды, дайте аппарату остыть и слейте барду через кран.

Комплектация

- Перегонный куб (кастрюльного типа) с краном — 1 шт.
- Соединительный хомут для бака — 1 шт.
- Крышка для бака с фланцем — 1 шт.
- Силиконовая прокладка для крышки — 1 шт.
- Холодильник со змеевиком — 1 шт.
- Биметаллический термометр — 1 шт.
- Электронный термометр — 1 шт.
- Силиконовая прокладка под кламп — 1 шт.
- Кламповый хомут — 1 шт.
- Спиртомер (0–96°) — 1 шт.
- Пачка спиртовых дрожжей (100 гр) — 1 шт.
- Инструкция по эксплуатации (включает паспорт, гарантийный талон, рецепты приготовления самогона) — 1 шт.
- Коробка — 1 шт.

Модель «ПРОГРЕСС»



- 1 — Кран для слива
- 2 — Бак, стенка 1 мм, дно 2 мм
- 3 — Крышка с ребром жесткости
- 4, 9 — Термометр
- 5 — Соединительный кламп
- 6 — Сухопарник
- 7 — Выход продукта
- 8 — Холодильник, 5 витков
- 10 — Сухопарник разборный
- 11 — Кран для слива
- 12 — Клапан сброса давления
- ▷/◁ — Вход/Выход воды

Высота в сборе

12 л — 59,5 см
15 л — 64 см
20 л — 70,5 см
25 л — 78 см
30 л — 84 см
35 л — 79,5 см
40 л — 85 см
50 л — 96 см
60 л — 106 см

Диаметр бака

12 л — Ø 30,1 см
15 л — Ø 30,1 см
20 л — Ø 30,1 см
25 л — Ø 30,1 см
30 л — Ø 30,1 см
35 л — Ø 35,1 см
40 л — Ø 35,1 см
50 л — Ø 35,1 см
60 л — Ø 35,1 см

МАРКА СТАЛИ AISI 304/430

Сборка и подготовка к работе

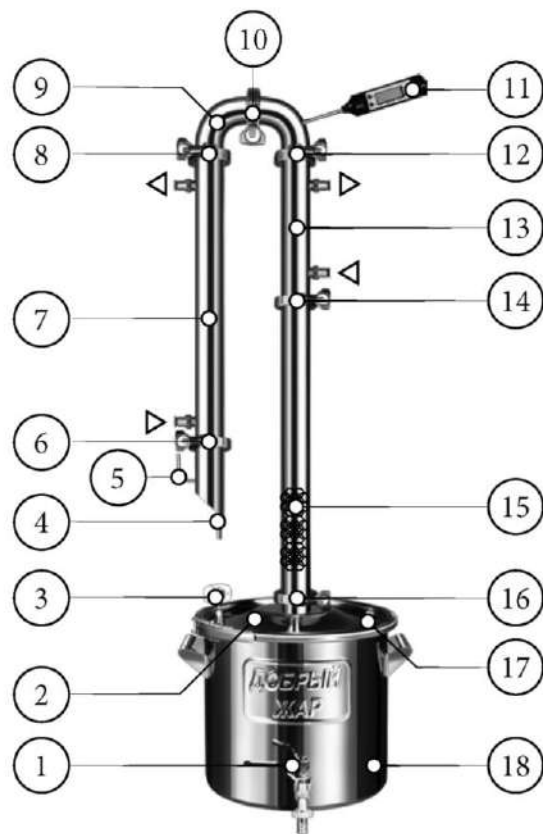
- Установите кран на перегонный куб (для моделей от 20 до 60 литров), налейте воды выше уровня крана для проверки герметичности соединения;
- Установите перегонный куб кастрюльного типа на плиту или на ровную твердую поверхность (для моделей с ТЭН нагревателем) и заполните его сырьем (брагой);
- Накройте емкость крышкой и зафиксируйте ее прижимным хомутом;
- Установите в штуцер электрический термометр;
- Установите силиконовую прокладку под кламп на фланец крышки;
- Установите дистиллятор в сборе фланцем на прокладку и удерживайте его одной рукой, другой рукой зафиксируйте дистиллятор при помощи клампового хомута, плотно затянув его;
- Снимите крышку разборного сухопарника и загрузите в него ароматические добавки, если желаете дополнительно придать вкус и аромат напитку, затем зафиксируйте крышку сухопарника барашком;
- Убедитесь, что краны сухопарников находятся в закрытом положении. Впоследствии в процессе перегона вы будете использовать их для слива флегмы. Для этого подсоедините к ним силиконовые трубки и направьте в раковину для слива;
- Подсоедините силиконовую трубку подачи холодной воды к штуцеру входа на холодильник;
- Подсоедините силиконовую трубку слива воды к штуцеру выхода на холодильник, а второй ее конец направьте в канализацию;
- Подайте холодную воду для охлаждения продукта и включите нагрев;
- Осуществляйте сбор дистиллята через носик;
- По окончании перегона отключите нагрев, подачу воды, дайте аппарату остыть и слейте барду через кран.

Комплектация

- Перегонный куб (кастрюльного типа) с краном — 1 шт.
- Соединительный хомут для бака — 1 шт.
- Крышка для бака с фланцем — 1 шт.
- Силиконовая прокладка для крышки — 1 шт.
- Сухопарник — 2 шт.
- Холодильник со змеевиком — 1 шт.
- Биметаллический термометр — 1 шт.
- Кран на сухопарник — 2 шт.
- Силиконовая прокладка под кламп — 1 шт.
- Кламповый хомут — 1 шт.
- Спиртомер (0—96°) — 1 шт.
- Пачка спиртовых дрожжей (100 гр) — 1 шт.
- Инструкция по эксплуатации (включает паспорт, гарантийный талон, рецепты приготовления самогона) — 1 шт.
- Коробка — 1 шт.

Универсальные системы

Модель «АБСОЛЮТ»



Высота в сборе

12 л — 102 см
15 л — 106 см
20 л — 140 см
25 л — 147 см
30 л — 154 см
40 л — 154 см
50 л — 165 см
60 л — 175 см

Диаметр бака

12 л — Ø 30 см
15 л — Ø 30 см
20 л — Ø 30 см
25 л — Ø 30 см
30 л — Ø 30 см
40 л — Ø 35 см
50 л — Ø 35 см
60 л — Ø 35 см

МАРКА СТАЛИ AISI 304/430

- 1 — Кран для слива
- 2 — Крышка с ребром жесткости
- 3, 11 — Термометр
- 4 — Съёмный носик, выход продукта
- 5 — Атмосферный клапан
- 6, 8, 10, 12, 14, 16 — Соединительный кламп
- 7 — Холодильник (на выбор 5, 7, 9, 12 трубок), длина 500 мм, Ø 51 мм
- 9 — Две поворотные арки
- 13 — Дефлегматор (на выбор 5, 7, 9, 12 трубок), длина 200 мм, Ø 51 мм
- 15 — Царга с сеткой Панченкова (3 рулона), высота 500 мм
- 17 — Клапан сброса давления
- 18 — Бак, стенка 1 мм, дно 2 мм
- ◁/▷ — Быстросъёмы, вход/выход воды

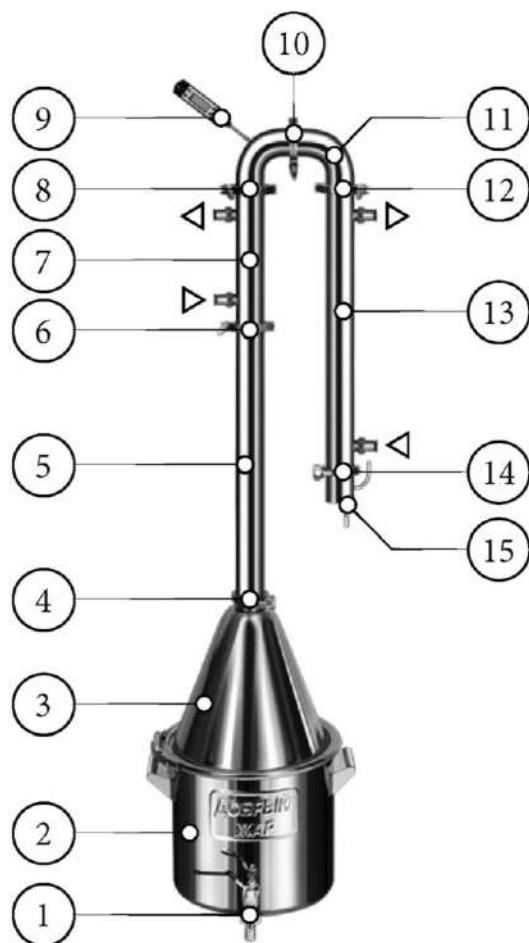
Сборка и подготовка к работе

- Установите кран на перегонный куб (для моделей от 20 до 60 литров), налейте воды выше уровня крана для проверки герметичности соединения;
- Заполните перегонный куб кастрюльного типа брагой и установите на него силиконовый уплотнитель;
- Установите на куб крышку и зафиксируйте ее зажимным хомутом;
- Установите прокладку под кламп и царгу с сеткой Панченкова, зафиксируйте ее хомутом;
- Установите прокладку под кламп и дефлегматор, зафиксируйте ее хомутом;
- Установите прокладку под кламп и переходную арку со штуцером под термометр, зафиксируйте ее хомутом;
- Установите прокладку под кламп и вторую арку, зафиксируйте ее хомутом;
- Установите прокладку под кламп и холодильник, зафиксируйте ее хомутом;
- Установите прокладку под кламп и съёмный носик для сбора дистиллята с атмосферным клапаном, зафиксируйте ее хомутом;
- Подключите шланг подачи воды к штуцеру «вход воды» на холодильнике;
- Установите перемычку из шланга между штуцерами «выход воды» на холодильнике и «вход воды» на дефлегматоре;
- Подключите шланг слива к штуцеру «выход воды» на дефлегматоре и направьте его в канализационный слив или в емкость для сбора и последующего использования в бытовых нуждах в целях экономии;
- Установите электронный термометр в гнездо на кубе и дистилляторе;
- Подсоедините шланг к носику для сбора дистиллята и направьте его в чистую емкость;
- Включите нагрев и проводите отбор дистиллята в соответствии с инструкцией;
- По окончании перегона, когда барда остынет, используйте кран для ее слива.

Комплектация

- Перегонный куб (кастрюльного типа) с краном — 1 шт.
- Соединительный хомут для бака — 1 шт.
- Крышка для бака с фланцем — 1 шт.
- Силиконовая прокладка для крышки — 1 шт.
- Царга — 1 шт.
- Регулярная насадка Панченкова — 3 шт.
- Клапан сброса избыточного давления — 1 шт.
- Силиконовая прокладка под кламп — 6 шт.
- Соединительный кламп — 6 шт.
- Холодильник трубчатый — 1 шт.
- Дефлегматор трубчатый — 1 шт.
- Термометр цифровой — 2 шт.
- Переходник — 1 шт.
- Шланг силиконовый, длина 7 м — 1 шт.
- Инструкция по эксплуатации (включает паспорт, гарантийный талон, рецепты приготовления самогона) — 1 шт.
- Коробка упаковочная — 1 шт.

Модель «АБСОЛЮТ ПРО»



Высота в сборе

конус низкий

12 л — 132 см
15 л — 125 см
20 л — 132 см
25 л — 139 см
30 л — 146 см
40 л — 151 см
50 л — 162 см
60 л — 172 см

конус высокий

12 л — 141 см
15 л — 134 см
20 л — 141 см
25 л — 148 см
30 л — 155 см
40 л — 162 см
50 л — 173 см
60 л — 183 см

Диаметр бака

12 л — Ø 30 см
15 л — Ø 30 см
20 л — Ø 30 см
25 л — Ø 30 см
30 л — Ø 30 см
40 л — Ø 35 см
50 л — Ø 35 см
60 л — Ø 35 см

МАРКА СТАЛИ AISI 304/430

- 1 — Кран для слива
- 2 — Бак, стенка 1 мм, дно 2 мм
- 3 — Конус (нержавеющая сталь)
- 4, 6, 8, 10, 12, 14 — Соединительный кламп
- 5 — Царга, высота 500 мм, Ø 51 мм
- 7 — Дефлегматор (на выбор 5, 7, 9, 12 трубок), длина 200 мм, Ø 51 мм
- 9 — Термометр
- 11 — Две поворотные арки
- 13 — Холодильник (на выбор 5, 7, 9, 12 трубок), длина 500 мм, Ø 51 мм
- 15 — Съемный носик с атмосферным клапаном, выход продукта
- △/▷ — Быстросъемы, вход/выход воды

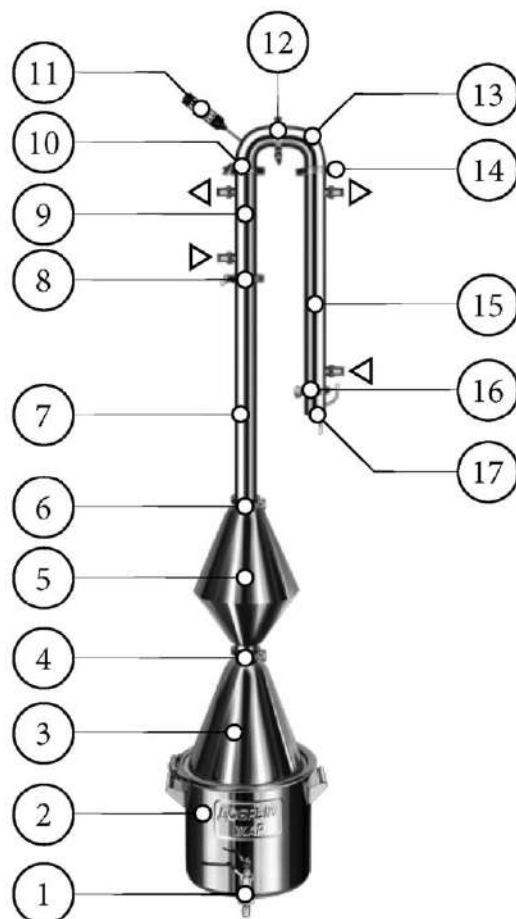
Сборка и подготовка к работе

- Установите кран на перегонный куб (для моделей от 20 до 60 литров), налейте воды выше уровня крана для проверки герметичности соединения;
- Заполните перегонный куб кастрюльного типа брагой и установите на него силиконовый уплотнитель;
- Установите на перегонный куб конус и зафиксируйте его зажимным хомутом;
- Установите прокладку под кламп и царгу с сеткой Панченкова, зафиксируйте ее хомутом;
- Установите прокладку под кламп и дефлегматор, зафиксируйте ее хомутом;
- Установите прокладку под кламп и переходную арку со штуцером под термометр, зафиксируйте ее хомутом;
- Установите прокладку под кламп и вторую переходную арку, зафиксируйте ее хомутом;
- Установите прокладку под кламп и трубчатый холодильник, зафиксируйте ее хомутом;
- Установите прокладку под кламп и съемный носик для сбора дистиллята с атмосферным клапаном, зафиксируйте ее хомутом;
- Подключите шланг подачи воды к штуцеру «вход воды» на холодильнике;
- Установите перемычку из шланга между штуцерами «выход воды» на холодильнике и «вход воды» на дефлегматоре;
- Подключите шланг слива к штуцеру «выход воды» на дефлегматоре и направьте его в канализационный слив или в емкость для сбора и последующего использования в бытовых нуждах в целях экономии;
- Установите электронный термометр в гнездо на кубе и дистилляторе;
- Подсоедините шланг к носику для сбора дистиллята и направьте в чистую емкость;
- Включите нагрев и проводите отбор дистиллята в соответствии с инструкцией;
- По окончании перегона, когда барда остынет, используйте кран для ее слива.

Комплектация

- Перегонный куб (кастрюльного типа) с краном — 1 шт.
- Соединительный хомут для бака — 1 шт.
- Конус для бака с фланцем — 1 шт.
- Силиконовая прокладка для конуса — 1 шт.
- Царга — 1 шт.
- Регулярная насадка Панченкова — 3 шт.
- Клапан сброса избыточного давления — 1 шт.
- Силиконовая прокладка под кламп — 6 шт.
- Соединительный кламп — 6 шт.
- Холодильник трубчатый — 1 шт.
- Дефлегматор трубчатый — 1 шт.
- Термометр цифровой — 2 шт.
- Переходник — 1 шт.
- Шланг силиконовый, длина 7 м — 1 шт.
- Инструкция по эксплуатации (включает паспорт, гарантийный талон, рецепты приготовления самогона) — 1 шт.
- Коробка упаковочная — 1 шт.

Модель «АБСОЛЮТ Х»



Высота в сборе

конус низкий

12 л —	169 см
15 л —	162 см
20 л —	169 см
25 л —	176 см
30 л —	183 см
40 л —	188 см
50 л —	199 см
60 л —	209 см

конус высокий

12 л —	178 см
15 л —	171 см
20 л —	178 см
25 л —	185 см
30 л —	192 см
40 л —	200 см
50 л —	211 см
60 л —	221 см

Диаметр бака

12 л —	Ø 30 см
15 л —	Ø 30 см
20 л —	Ø 30 см
25 л —	Ø 30 см
30 л —	Ø 30 см
40 л —	Ø 35 см
50 л —	Ø 35 см
60 л —	Ø 35 см

МАРКА СТАЛИ AISI 304/430

- 1 — Кран для слива
- 2 — Бак, стенка 1 мм, дно 2 мм
- 3 — Конус (нержавеющая сталь)
- 4, 6, 8, 10, 12, 14, 16 — Соединительный кламп
- 5 — Лампа (нержавеющая сталь)
- 7 — Царга, высота 500 мм, Ø 51 мм
- 9 — Дефлегматор (на выбор 5, 7, 9, 12 трубок), длина 200 мм, Ø 51 мм
- 11 — Термометр
- 13 — Две поворотные арки
- 15 — Холодильник (на выбор 5, 7, 9, 12 трубок), длина 500 мм, Ø 51 мм
- 17 — Съемный носик с атмосферным клапаном, выход продукта
- </> — Быстростемы, вход/выход воды

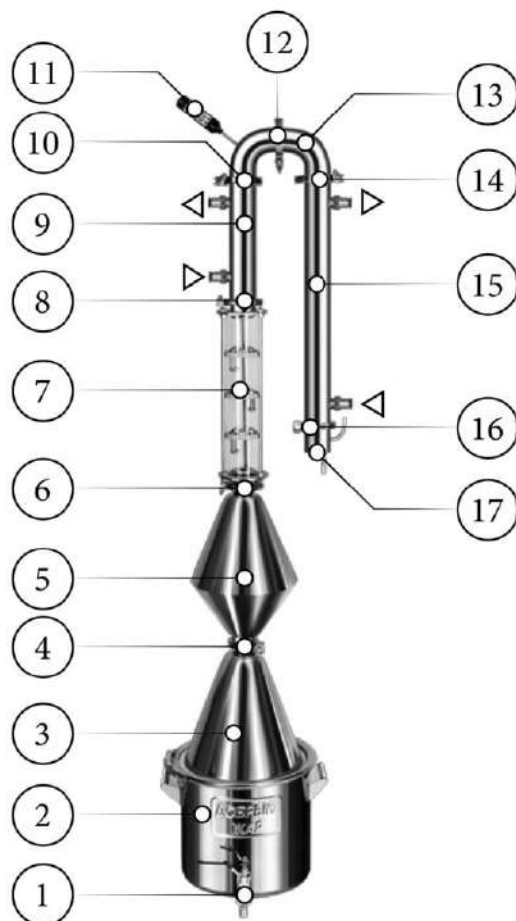
Сборка и подготовка к работе

- Установите кран на перегонный куб (для моделей от 20 до 60 литров), налейте воды выше уровня крана для проверки герметичности соединения;
- Заполните перегонный куб кастрюльного типа брагой и установите на него силиконовый уплотнитель;
- Установите на перегонный куб конус и зафиксируйте его зажимным хомутом;
- Установите прокладку под кламп и лампу, зафиксируйте ее хомутом;
- Установите прокладку под кламп и царгу с сеткой Панченкова, зафиксируйте ее хомутом;
- Установите прокладку под кламп и дефлегматор, зафиксируйте ее хомутом;
- Установите прокладку под кламп и переходную арку со штуцером под термометр, зафиксируйте ее хомутом;
- Установите прокладку под кламп и вторую переходную арку, зафиксируйте ее хомутом;
- Установите прокладку под кламп и трубчатый холодильник, зафиксируйте ее хомутом;
- Установите прокладку под кламп и съемный носик для сбора дистиллята с атмосферным клапаном, зафиксируйте ее хомутом;
- Подключите шланг подачи воды к штуцеру «вход воды» на холодильнике;
- Установите перемычку из шланга между штуцерами «выход воды» на холодильнике и «вход воды» на дефлегматоре;
- Подключите шланг слива к штуцеру «выход воды» на дефлегматоре и направьте его в канализационный слив;
- Установите электронный термометр в гнездо на кубе и дистилляторе;
- Подсоедините шланг к носику для сбора дистиллята и направьте в чистую емкость;
- Включите нагрев и проводите отбор дистиллята в соответствии с инструкцией;
- По окончании перегона, когда барда остынет, используйте кран для ее слива.

Комплектация

- Перегонный куб (кастрюльного типа) с краном — 1 шт.
- Соединительный хомут для бака — 1 шт.
- Конус для бака с фланцем — 1 шт.
- Силиконовая прокладка для конуса — 1 шт.
- Лампа — 1 шт.
- Царга — 1 шт.
- Регулярная насадка Панченкова — 3 шт.
- Клапан сброса избыточного давления — 1 шт.
- Силиконовая прокладка под кламп — 7 шт.
- Соединительный кламп — 7 шт.
- Холодильник трубчатый — 1 шт.
- Дефлегматор трубчатый — 1 шт.
- Термометр цифровой — 2 шт.
- Переходник — 1 шт.
- Шланг силиконовый, длина 7 м — 1 шт.
- Инструкция по эксплуатации (включает паспорт, гарантийный талон, рецепты приготовления самогона) — 1 шт.
- Коробка упаковочная — 1 шт.

Модель «АБСОЛЮТ VIP»



Высота в сборе

конус низкий

12 л — 159 см
15 л — 152 см
20 л — 159 см
25 л — 166 см
30 л — 173 см
40 л — 179 см
50 л — 190 см
60 л — 200 см

конус высокий

12 л — 168 см
15 л — 161 см
20 л — 168 см
25 л — 175 см
30 л — 182 см
40 л — 189 см
50 л — 200 см
60 л — 210 см

Диаметр бака

12 л — Ø 30 см
15 л — Ø 30 см
20 л — Ø 30 см
25 л — Ø 30 см
30 л — Ø 30 см
40 л — Ø 35 см
50 л — Ø 35 см
60 л — Ø 35 см

МАРКА СТАЛИ AISI 304/430

- 1 — Кран для слива
- 2 — Бак, стенка 1 мм, дно 2 мм
- 3 — Конус (нержавеющая сталь)
- 4, 6, 8, 10, 12, 14, 16 — Соединительный кламп
- 5 — Лампа (нержавеющая сталь)
- 7 — Тарельчатая колонна, высота 380 мм, Ø 80 мм
- 9 — Дефлегматор (на выбор 5, 7, 9, 12 трубок), длина 200 мм, Ø 51 мм
- 11 — Термометр
- 13 — Две поворотные арки
- 15 — Холодильник (на выбор 5, 7, 9, 12 трубок), длина 500 мм, Ø 51 мм
- 17 — Съёмный носик с атмосферным клапаном, выход продукта
- ◁/▷ — Быстросъёмы, вход/выход воды

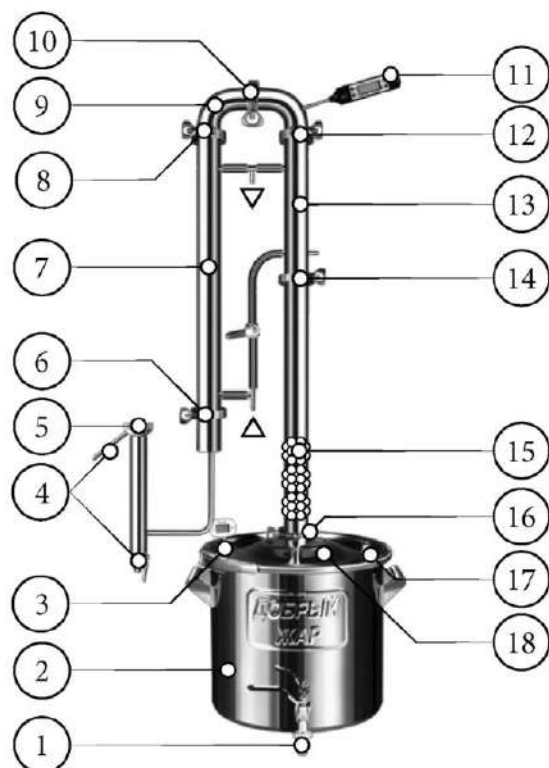
Сборка и подготовка к работе

- Установите кран на перегонный куб (для моделей от 20 до 60 литров), налейте воды выше уровня крана для проверки герметичности соединения;
- Заполните перегонный куб кастрюльного типа брагой и установите на него силиконовый уплотнитель;
- Установите на перегонный куб конус и зафиксируйте ее зажимным хомутом;
- Установите прокладку под кламп и лампу, зафиксируйте ее хомутом;
- Установите прокладку под кламп и тарельчатую колонну, зафиксируйте ее хомутом;
- Установите прокладку под кламп и дефлегматор, зафиксируйте ее хомутом;
- Установите прокладку под кламп и переходную арку со штуцером под термометр, зафиксируйте ее хомутом;
- Установите прокладку под кламп и вторую переходную арку, зафиксируйте ее хомутом;
- Установите прокладку под кламп и трубчатый холодильник, зафиксируйте ее хомутом;
- Установите прокладку под кламп и съёмный носик для сбора дистиллята с атмосферным клапаном, зафиксируйте ее хомутом;
- Подключите шланг подачи воды к штуцеру «вход воды» на холодильнике;
- Установите перемычку из шланга между штуцерами «выход воды» на холодильнике и «вход воды» на дефлегматоре;
- Подключите шланг слива к штуцеру «выход воды» на дефлегматоре и направьте его в канализационный слив или в ёмкость для сбора и последующего использования в бытовых нуждах в целях экономии;
- Установите электронный термометр в гнездо на кубе и дистилляторе;
- Подсоедините шланг к носику для сбора дистиллята и направьте в чистую ёмкость;
- Включите, нагрев и проводите отбор дистиллята в соответствии с инструкцией;
- По окончании перегона, когда барда остынет, используйте кран для ее слива.

Комплектация

- Перегонный куб (кастрюльного типа) с краном — 1 шт.
- Соединительный хомут для бака — 1 шт.
- Конус для бака с фланцем — 1 шт.
- Силиконовая прокладка для конуса — 1 шт.
- Лампа — 1 шт.
- Тарельчатая колонна — 1 шт.
- Клапан сброса избыточного давления — 1 шт.
- Силиконовая прокладка под кламп — 7 шт.
- Соединительный кламп — 7 шт.
- Холодильник трубчатый — 1 шт.
- Дефлегматор трубчатый — 1 шт.
- Термометр цифровой — 2 шт.
- Переходник — 1 шт.
- Шланг силиконовый, длина 7 м — 1 шт.
- Инструкция по эксплуатации (включает паспорт, гарантийный талон, рецепты приготовления самогона) — 1 шт.
- Коробка упаковочная — 1 шт.

Модель «ЛЮКС ПРО»



Высота в сборе

12 л — 102 см
15 л — 106 см
20 л — 113 см
25 л — 120 см
30 л — 126 см
35 л — 122 см
40 л — 127 см
50 л — 138 см
60 л — 148 см

Диаметр бака

12 л — Ø 30 см
15 л — Ø 30 см
20 л — Ø 30 см
25 л — Ø 30 см
30 л — Ø 30 см
35 л — Ø 30 см
40 л — Ø 35 см
50 л — Ø 35 см
60 л — Ø 35 см

МАРКА СТАЛИ AISI 304/430

- 1 — Кран для слива
- 2 — Бак, стенка 1 мм, дно 2 мм
- 3, 11 — Термометр
- 4 — Выход продукта
- 5 — «Попугай» + съемный носик в комплекте
- 6, 8, 10, 12, 14, 16 — Соединительный кламп
- 7 — Холодильник, 5 трубок, длина 500 мм, Ø 38 мм
- 9 — Две поворотные арки
- 13 — Дефлегматор, 5 трубок, длина 200 мм, Ø 50 мм
- 15 — Царга с сеткой Панченкова (3 рулона), высота 500 мм
- 17 — Клапан сброса давления
- 18 — Крышка с ребром жесткости
- ◁/▷ — Вход/Выход воды

*Главной особенностью этой модели является возможность контроля подачи охлаждающей воды к дефлегматору, что позволяет очень тонко настраивать режим и интенсивность перегона. Также у вас есть возможность точно отсекаать «головные» и «хвостовые» фракции, так как ареометр (спиртомер), установленный в «попугае», позволяет в режиме реального времени отслеживать крепость получаемого продукта.

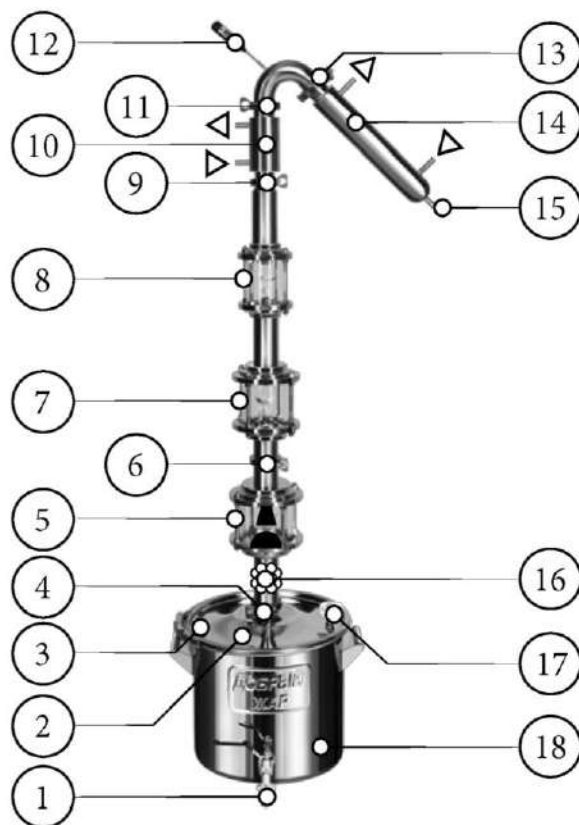
Сборка и подготовка к работе

- Установите кран на перегонный куб (для моделей от 20 до 60 литров), налейте воды выше уровня крана для проверки герметичности соединения;
- Заполните перегонный куб кастрюльного типа брагой и установите на него силиконовый уплотнитель;
- Установите на куб крышку и зафиксируйте ее зажимным хомутом;
- Установите прокладку под кламп и царгу с сеткой Панченкова, зафиксируйте ее хомутом;
- Установите прокладку под кламп и дефлегматор, зафиксируйте ее хомутом;
- Установите прокладку под кламп и переходную арку со штуцером под термометр, зафиксируйте ее хомутом;
- Установите прокладку под кламп и вторую переходную арку, зафиксируйте ее хомутом;
- Установите прокладку под кламп и трубчатый холодильник, зафиксируйте ее хомутом;
- Установите прокладку под кламп и «попугай» со съемным носиком в комплекте, зафиксируйте ее хомутом;
- Подключите шланг подачи воды к тройнику «вход воды», соединив его перемычками со штуцером «вход воды» на холодильнике, краном регулировки напора и штуцером «вход воды» на дефлегматоре;
- Установите перемычку из шланга с тройником между штуцерами «выход воды» на холодильнике и «выход воды» на дефлегматоре;
- Подключите шланг слива воды к тройнику и направьте его в раковину;
- Установите электронный термометр в гнездо на кубе и дистилляторе;
- Подсоедините шланг к носик для сбора дистиллята и направьте в чистую емкость;
- Установите спиртомер в «попугай», сняв крышечку;
- Сбор продукта можно также осуществлять через краник, не используя «попугай»;
- Включите нагрев и проводите отбор дистиллята в соответствии с инструкцией;
- По окончании перегона, когда барда остынет, используйте кран для ее слива.

Комплектация

- Перегонный куб (кастрюльного типа) с краном — 1 шт.
- Соединительный хомут (для бака) — 1 шт.
- Крышка для бака с фланцем — 1 шт.
- Силиконовая прокладка для крышки — 1 шт.
- Царга — 1 шт.
- Клапан сброса избыточного давления — 1 шт.
- Силиконовая прокладка под кламп — 6 шт.
- Соединительный кламп — 6 шт.
- Холодильник трубчатый — 1 шт.
- Дефлегматор трубчатый — 1 шт.
- Съемный носик — 1 шт.
- «Попугай» — 1 шт.
- Термометр цифровой — 2 шт.
- Регулярная насадка Панченкова — 3 шт.
- Переходник — 1 шт.
- Шланг силиконовый, длина 5 м — 1 шт.
- Инструкция по эксплуатации (включает паспорт, гарантийный талон, рецепты приготовления самогона) — 1 шт.
- Коробка упаковочная — 1 шт.

Модель «ДЖЗ-ДФ»



- 1 — Кран для слива
 2 — Крышка с ребром жесткости
 3 — Клапан сброса давления
 4, 6, 9, 11, 13 — Соединительный кламп
 5 — Диоптр, Ø 100 мм, высота 100 мм
 7 — Диоптр, Ø 80 мм, высота 120 мм
 8 — Диоптр, Ø 51 мм, высота 90 мм
 10 — Дефлегматор, Ø 64 мм, длина 100 мм
 12, 17 — Термометр
 14 — Холодильник, Ø 51 мм, длина 350 мм
 15 — Выход продукта
 16 — Сетка Панченкова
 18 — Бак, стенка 1 мм, дно 2 мм
 ◁▷ — Вход/Выход воды
 △ — Распылитель
 ◐ — Колпачковая тарелка

Высота в сборе

12 л — 141 см	12 л — Ø 30 см
15 л — 134 см	15 л — Ø 30 см
20 л — 141 см	20 л — Ø 30 см
25 л — 148 см	25 л — Ø 30 см
30 л — 155 см	30 л — Ø 30 см
40 л — 155 см	40 л — Ø 35 см
50 л — 166 см	50 л — Ø 35 см
60 л — 176 см	60 л — Ø 35 см

Диаметр бака

12 л — Ø 30 см
15 л — Ø 30 см
20 л — Ø 30 см
25 л — Ø 30 см
30 л — Ø 30 см
40 л — Ø 35 см
50 л — Ø 35 см
60 л — Ø 35 см

МАРКА СТАЛИ AISI 304/430

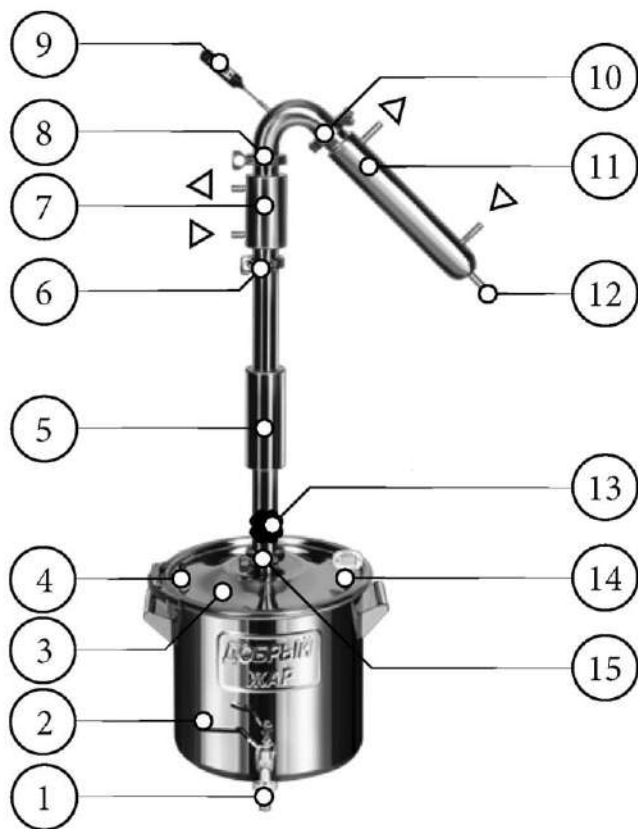
Сборка и подготовка к работе

- Установите кран на перегонный куб (для моделей от 20 до 60 литров), налейте воды выше уровня крана для проверки герметичности соединения;
- Установите перегонный куб кастрюльного типа на плиту или на ровную твердую поверхность (для моделей с ТЭН нагревателем) и заполните его сырьем (брагой);
- Накройте смкость крышкой и зафиксируйте ее прижимным хомутом;
- Установите в штуцер на крышке электронный термометр;
- Установите силиконовую прокладку под кламп на фланец крышки;
- Используйте кламповый хомут с диаметром 64 мм для фиксации диоптра DN 104 с колпачковой тарелкой и распылителем в сборе на крышке;
- Используйте кламповый хомут с диаметром 51 мм для фиксации двух оставшихся диоптров в сборе;
- Используйте кламповые хомуты с диаметром 51 мм для фиксации арки и трубчатого холодильника;
- Установите в штуцер арки электронный термометр;
- Подсоедините силиконовую трубку подачи воды к штуцеру «вход воды» на холодильнике;
- Подсоедините силиконовую трубку отвода воды к штуцеру «выход воды» на холодильнике, а второй ее конец направьте в канализационный слив;
- Включите нагрев и подачу холодной воды, проводите дистилляцию;
- По окончании перегона отключите подачу воды и нагрев, дайте аппарату остыть и слейте барду с куба через кран.

Комплектация

- Перегонный куб (кастрюльного типа) с краном — 1 шт.
- Диоптр DN 65 — 1 шт.
- Диоптр DN 80 — 1 шт.
- Диоптр DN 104 — 1 шт.
- Колпачковая тарелка из нержавеющей стали — 3 шт.
- Холодильник трубчатый — 1 шт.
- Переходник 135°/180° — 1 шт.
- Дефлегматор универсальный — 1 шт.
- Царга, длина 500 мм — 1 шт.
- Силиконовая прокладка под кламповые соединения — 4 шт.
- Хомут CLAMP на фланец Ø 51 мм — 3 шт.
- Хомут CLAMP на фланец Ø 64 мм — 1 шт.
- Термометр цифровой — 2 шт.
- Переходник — 1 шт.
- Шланг силиконовый, длина 5 м — 1 шт.
- Спиртомер (0—96°) — 1 шт.
- Ареометр спиртовой 70—100° — 1 шт.
- Ареометр спиртовой 40—70° — 1 шт.
- Ареометр спиртовой 0—40° — 1 шт.
- Спиртовые дрожжи (250 гр) — 1 шт.
- Инструкция по эксплуатации (включает паспорт, гарантийный талон, рецепты приготовления самогона) — 1 шт.
- Коробка — 1 шт.

Модель «ФЛАГМАН»



- 1 — Кран для слива
- 2 — Бак, стенка 1 мм, дно 2 мм
- 3 — Крышка с ребром жесткости
- 4 — Клапан сброса давления
- 5 — Сухопарник
- 6, 8, 10, 15 — Соединительный кламп
- 7 — Дефлегматор, Ø 64 мм, длина 100 мм
- 9, 14 — Термометр
- 11 — Холодильник, 5 трубок, Ø 50 мм, длина 500 мм
- 12 — Выход продукта
- △/▽ — Вход/Выход воды

Высота в сборе

12 л — 99 см
15 л — 92 см
20 л — 99 см
25 л — 106 см
30 л — 113 см
40 л — 113 см
50 л — 124 см
60 л — 134 см

Диаметр бака

12 л — Ø 30 см
15 л — Ø 30 см
20 л — Ø 30 см
25 л — Ø 30 см
30 л — Ø 30 см
40 л — Ø 35 см
50 л — Ø 35 см
60 л — Ø 35 см

МАРКА СТАЛИ AISI 304/430

Сборка и подготовка к работе

- Установите кран на перегонный куб (для моделей от 20 до 60 литров), налейте воды выше уровня крана для проверки герметичности соединения;
- Заполните перегонный куб кастрюльного типа брагой и установите на него силиконовый уплотнитель;
- Установите на куб крышку и зафиксируйте ее зажимным хомутом;
- Установите прокладку под кламп и царгу с сеткой Панченкова, зафиксируйте ее хомутом;
- Убедитесь, что кран сухопарника находится в закрытом положении. Впоследствии в процессе перегона вы будете использовать его для слива флегмы. Для этого подсоедините к нему силиконовую трубку и направьте в раковину для слива;
- Установите прокладку под кламп и дефлегматор, зафиксируйте ее хомутом;
- Установите прокладку под кламп и переходную арку со штуцером под термометр, зафиксируйте ее хомутом;
- Установите прокладку под кламп и трубчатый холодильник, зафиксируйте ее хомутом;
- Подключите шланг подачи воды к штуцеру «вход воды» на холодильнике;
- Установите перемычку из шланга между штуцерами «выход воды» на холодильнике и «вход воды» на дефлегматоре;
- Подключите шланг слива к штуцеру «выход воды» на дефлегматоре и направьте его в канализационный слив или в емкость для сбора и последующего использования в бытовых нуждах в целях экономии;
- Установите электронный термометр в гнездо на кубе и дистилляторе;
- Подсоедините шланг к носику для сбора дистиллята и направьте в чистую емкость;
- Включите, нагрев и проводите отбор дистиллята в соответствии с инструкцией;
- По окончании перегона, когда барда остынет, используйте кран для ее слива.

Комплектация

- Перегонный куб (кастрюльного типа) с краном — 1 шт.
- Соединительный хомут (для бака) — 1 шт.
- Крышка для бака с фланцем — 1 шт.
- Силиконовая прокладка для крышки — 1 шт.
- Царга с сухопарником — 1 шт.
- Кран на сухопарник — 1 шт.
- Клапан сброса избыточного давления — 1 шт.
- Силиконовая прокладка под кламп — 4 шт.
- Соединительный кламп — 4 шт.
- Холодильник трубчатый — 1 шт.
- Дефлегматор универсальный — 1 шт.
- Термометр цифровой — 2 шт.
- Регулярная насадка Панченкова — 1 шт.
- Переходник — 1 шт.
- Шланг силиконовый, длина 5 м — 1 шт.
- Инструкция по эксплуатации (включает паспорт, гарантийный талон, рецепты приготовления самогона) — 1 шт.
- Коробка упаковочная — 1 шт.

Модель «МОДУЛЬ»



- 1 — Кран для слива
 2 — Бак, стенка 1 мм, дно 2 мм
 3 — Крышка с ребром жесткости
 4, 7 — Термометр
 5, 6, 8 — Соединительный кламп
 9 — Холодильник трубчатый, Ø 51 мм, длина 250 мм
 10 — Выход продукта
 11 — Клапан сброса давления
 </> — Вход/Выход воды

Высота в сборе

12 л — 59 см
15 л — 52 см
20 л — 59 см
30 л — 73 см
40 л — 73 см
50 л — 84 см
60 л — 94 см

Диаметр бака

12 л — Ø 30 см
15 л — Ø 30 см
20 л — Ø 30 см
30 л — Ø 30 см
40 л — Ø 35 см
50 л — Ø 35 см
60 л — Ø 35 см

МАРКА СТАЛИ AISI 304/430

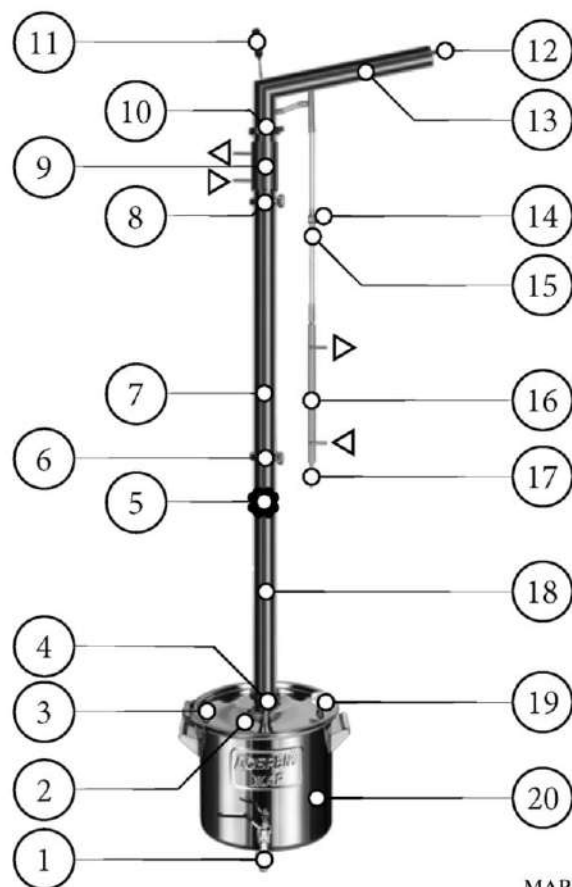
Сборка и подготовка к работе

- Установите кран на перегонный куб (для моделей от 20 до 60 литров), налейте воды выше уровня крана для проверки герметичности соединения;
- Заполните перегонный куб кастрюльного типа брагой и установите на него силиконовый уплотнитель;
- Установите на куб крышку и зафиксируйте ее зажимным хомутом;
- Установите прокладку под кламп и царгу, зафиксируйте ее хомутом;
- Установите прокладку под кламп и переходную арку со штуцером под термометр, зафиксируйте ее хомутом;
- Установите прокладку под кламп и трубчатый холодильник, зафиксируйте ее хомутом;
- Подсоедините силиконовую трубку подачи воды к штуцеру «вход воды» на холодильнике;
- Подсоедините силиконовую трубку отвода воды к штуцеру «выход воды» на холодильнике, а второй ее конец направьте в канализационный слив;
- Установите электронный термометр в гнездо на кубе и дистилляторе;
- Подсоедините шланг к носику для сбора дистиллята и направьте в чистую емкость;
- Включите, нагрев и проводите отбор дистиллята в соответствии с инструкцией;
- По окончании перегона, когда барда остынет, используйте кран для ее слива.

Комплектация

- Перегонный куб (кастрюльного типа) с краном — 1 шт.
- Соединительный хомут (для бака) — 1 шт.
- Крышка для бака с фланцем — 1 шт.
- Силиконовая прокладка для крышки — 1 шт.
- Царга, длина 100 мм — 1 шт.
- Клапан сброса избыточного давления — 1 шт.
- Силиконовая прокладка под кламп — 3 шт.
- Соединительный кламп — 3 шт.
- Холодильник трубчатый — 1 шт.
- Термометр цифровой — 2 шт.
- Шланг силиконовый, длина 5 м — 1 шт.
- Инструкция по эксплуатации (включает паспорт, гарантийный талон, рецепты приготовления самогона) — 1 шт.
- Коробка упаковочная — 1 шт.

Ректификационная колонна «МАЯК»



Высота в сборе

20 л — 176 см
25 л — 183 см
30 л — 190 см
40 л — 190 см
50 л — 201 см
60 л — 211 см

Диаметр бака

20 л — Ø 30 см
25 л — Ø 30 см
30 л — Ø 30 см
40 л — Ø 35 см
50 л — Ø 35 см
60 л — Ø 35 см

МАРКА СТАЛИ AISI 304/430

- 1 — Кран для слива
- 2 — Крышка с ребром жесткости
- 3 — Клапан сброса давления
- 4, 6, 8, 10 — Соединительный кламп
- 5 — Сетка Панченкова
- 7, 18 — Царга, Ø 51 мм, длина 500 мм
- 9 — Дефлегматор, Ø 64 мм, длина 200 мм
- 11, 19 — Термометр

- 12 — Атмосферный клапан
- 13 — Холодильник Димрота
- 14 — Кран
- 15 — Узел отбора
- 16 — Минихолодильник, Ø 12 мм
- 17 — Выход продукта
- 20 — Бак, стенка 1 мм, дно 2 мм
- △/▽ — Вход/Выход воды

*Одной из особенностей использования этой колонны является возможность перенаправления потока дистиллята обратно в колонну через перемычку. Для этого достаточно перекрыть кран узла отбора полностью или частично. Это позволяет регулировать уровень крепости собираемого спирта.

Сборка и подготовка к работе

- Установите перегонный куб кастрюльного типа на плиту или на ровную твердую поверхность (для моделей с ТЭН нагревателем) и заполните его сырьем (брагой);
- Накройте емкость крышкой и зафиксируйте ее прижимным хомутом;
- Установите в штуцер электронный термометр;
- Установите силиконовую прокладку под кламп на фланец крышки;
- Установите первую царгу и зафиксируйте ее кламповым хомутом;
- Через силиконовую прокладку установите вторую царгу и зафиксируйте ее кламповым хомутом;
- Через силиконовую прокладку установите дефлегматор и зафиксируйте его кламповым хомутом;
- Через силиконовую прокладку установите холодильник Димрота и зафиксируйте его кламповым хомутом;
- Установите в штуцер холодильника термометр;
- При помощи короткой перемычки из силиконовой трубки установите узел отбора с мини-холодильником и краном на штуцер;
- Трубку подачи холодной воды подключите к входному штуцеру на мини-холодильнике;
- Подключите дополнительную силиконовую трубку к штуцеру выхода из мини-холодильника, а второй ее конец подсоедините к штуцеру входа на холодильнике Димрота;
- Еще одну силиконовую трубку подсоедините к штуцеру выхода из холодильника Димрота, а второй ее конец подключите к штуцеру входа на дефлегматоре;
- Подсоедините силиконовую трубку к штуцеру выхода из дефлегматора и направьте ее в канализацию для слива;
- Включите подачу холодной воды и нагрев и проводите ректификацию в соответствии с рецептом;
- Следите, чтобы атмосферный клапан не был засорен;
- По окончании процесса ректификации отключите воду и нагрев, дайте аппарату полностью остыть, а затем слейте флегму через кран.

Комплектация

- Перегонный куб (кастрюльного типа) с краном — 1 шт.
- Холодильник Димрота — 1 шт.
- Дефлегматор — 1 шт.
- Царга — 2 шт.
- Регулярная проволочная насадка — 4 шт.
- Электронный термометр — 2 шт.
- Узел отбора с мини-холодильником — 1 шт.
- Силиконовая прокладка под кламп — 4 шт.
- Кламповый хомут — 3 шт.
- Переходник — 1 шт.
- Шланг силиконовый, длина 5 м — 1 шт.
- Спиртомер (0—96°) — 1 шт.
- Пачка спиртовых дрожжей (100 гр) — 1 шт.
- Инструкция по эксплуатации (включает паспорт, гарантийный талон, рецепты приготовления самогона) — 1 шт.
- Коробка — 1 шт.

Особенности универсальных систем с дефлегматорами и аромакорзинами

Одной из важных особенностей самогонных аппаратов с дефлегматорами является возможность использования в двух режимах. Первый — простая перегонка с целью получения спирта-сырца в режиме pot-still — предполагает подключение охлаждения только к холодильнику. В этом случае на выходе вы получите спирт-сырец крепостью до 60°. Второй режим — с подключением дефлегматора — позволит получать на выходе более крепкий продукт, до 96°. Аппарат можно не использовать в режиме pot-still и сразу получать дистиллят более высокой крепости и глубокой очистки.

Дефлегматор обеспечивает предварительную конденсацию паров спирта в царге, усиливая массообмен, что позволяет более эффективно отделять тяжелокипящие примеси и выделять этиловый спирт.

Аромакорзина заменяет разборный сухопарник и позволяет использовать пряности, свежие фрукты или сухофрукты для получения ароматных напитков. Наполнитель закладывается в аромакорзину на этапе сборки, а в процессе перегона пары, проходя через нее, вбирают в себя аромат, что позволяет добиваться высоких органолептических свойств конечного продукта.

Режимы перегона

Существует несколько режимов перегона, в которых вы можете использовать аппараты с дефлегматорами и универсальные системы:

- **Pot-still** — получение спирта-сырца крепостью до 60°. Охлаждение подключается только к холодильнику, царга с сеткой Панченкова и дефлегматор не используются;
- **Режим классического перегона** — используются царги с насадками Панченкова, но дефлегматор не подключается. Подходит для перегона зерновых, фруктовых и ягодных браг;
- **Режим укрепления** — в этом случае охлаждение через холодильник подключается и к дефлегматору, который способствует отделению флегмы для получения спирта глубокой очистки крепостью до 90°;
- **Режим ректификации** — установка дополнительных царг с насадками Панченкова или использование тарельчатых колонн, позволяет получать спирт крепостью до 96°;
- **Режим ароматизации** — после дефлегматора устанавливается

аромакорзина, в которую добавляются ароматные фрукты, пряности. Позволяет получать ароматный продукт на выходе;

- **Режим тонкой настройки** — между холодильником и дефлегматором установлен тройник, по которому вода для охлаждения подается к этим элементам, причем на участке трубки между тройником и дефлегматором установлен краник или зажим. Это позволяет точно настраивать интенсивность отделения флегмы для получения продуктов с определенными органолептическими свойствами;
- **Перегон с диоптром** — позволяет визуально контролировать процесс оттока флегмы или пенообразования в перегонном кубе.

Приготовление дистиллятов

Существует два метода получения дистиллятов:

1. Однократным перегоном — получение спирта-сырца или самогона низкой крепости, требующего дополнительной очистки;
2. Двойным перегоном — для получения крепкого самогона с глубокой степенью очистки, или спирта.

При двойном перегоне сначала необходимо произвести быстрый нагрев браги до 98°, не отделяя «голов» и «хвостов» и собирая весь получаемый спирт-сырец. Затем разбавить его чистой мягкой водой и осуществить второй перегон с отделением «голов» и «хвостов», а «тело» отбирая отдельно для употребления и приготовления домашних напитков. Первый метод больше подходит для приготовления самогонов из ароматного сырья — фруктовой, ягодной браги, — когда важно сохранить вкусовые качества. Второй метод лучше использовать при перегоне менее ценных браг на сахаре или солодовом сусле.

Дробный перегон с отделением «голов» и «хвостов»

Подготовка к дистилляции:

1. Собрать дистиллятор согласно схеме;
2. Залить брагу не более чем на 80 % общего объема перегонного куба. Крепёжным хомутом плотно закрепить крышку на кубе;
3. Подключить подвод и слив воды согласно схеме;
4. Подсоединить силиконовый шланг к патрубку отбора готового продукта;
5. Установить емкость для сбора самогона;
6. Включить нагрев (можно использовать любые виды бытовых плит для всех моделей дистилляторов).

Отбор «голов»

«Головы» отбираются при температуре около 76–77°. Как только начинают появляться первые капли, уменьшаем интенсивность нагрева и отбираем «голов» около 10 % от ожидаемого выхода готового продукта. То есть, если с 10 литров спирта-сырца крепостью 30° можно собрать около 3–3,5 литров конечного продукта, значит отобрать нужно 350 граммов «голов». Первые легкие фракции имеют очень резкий запах.

Отбор «тела»

Отобрав «головы», установите среднюю интенсивность нагрева, около 1200 Вт для моделей с ТЭН нагревателями. Установите новую емкость для сбора продукта, который пойдет в употребление. Отбирайте основной продукт до температуры 85°. По ее достижении дистиллят практически перестанет капать, т.к. процесс испарения спирта подойдет к концу, и начнется процесс испарения более тяжелокипящих фракций — «хвостов».

Отбор «хвостов»

Для отбора «хвостов» можно повысить интенсивность нагрева до максимума, установив новую емкость. В «хвостах» содержится небольшое количество этилового спирта, который впоследствии можно извлечь в процессе ректификации или дополнительного перегона при накоплении достаточного объема остатков.

Завершение дистилляции и разборка оборудования

Отключите нагрев. Подачу воды можно отключить, когда температура на термометре начнет падать, а в емкость для сбора перестанут стекать «хвосты». Куб с отработанной бардой необходимо оставить для полного остывания. Не выливайте горячую барду из куба, так как это может быть опасно: есть риск получить ожоги или вдохнуть вредные пары, поднимающиеся от барды. Если вы хотите ускорить процесс, то просто долейте в куб холодной воды, когда он слегка остынет, чтобы температура барды быстрее снизилась.

Соблюдая правила эксплуатации, вы получите высококачественные дистилляты для домашнего употребления.

После использования

После того, как дистиллят собран, необходимо отключить нагрев, подачу воды и дать оборудованию остыть до безопасной температуры. Затем произвести разборку аппарата в обратном порядке, приведенном выше в данной инструкции. Ослабив кламповый хомут, вы можете подсоединить к крану для слива на перегонном кубе силиконовый шланг или подставить под него емкость, чтобы слить остывшую флегму (отработанную брагу) или остатки воды. Хорошо промойте перегонный куб и все составные части аппарата в теплой воде с использованием неабразивных средств, не содержащих хлор. Затем просушите детали и уберите их в чистое, сухое место для хранения при комнатной температуре.

Особенности ухода

Аппарат не требует особого ухода — достаточно поддерживать его чистым и следовать рекомендациям, данным в этой инструкции, чтобы обеспечить его продолжительную бесперебойную работу.

ВАЖНО! Не допускается использование абразивных чистящих средств, металлических щеток, которые могут повредить поверхности деталей. Также недопустимо использовать хлорсодержащие химикаты, которые негативно сказываются на пищевой нержавеющей стали.

Техника безопасности

К использованию аппарата допускаются лица, достигшие 18 лет. Во избежание несчастных случаев, получения травм и повреждения оборудования строго запрещено:

1. Нарушать правила эксплуатации, приведенные в данной инструкции;
2. Прикасаться к горячим поверхностям аппарата во время его использования или во время остывания после использования;
3. Блокировать клапан сброса избыточного давления;
4. Проверять руками температуру воды на выходе из дефлегматора во время работы аппарата;
5. Откручивать фиксирующие элементы или снимать хомуты во время использования;
6. Оставлять аппарат во время работы и в горячем состоянии после использования без присмотра;

7. Допускать в помещение с использующимся или остывающим аппаратом детей, домашних животных;
8. Ставить горячий аппарат на поверхности, не рассчитанные на воздействие высоких температур;
9. Устанавливать аппарат неустойчиво или под наклоном.

ВАЖНО! Нарушение правил эксплуатации приводит к аннулированию гарантии и снятию с производителя взятых на себя обязательств по ремонту или замене оборудования.

С вопросами, предложениями или претензиями обращайтесь к специалистам МЗПО «Добрый Жар». Контактные данные:

Тел.: +7 (495) 201-10-47; 8 (800) 600-45-96

E-mail: info@dobriy-jar.ru

www.dobriy-jar.ru



РЕЦЕПТЫ

приготовления самогона

Основные технологические операции приготовления самогона в домашних условиях

Приготовление самогона включает в себя следующие основные операции:

- выбор и подготовка сырья;
- приготовление солода и солодового молока;
- сбраживание, перегонка браги;
- очистка самогона;
- «облагораживание» самогона (придание ему цвета, аромата, вкуса).

Основные виды сырья

Для приготовления самогона используют различные виды сырья: сахаро- и крахмалосодержащие продукты, дрожжи, воду, минеральные и ароматические вещества.

Часто в качестве сырья для получения самогона используют сахар. Но сахар — не только ценный, а часто и дефицитный питательный продукт, и для различных регионов более доступными могут быть другие виды сырья: крахмал, зерно различных злаковых культур, сахарная свекла, картофель и др. При выборе исходного сырья можно воспользоваться табл. 1.

Для получения самогона с высокими вкусовыми качествами и хорошим ароматом часто используют различное плодово-ягодное сырье: яблоки, айву, рябину, иргу, вишню, сливу, малину, черешню и другие плоды и ягоды. Одними из главных факторов, влияющих на качество готового продукта — самогона — являются сортность исходного продукта и его качество. Так, например, из яблок лучше использовать осенние и зимние сорта, так как они содержат больше сахара, кислот и дубильных веществ, чем летние. Зимним сортам яблок надо дать полежать, но яблоки, созревшие на дереве, более ароматны.

Прекрасным сырьем служат плоды айвы. Технологическая спелость айвы наступает после лежки, когда плоды приобретают свойственную каждому сорту окраску, мягкость, сильный аромат; количество сахара и красящих веществ увеличивается, а дубильных и пективных — уменьшается. Широкое применение в качестве исходного сырья получили различные сорта рябины, в том числе черноплодной. Но из-за несколько лишней терпковатости и недостаточной кислотности при ее использовании рекомендуем добавить более кислые ягоды (например, на две части черноплодной рябины

добавляют одну часть красной смородины). С целью снижения горьковатого привкуса рябину следует собирать после первых морозов. Ягоды ирги при их использовании рекомендуется слегка подвялить, что увеличивает сахаристость и улучшает аромат. Во многих регионах России в качестве исходного материала применяют различные дикорастущие ягоды: малину, землянику, чернику и др. При использовании малины следует знать, что желтые и белые сорта не пригодны. Черника — очень нежная ягода, поэтому в переработку должна поступать немедленно после сбора, в противном случае она скисает и приобретает неприятный устойчивый запах, сохраняющийся после перегонки.

Иногда для приготовления исходного сырья используют некоторые листовые овощи — например, ревень, содержащий до 0,5 % щавелевой кислоты, которая впоследствии дает неприятный травяной привкус.

Таблица 1

Выход спирта из 1 кг различных видов сырья

Вид сырья	Ожидаемый выход спирта, л/кг
Крахмал	0,72
Рис	0,59
Сахар	0,51
Гречиха	0,47
Пшеница	0,43
Овес	0,36
Рожь	0,41
Пшено	0,41
Горох	0,40
Ячмень	0,34
Картофель	0,11–0,18
Виноград	0,9–0,14
Сахарная свекла	0,8–0,12
Груши	0,07
Яблоки	0,06
Вишня	0,05

Избавляются от него путем проваривания в эмалированной посуде в небольшом количестве воды нарезанных на мелкие кусочки черешков ревеня.

Наиболее широкое применение в производстве самогона в качестве исходного сырья получил виноград. Можно использовать практически все его сорта, но выход готового продукта — самогона — будет зависеть в основном от показателя сахаристости различных сортов и кислотности, определяющей условия брожения.

Выбор исходного сырья определяет во многом качество готового продукта. Так, например, сахарная свекла и выжимки не годятся для приготовления высококачественных сортов самогона, зато это сырье лучше многих других подходит для простых, острых и резких напитков, отличающихся сравнительно низкой себестоимостью. Самогон из картофеля получается несколько лучшего качества, но требует доработки (двойная перегонка, дополнительная очистка). При соответствующей обработке самогон из плодов и ягод приближается к высококачественному напитку. Для приготовления крепких напитков высокого качества рекомендуется также использовать крахмалосодержащее сырье (пшеницу или зерно других злаковых культур).

Итак, для приготовления самогона используется различное сахаро- и крахмалосодержащее сырье. Получение самогона из сахара — наиболее быстрый и простой способ, однако получение его из крахмалосодержащего сырья является более дешевым и экономичным.

Дрожжи

Дрожжи — это удивительные одноклеточные организмы, принадлежащие к простейшим грибам, культурные расы которых используют для приготовления самогона и других алкогольных напитков. Их способность расщеплять сахара на винный спирт и углекислоту, т. е. сбраживать углеводы, применяется для получения самогона. Для его приготовления (винокурения) применяют винные дрожжи, которые используют также при выпечке хлеба.

В процессе жизнедеятельности дрожжи, распределяясь в жидкой среде (сусле) в виде взвеси и постоянно поднимаясь вверх с током углекислоты, интенсивно взаимодействуют с сахарами раствора и способны образовывать большое количество спирта за короткое время.

Для приготовления самогона в домашних условиях применяют прессованные дрожжи из расчета 10–15 % массы исходного сырья, чтобы обеспечить их доминирующее положение в сусле затора и нейтрализовать влияние «диких» дрожжей. От качества дрожжей зависит крепость бражки.

Вода и древесный уголь

Вода — это один из главных компонентов дрожжевого и основного заторов. Воду также используют для мытья сырья и оборудования.

Используемая для приготовления самогона вода должна отвечать гигиеническим требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Она должна быть прозрачной, бесцветной, не иметь запаха и постороннего привкуса, а кроме того, мягкой, с малым содержанием солей магния и кальция.

Кипяченую воду для приготовления заторов применять не следует, потому что она практически не содержит растворенного воздуха, необходимого дрожжам.

Природная вода не всегда удовлетворяет перечисленным требованиям, поэтому ее подвергают очистке отстаиванием и фильтрованием через специальные угольные фильтры.

Древесный уголь используется для устранения неприятных запахов самогона.

Перед употреблением уголь размельчить на кусочки размером 5–7 мм, просеять сквозь сито и отделить пыль, которую не используют. Уголь можно использовать многократно, если перед употреблением восстановить его свойства. Для этого необходимо обработать уголь 2%-ным раствором соляной кислоты, промыть водой и высушить, а затем снова прокалить на огне в закрытом котелке.

Подготовка и переработка сырья

Приготовление солода

Проращивание зерна — это процесс, который называют еще приготовлением солода.

Солод — продукт искусственного проращивания зерен злаков, которые расщепляют (осахаривают) крахмал на простые сахара, которые в свою очередь превращаются дрожжами в спирт.

Хороший солод — основа высокого качества самогона. Периоды проращивания зерна для разных культур составляют от 4 до 10 дней: 7–8 дней для пшеницы, 5–6 дней для ржи, 9–10 дней для ячменя, 8–9 дней для овса и 4–5 дней для проса.

При проращивании в зерне образуются активные ферменты, которые значительно ускоряют осахаривание крахмала. Приготовление солода состоит из ряда обязательных операций, которые

включают сортировку зерна, замачивание, рашение, очистку от ростков и сушку.

Для замачивания употребляется деревянная или эмалированная посуда, которую примерно за четыре дня до замачивания необходимо чисто вымыть и залить до половины сырой водой. Зерно всыпать не сразу, а понемногу, постоянно помешивая. Через три-четыре часа всплывшие на поверхность легкие зерна и сорные травы удаляют дуршлагом.

Затем сливают часть воды, оставляя ее на уровне выше зерен не более 25 см.

Через несколько часов на поверхность воды время от времени будут всплывать некоторые зерна. Их также необходимо удалять.

Для прекращения замачивания зерна надо руководствоваться следующими признаками:

- шелуха легко отделяется от мякоти;
- зерно сгибается между ногтями и гнется, не ломаясь;
- кожица зерна надтреснута, и обозначается росток;
- раздавленным зерном можно провести на доске черту, подобную получаемой от мела.

Замоченное зерно идет на рашение. Его проводят в хорошо вентилируемом помещении, в котором не должно быть сыро и душно. Температура поддерживается не выше 15–17°C. Зерна рассыпают на противне ровным тонким слоем не более 5 см, накрывают влажной тканью. Приток свежего воздуха и влажность не менее 40–43 % являются необходимым условием образования ферментов, в связи с чем зерно переворачивают через 5–8 часов по 3–4 раза в день.

В первые пять дней необходимо регулярно проветривать помещение и внимательно следить за влажностью зерна. В последующие 4–5 дней приток воздуха ограничивают.

При появлении корневых отпрысков слой зерна увеличивается до 20 см и температура в нем повышается до 18–20°C. Зерно начинает «потеть». Повышение температуры на этой стадии нежелательно, так как возрастает возможность развития гнилостных микроорганизмов. Предотвратить этот нежелательный процесс можно периодическим перемешиванием и охлаждением зерна.

Через 9–10 дней при нормальном развитии рашение солода прекращают. Проращение необходимо приостановить при следующих условиях:

- корневые ростки достигли $1\frac{1}{3}$ – $1\frac{1}{2}$ длины зерен (12–15 мм);
- перышко под кожицей достигло $\frac{1}{2}$ – $\frac{2}{3}$ зерна;
- корешки настолько сцепились между собой, что если взять одно зерно, то вместе с ним потянутся еще 4–8 зерен;

- зерна посолодели, т. е. совершенно утратили мучной вкус и при раскусывании хрустят.

О хорошем проращении можно судить по следующим признакам:

- цвет зерна не изменился;
- зерна проросли ровно;
- от солодовой кучи идет приятный огуречный запах;
- ростки свежи, имеют завитки и цепляются один за другой.

Зеленый свежепроросший солод имеет 43–45 % воды. Он активен и может использоваться для осахаривания крахмала. Для длительного хранения и использования по мере необходимости солод высушивают до влажности 3,0–3,5 %.

Перед тем как высушить солод, его промывают слабым раствором серной кислоты (1 %) в целях обеззараживания. Затем проросшие зерна рассыпают в теплом сухом помещении, при этом происходит подвяливание солода до 8 % влажности и продолжается его ферментизация. После этой операции солод сушат в духовом шкафу при температуре не выше 40°C до получения необходимой влажности 3–3,5 %.

Солод можно считать высушенным, когда он сух на ощупь, имеет сладкий вкус, характерный приятный запах.

Высушенный при температуре не более 40°C солод называют «белым». Он имеет высокую активность ферментов (80 %) и хорошо хранится.

Ростки солода необходимо удалить, для чего солод протирают руками, а затем провеивают и протряхивают с использованием сита.

Солод хранят в сухом помещении в закрытой посуде.

Зеленый солод следует выращивать и использовать в прохладное время года, а летом лучше пользоваться сухим солодом.

Приготовление солодового молока

(Подготовка раствора из пророщенного зерна)

Подготовка раствора из пророщенного зерна — этап приготовления самогона, известный также как приготовление солодового молока. Для этого процесса лучше всего использовать смесь солодов: ячменного, ржаного и просяного в соотношении 2:1:1. Смесь солодов заливают горячей водой (60–65°C), выдерживают 10 минут и воду сливают. Затем смесь мелко мелют в кофемолке или в ступке, а потом заливают новой порцией горячей воды (50–55°C), тщательно перемешивают (для этого лучше взять миксер) до получения однородной белой жидкости. Воду сначала можно заливать не всю, а $\frac{1}{3}$ или $\frac{1}{2}$ объема.

Дрожжевой затор

Дрожжевой затор — водный питательный раствор, в котором размножаются дрожжи. Цель приготовления дрожжевого затора — вырастить достаточное количество зрелых культурных дрожжей ($1/_{10}$ объема основного затора) из небольшого количества маточных дрожжей для того, чтобы сократить длительность сбраживания основного затора и уменьшить вредное влияние на качество бражки «диких» дрожжей, которые дают большое количество вредных примесей.

Выращивание зрелых дрожжей проводят в отдельной посуде в питательной среде — сусле. Чтобы сделать хороший дрожжевой затор, необходимо приготовить сладкое сусло, поместить туда маточные дрожжи и обеспечить условия их вызревания.

В сусле дрожжевого затора обязательно наличие кислорода. Для роста дрожжей наиболее благоприятная температура сусла 26–28°C.

Приготовление сладкого сусла

Сладкое сусло можно приготовить путем осахаривания крахмального сырья или используя сахарное сырье. Сусло готовят за два дня до приготовления основного затора следующим образом. Берут ячменный солод в необходимом количестве в зависимости от массы припаса и объема будущего основного затора (на 2 кг мучного припаса основного затора берут 7–8 л воды и 1,5–1,6 л готового дрожжевого затора).

В дрожжевой чан (трехлитровую кастрюлю) наливают 1,5 л воды и подогревают до 35°C. Затем в воду медленно всыпают ржаную муку (120 г) и тщательно перемешивают до получения однородной массы.

Этот мучной затор медленно нагревают на песочной бане, доводят до кипения и проваривают в течение 1–1,5 часа. Затор охлаждают до 60°C, всыпают в него дробленый солод и перемешивают в течение 5 минут, затем чан накрывают крышкой и оставляют массу для осахаривания, поддерживая температуру в пределах 50–53°C. При такой температуре затор выдерживают 2–2,5 часа и проверяют на вкус: он становится сладким. Затем массу подогревают до 60–63°C и выдерживают еще 2 часа. После этого сусло фильтруют сквозь сито, отделяют гущу, стерилизуют при 85°C в течение 20–30 минут, охлаждают до 50°C и вносят минеральное питание: хлористый аммоний 0,3 г/л, суперфосфат 0,5 г/л, предварительно растворенный в горячей воде. Затем сусло подкисляют серной кислотой до кислотности 1 % (100 г 10%-ной кислоты на 1 л сусла).

Концентрацию сусла определяют сахарометром, для чего отбирают небольшое количество сусла, фильтруют, наливают в мерный цилиндр и проводят измерение при 20°C. Концентрация сусла должна быть 1,07–1,08 (18–20 % сахаров).

Сладкое сусло на основе сахарного сырья готовят следующим образом. На 1,5–1,6 л воды берут 250 г сахара, растворяют и нагревают до кипения. Затем охлаждают, добавляют минеральное питание, подкисляют ранее указанным способом и используют для выращивания дрожжей.

Посев маточных дрожжей

Прессованные или сухие дрожжи в количестве 60–80 г растворяют в 200 мл охлажденного сусла, тщательно размешивают ивливают в дрожжевой чан при 30°C. Затем сусло охлаждают до температуры 15–16°C, закрывают крышкой и оставляют для созревания дрожжей.

Брожение и вызревание дрожжей

После внесения дрожжей начинается брожение сусла и повышается его температура до 27–29°C. При повышении температуры более 30°C сусло принудительно охлаждают. Для обеспечения дыхания дрожжей сусло дважды в час взбалтывают в течение 1–2 минут. По истечении 6 часов проверяют концентрацию сусла (на вкус или сахарометром). Ощущение сладости должно снижаться, и при концентрации 6–7 % (по сахарометру 1,020–1,025) брожение дрожжей заканчивается. Зрелые дрожжи используют для сбраживания основного затора. Вызревание продолжается 18–20 часов.

Исходные материалы: солод — 190 г; мука ржаная — 120 г; хлористый аммоний — 0,5 г; суперфосфат двойной — 0,8 г; серная кислота 10%-ная — 25 г; дрожжи — 80 г; вода — 1,6 л.

Оборудование: кастрюля 3 л; сахарометр (ареометр) 1,000–1,080; ложка из нержавеющей стали; весы с разновесами.

Приготовление браги (основного затора)

Приготовление (затирание) основного затора — одна из главных операций в процессе получения самогона. Ее цель — обеспечить преобразование крахмала, которое включает в себя три стадии: клейстеризацию, разжижение (растворение) и осахаривание. Для этого используют солодовое молоко, нагревание затора до температуры 50–60°C и выдержку при этой температуре в течение 7–8 часов.

Осахаривание крахмала зависит от ряда условий, в частности от того, используется ли чистый крахмал или сырье. Во втором случае продолжительность осахаривания будет по времени гораздо длиннее. Мучное осахаривание длится 7–8 часов, осахаривание картофельного затора — всего 1–2 часа. Важно не перегревать сусло более 65°C. Концентрация сахаров готового сусла должна быть не менее 16 %, что соответствует плотности раствора 1,06.

При затирании солодовое молоко смешивают с разваренной крахмальной массой, осахаривают крахмал, фильтруют затор, прибавляют дрожжи и оставляют для брожения. Дрожжи заливают в сусло в бродильных чанах. От качества дрожжей сильно зависит правильное созревание затора и общее качество и количество конечного продукта.

Затем проводят смешивание солодового молока и крахмальной массы, для чего в 10-литровую кастрюлю (заторный чан) вливают 0,5 л солодового молока и столько же холодной воды. Затем этот состав энергично размешивают, после чего медленно прибавляют разваренную крахмальную массу. Постоянно размешивая, следят, чтобы температура не превышала 55–60°C. Если же она поднялась выше этой нормы, нужно охладить затор. Постоянное интенсивное перемешивание — неременное требование данной операции. После этого добавляют остальное количество солодового молока и перемешивают затор в течение 5 минут.

В табл. 2 приведены нормы расхода солода и воды для разных видов сырья.

Таблица 2

Нормы расхода солода и воды при затирании
1 кг крахмального сырья

Вид сырья	Количество воды на 1 кг сырья, л	Норма смешанного сухого солода на 1 кг сырья, г	Объем солодового молока на 1 кг сырья, л
Картофель с содержанием крахмала 15 %	0,25	10–50	0,2
Картофель с содержанием крахмала 20 %	0,5	50–60	0,3
Мука пшеничная	4	90–120	0,5
Мука ржаная	3,5	80–100	0,4
Мука овсяная	3,5	80–100	0,4
Мука гороховая	3	80–100	0,4

Смесь крахмальной массы и солодового молока выдерживают в водяной бане в течение 4 часов при температуре 65°C, постоянно размешивая.

Время осахаривания крахмального затора может быть различным и зависит прежде всего от качества солода.

При старом солоде или нарушениях технологии процесс осахаривания может затянуться до 20 часов вместо 3–4 часов, обычно уходящих на эту операцию.

При наличии печи затор обычно ставят в остывшую (до 60°C) печь на ночь.

Концентрация сусла после осахаривания должна находиться в пределах 16–18 % сахаров (1,060–1,070 г/см).

Брожение

Охладив сусло затора до 30°C, прибавляют зрелые дрожжи (дрожжевой затор), размешивают и продолжают охлаждать до температуры 15°C. При этой температуре сусло сливают в бродильный чан и ставят для брожения в темное место. Чан не герметизируют, а накрывают плотняной тканью. Периодически помешивают (через 5–6 часов).

Брожение может быть различных видов: волнистое, переливное, покровное и смешанное. Все виды являются нормальными, кроме покровного. Правда, для ячменных, овсяных и пшеничных заторов и покровное брожение является нормальным, но для картофельного затора оно является показателем того, что дрожжи слабы и что необходимо добавить молодые и сильные дрожжи.

Брожение является основным этапом технологического процесса приготовления самогона. От того, как происходит сбраживание, зависит и выход готового продукта, и его качество. Брожение — это сложная химическая реакция, требующая строгого температурного режима и определенной концентрации компонентов. Схематично данную реакцию можно представить следующим образом: сахар → этиловый спирт + вода + углекислый газ.

Одним из важных факторов эффективности сбраживания является поддержание оптимальной температуры (не менее 18°C и не выше 24°C). Так, резкое похолодание в начальный период брожения может полностью его остановить, несмотря на то, что еще не весь сахар выбродил. При низкой температуре дрожжи остаются живыми, но не могут работать. В этом случае необходимо повысить температуру — дрожжи могут продолжить работу и доведут брожение до конца, но для этого предварительно необходимо «возмутить»

их перемешиванием. Высокая температура брожения гораздо более опасна, так как она может настолько ослабить жизнедеятельность дрожжей, что возобновить их работу не удастся. В этом случае рекомендуется снять резиновой трубкой сусло с дрожжей, добавить свежих и поставить емкость в помещение с температурой не выше 20°C. Скорость реакции сбраживания в нормальных условиях пропорциональна концентрации сахара в браге, но следует учитывать, что реакция сбраживания прекращается при достижении концентрации образовавшегося спирта выше 10 объемных процентов. Отсюда следует, что при недостаточном количестве сахара брожение будет происходить медленно, а излишки сахара просто не будут участвовать в реакции образования спирта, что приведет к дополнительным потерям. При изготовлении сахарного самогона составляющие компоненты (сахар, дрожжи, вода) рекомендуется применять в соотношении 1,0 : 0,1 : 3,0. Данное соотношение можно использовать для многих видов плодово-ягодного исходного сырья с учетом показателя сахаристости и влагонасыщенности конкретной смеси. Количество дрожжей в этом случае составляет 25–30 %.

Брожение состоит из трех стадий:

начальное брожение, когда происходит насыщение бражки углекислым газом и температура повышается на 2–3°C; вкус сначала сладкий, затем он постепенно исчезает; эта стадия длится до 30 часов;

главное брожение, в процессе которого бражка приходит в оживление, поверхность ее покрывается пузырьками, образуется пена, температура поднимается до 30°C; быстро нарастает концентрация алкоголя, вкус бражки становится горьковато-кислым; к концу этого этапа брожения концентрация сахаров в бражке уменьшается до 1,5–3 %; главное брожение длится 15–24 часа;

дображивание — последний этап брожения, при котором пена оседает, температура понижается до 25–26°C, вкус бражки становится горько-кислым, концентрация сахара уменьшается до 1 %, кислотность возрастает; главный результат этапа дображивания — сбраживание остаточных продуктов. Очень важно соблюдать температурный режим в процессе осахаривания. Картофельный затор дображивается 15–25 часов, свекловичный — 90–120 часов.

После завершения процесса брожения проверяют качество бражки. Хорошей считается такая бражка, в которой содержание спирта не менее 10 %, концентрация остаточных сахаров (недоброд) — не более 0,5 %, кислотность — не более 0,2 %.

При использовании сахара не следует делать бражку излишне концентрированной (не более 200 г сахара на 1 л воды), иначе дрожжи не смогут переработать весь сахар и он уйдет в отходы.

Процесс приготовления браги из пшеницы или другого зерна имеет специфические особенности. Зерно замачивают на несколько дней, проращивают три дня в теплом месте, просушивают 12–14 часов (тепловой режим по возможности мягкий). Затем зерно крупно размалывают обычной толкушкой и разбавляют водой в соотношении 1:3, добавляют сахар из расчета 200 г на 1 кг зерна, дрожжи из расчета 50 г на 1 кг зерна, а также солод в следующем соотношении: на 1 л воды и 2 кг пшеницы или ржи берется 160 г солодового молока.

Полученную смесь настаивают в теплом месте в течение 10–15 дней, периодически встряхивая и удаляя образовавшуюся на поверхности накипь. В процессе приготовления брагу накрывают материей или марлей, так как ее запах привлекает насекомых.

При приготовлении браги из картофеля рекомендуются следующие соотношения: на 6–8 кг картофеля берется 10 л воды, 0,2 кг смеси солодов, 0,3 кг сахара и 0,15 кг дрожжей. В случае использования гороха в качестве исходного сырья — на 2 кг гороха и 7 л воды добавляют 0,1 кг дрожжей, 0,2 кг солода и 0,25 кг сахара.

Окончательно перебродившая брага приобретает специфический, слегка горьковатый привкус; образование пены и выделение газа в ней практически прекращается, хотя при встряхивании емкости пузырьки газа со дна все еще поднимаются. Запах также заметно меняется и из резкого становится кисло-сладким.

Умение правильно определить момент созревания браги весьма важно для получения хорошего самогона. При перегонке перезревшей браги снижаются его качественные параметры, а использование недозревшей браги существенно уменьшает выход конечного продукта. Однако настоящее умение уловить момент, когда брага созрела, приходит с опытом, поскольку для каждого вида сырья существуют свои, особые признаки.

Узнать о готовности бражки можно по вкусу: если сладкая, то пусть еще бродит, если горькая — готова.

Пенистое брожение часто ведет к выплескиванию сусла и потере сырья. Когда при сильном брожении пенистое сусло бежит через край, то чтобы устранить это, в емкость с бражкой надо добавить немного растительного масла или топленого сала, но чаще всего необходимо просто переставить емкость из теплого места в более прохладное, а затем, через 2–3 дня, когда пик брожения проходит, вернуть ее на прежнее место. Можно также использовать сильно сброженное дрожжевое тесто или чистый солод.

Отходы отбродившего затора выливать не следует, т.к. они содержат зрелые дрожжи, которые можно использовать для нового затора.

Важнейшим элементом процесса сбраживания являются дрожжи — вещество из микроскопических грибков, которые и вызывают брожение.

Самогон является продуктом жизнедеятельности дрожжей, но, когда крепость браги достигает 15°, большинство видов дрожжей погибает независимо от наличия в браге еще не перебродившего сахара. При брожении плодово-ягодного сырья можно использовать так называемые «дикие дрожжи», которые легко получить в домашних условиях. Для этого спелые ягоды (мыть их нельзя, так как можно смыть дрожжи, находящиеся на поверхности) разминают и помещают в стеклянную бутыл. На 2 стакана размятых ягод кладут полстакана сахарного песка и наливают стакан воды. Смесь взбалтывают, закрывают ватной пробкой и ставят в темное теплое место на 3–4 дня. Затем сок отделяют от мезги через марлю и употребляют вместо селекционных дрожжей. Для обеспечения нормального брожения на 10 литров браги добавляют 300 г закваски. Срок хранения закваски — не более 10 дней. Обычные дрожжи в самогоноварении можно заменить и другими продуктами — например, томатной пастой. В зависимости от концентрации ее берут в 2–3 раза больше, чем дрожжей. Употребляют для этих целей и отвар шишек хмеля.

Перегонка браги

Под перегонкой понимают нагрев перебродившей браги до температуры кипения спиртосодержащей смеси с последующим охлаждением спиртовых паров. Перегонка — сложный процесс, который требует строгого соблюдения температурного режима на всех стадиях. Весь процесс перегонки представлен на рис. 1.



Рис. 1. Схема процесса перегонки

Для получения качественного самогона нагревание браги следует проводить поэтапно.

Во избежание ошибок, часто допускаемых винокурами, не имеющими достаточного опыта, следует обратить внимание на ключевые моменты процесса перегонки (рис. 2).

Первая критическая точка 1 соответствует температуре кипения легких примесей, содержащихся в браге ($t = 65\text{--}68^\circ\text{C}$); вторая критическая точка 2 соответствует температуре кипения этилового спирта ($t = 78^\circ\text{C}$), а при температуре смеси выше 85°C (точка 3) начинается интенсивное выделение тяжелых фракций — сивушных масел. Режим нагрева браги до критической точки 1 практически не лимитирован, причем чем выше скорость нагрева, тем эффективнее работа самогонного аппарата. При достижении температуры $65\text{--}68^\circ\text{C}$ начинается интенсивное выделение легких примесей. Поэтому самогон, в простонародье называемый «первач», полученный в режиме нагрева браги от 65°C до 78°C , является наиболее ядовитым и непригодным даже для наружного употребления. Начало процесса интенсивного испарения, что соответствует точке 1, легко определяется при наличии в камере испарителя регистрирующего прибора — термометра. При отсутствии термометра температура, соответствующая критической точке 1, без особого труда определяется визуально: появляется легкий спиртовой запах, на стенках холодильника начинается конденсирование влаги — «запотевание», выделяются первые капли на выходной горловине холодильника и стенках приемной колбы. Момент перехода процесса от точки 1 до точки 2 является наиболее ответственным, так как требует резкого уменьшения скорости нагрева в относительно малом температурном диапазоне — в противном случае может произойти выброс

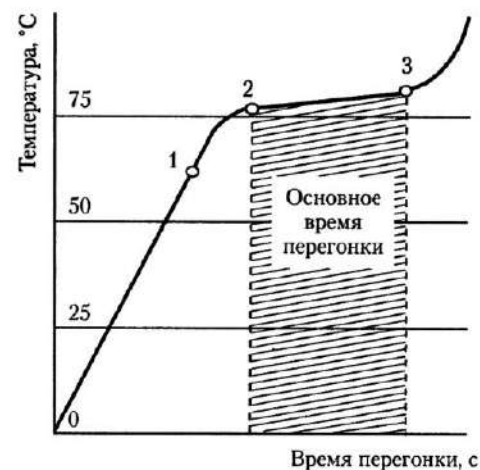


Рис. 2. Графическое изображение процесса перегонки

браги. Критическая точка 2 соответствует началу основного процесса перегонки самогона. Следует учитывать, что во время перегонки концентрация спирта в смеси будет постоянно снижаться. Это вызовет непроизвольное повышение температуры кипения спиртосодержащей смеси (браги), тем самым ухудшаются условия перегонки. Идеальным условием для получения качественного самогона является соблюдение температурного режима в пределах 78–82°C на протяжении основного времени перегонки. Критическая точка 3 соответствует минимальному содержанию этилового спирта в браге. Чтобы извлечь эти остатки, требуется повысить температуру браги, что в свою очередь вызовет интенсивное выделение тяжелых фракций — сивушных масел, значительно ухудшающих качество самогона. Температура начала интенсивного выделения сивушных масел соответствует точке 3 и составляет 85°C.

Выбор оптимального режима перегонки в пределах 78–82°C подтверждается при рассмотрении зависимости содержания алкоголя, алкогольных и водяных паров в испарителе при нагревании спиртосодержащей смеси-браги.

Прекратить перегонку следует при температуре браги выше 85°C (критическая точка 3). Если встроенный в испаритель термометр отсутствует, то необходимость прекращения перегонки определяется с помощью бумажки, смоченной в полученном в данный момент самогоне. Если намоченная бумажка вспыхивает синим огнем, то перегонку можно продолжить. Прекращение же загорания говорит о том, что концентрация этилового спирта мала, а преобладают сивушные масла. В этом случае перегонку следует прекратить или полученный далее продукт собирать в отдельную емкость для переработки со следующей партией браги.

Прекращать перегонку бражки следует тогда, когда в отгоне пропадает или едва ощущается на вкус горечь. Если в бражку при перегонке добавить соли, то перегонка происходит быстрее, а отгон будет крепче.

Очистка самогона

Кроме этилового спирта и воды, самогон содержит и вредные примеси. Для каждого вида примеси существует свой способ очистки, но чаще всего ограничиваются воздействием марганцовокислого калия и древесного угля. Правильно применяя эти способы очистки самогона, можно достичь значительной чистоты продукта.

Облагораживание самогона

Ароматизирование самогона

Любой напиток оценивают прежде всего по внешнему виду, консистенции, запаху и вкусу. Улучшить вид и аромат напитка, придать ему определенный вкус можно с помощью различных добавок.

При приготовлении разных сортов крепких напитков на основе самогона применяют или искусственные ароматизированные красители, или растительные вещества — как в сыром, так и в заранее приготовленном виде. Химические добавки применяют в соответствии с указаниями на упаковке красителя и рекомендуемой дозировкой, поэтому рассмотрим более подробно способы приготовления различных растительных ароматизирующих добавок, имеющих ряд несомненных преимуществ перед химическими.

Сами по себе мускатный орех, корица, перец, ваниль — эти и десятки других пряностей — не обладают сколько-нибудь значительной питательной ценностью, но способствуют получению аромата и приданию вкусовой и цветовой окраски самогону и лучше его усвоению организмом, поэтому обойтись без них при приготовлении качественных напитков невозможно. Стоит добавить в самогон щепотку корицы, тмина или шафрана — и безвкусный, а часто неприятный напиток становится вкусным.

Если растения и специи добавлять в брагу, то после перегонки аромат получается слабым. Для его усиления воду, которой разводится брага, следует предварительно настоять на выбранных специях. Можно сделать из них отвар и им разбавлять брагу.

Более предпочтительно готовить брагу на ароматизированной воде. Такой самогон будет иметь устойчивый аромат, перебивая специфический запах сивухи.

При перегонке настоев получают ароматизированные напитки с высоким содержанием спирта. Для придания самогону нужного вкуса после перегонки его смешивают с настоями тех же растений, при этом сам самогон еще раз настаивают. Например, самогон, настоянный на лимонной корке, после перегонки настаивают еще раз на свежей лимонной корке.

Никогда не настаивайте неразбавленный самогон. Слишком крепкий раствор впитывает не только вкус ягоды или фрукта, но также и содержащиеся в семечках, цедре, волокнах или коже тяжелых эфирных масла.

Эссенции для ароматизации вносят только в холодные напитки, так как при нагревании они утрачивают свой аромат.

Для получения кофейного настоя натуральный молотый кофе заваривают кипятком, но не кипятят, а закрывают посуду крышкой и настаивают в течение 20–30 минут, затем отжимают через двойную марлю и через 30 минут осторожно сливают прозрачный настой, который и используют для ароматизации напитков.

Придание самогону вкуса

Определенный выбор исходного сырья для приготовления самогона, а также использование различных компонентов в виде свежих и сухих растительных добавок и экстрактов, приготовленных на их основе, позволяют получать конечный продукт — самогон с определенными вкусовыми параметрами. Следует помнить, что самогон является крепким спиртосодержащим напитком, который активно взаимодействует с вносимыми в него добавками, в результате чего вкус самогона сильно меняется. В табл. 3 приводятся предельно допустимые количественные значения вносимых добавок для получения определенной вкусовой характеристики самогона при длительном его настаивании (не менее двух недель).

Таблица 3

Допустимые значения вкусовых добавок к самогону

Добавка	Вкус	Количество добавки, г
Апельсиновая цедра	Горьковатый	50–100
Лимонная цедра	Горьковатый	60–250
Померанцевая цедра	Горьковатый	2,5–50
Розмарин	Горьковато-пряный	0,5–1
Шафран	Горьковато-пряный	0,1–0,5
Бадьян	Горьковатый	3–20
Корица	Горьковатый, горький	3–15
Ваниль	Горький	0,5–2
Лавровый лист	Горький	0,5–2
Кардамон	Пряно-жгучий	4–20
Мускатный орех	Пряно-жгучий	3–6
Перец душистый	Умеренно жгучий	3–6
Имбирь	Жгучий	1,5–12
Гвоздика	Жгучий	0,6–3
Перец черный	Жгучий	2–24

Отдельные добавки, приведенные в таблице (за исключением шафрана), могут применяться и в сочетании друг с другом, но при

этом их следует брать в строго определенных пропорциях. В ряде случаев может быть применен и «экспресс-метод» приготовления самогона (2–3 дня) с заданными вкусовыми качествами. Тогда количество вносимых добавок увеличивается на 20–30 %.

Подслащивание самогона

При подслащивании обычно используют сироп, для приготовления которого 1 кг сахара варят в 1 л воды, снимая пену до тех пор, пока она не перестанет появляться. Затем остужают и выдерживают две недели, чтобы оставшийся в нем тончайший «ил» опустился на дно.

При смешивании самогона и сиропа или меда происходит выделение газов и нагревание смеси. Если газовыделение закончилось, значит процесс завершен. Затем добавляют несколько таблеток активированного угля и тщательно взбалтывают. Настаивают 1–2 часа при комнатной температуре и процеживают через плотную ткань.

Напиток разливают по бутылкам и выдерживают 2–3 суток при температуре 3–4°C. После этого он приобретает приятный вкус, а спиртовой привкус практически исчезает.

Подслащивать самогон можно и вареньем, для чего на 3 литра самогона надо класть 3–4 чайные ложки варенья.

Подкрашивание самогона

Золотисто-оранжевый (померанцевый) цвет самогон приобретает в результате настаивания на шафране и добавления небольшого количества сока из ягод голубики или черники. Некоторые настаивают самогон на померанцевой корке, корке недозревшего апельсина или перегородках грецкого ореха.

В **желтые цвета** красят так же, как в золотистый, употребляя большее или меньшее количество шафрана, с помощью которого можно получить все оттенки желтого цвета. Желтый цвет получается также при настаивании с мелиссой, вероникой или мятой, а также с листьями петрушки, хрена или сельдерея. Иногда самогон перегоняют вместе с шафраном, а полученную эссенцию хранят в темноте в плотно закупоренной бутылке.

В **красный цвет** самогон окрашивают настаиванием на сушеных ягодах черники. Используют также смесь пищевой карминовой краски и винного камня (в соотношении 6:1 соответственно), которые размельчаются до порошкообразного состояния и растворяются

в горячей воде. Полученный раствор процеживают и добавляют к самогону.

Алый цвет получается, если 4 г порошка пищевой краски и 4 г порошка очищенного винного камня варить в 1,1 литра воды. Дать отстояться, процедить через марлю и хранить для дальнейшего использования. Этим раствором можно подкрашивать самогон в алый цвет различных оттенков в зависимости от количества красителя.

Фиолетовый цвет получают, если подкрашенный кармином самогон процедить через цветы бедренца или тысячелистника. Можно в подкрашенный кармином самогон добавить несколько капель густого отвара черники или сандала. А проще всего — настоять самогон на семенах подсолнечника.

Бледно-синий цвет самогона можно получить, если его процедить через бедренец или тысячелистник.

Голубой цвет получается при настаивании самогона на цветах васильков.

Различные *оттенки желтого, красного и фиолетового* можно получить добавлением в самогон различных сортов варенья.

Зеленый цвет самогона можно получить несколькими способами. Три-четыре горсти квереля мелко истолочь и, положив в тонкую ткань над воронкой, процедить через нее самогон. Можно также настаивать самогон с листьями черной смородины, соком листьев петрушки, а также перьев лука. При использовании зеленого лука его следует перемыть, положить в горячую воду и вскипятить два раза. Затем переложить в холодную воду, отжать через ткань сок из перьев и варить его в серебряной разливной ложке до тех пор, пока объем сока не уменьшится вполовину. Так получится зеленая краска.

Коричневого цвета достигают, растопив сахарный песок в медном тазике и выдерживая его на огне до тех пор, пока он не примет совершенно темный цвет. Полученную массу разводят горячей водой или подогретым самогоном и хранят в стеклянной, плотно закупоренной посуде.

Светло-коричневый цвет достигается при перегонке браги с корнем калгана.

Подкрашивание лучше производить после подслащивания, чтобы не испортить потом цвет и прозрачность жидкости.

Рецепты приготовления самогона

Большинство из перечисленных ниже рецептов приготовления самогона предусматривает временные затраты — в среднем от 7 до 14 дней. Но есть и нетрадиционные рецепты, исполнение которых возможно за минимальные сроки — сутки и даже несколько часов. Последние рецепты основаны прежде всего на увеличении скорости сбраживания.

Классический самогон

7 кг сахара, 200 г дрожжей, 30 л воды, 1 пучок сухого укропа, несколько листьев смородины хорошо перемешать в большой емкости. Настоять брагу в теплом месте 6–7 дней. Перегнать брагу при помощи домашнего дистиллятора.

Распространено мнение, что из 1 кг сахара получается 1 литр самогона. Если использовать эффективный аппарат, 10 литров хорошего самогона получается из 7 кг сахара. Лишний сахар в этом случае не требуется, так как он все равно уйдет в отходы.

Хлебный самогон

Рецепт 1. Взять 1,2 кг сухих хлебных корок бородинского (тминного) хлеба, 40 г корицы, 30 штук гвоздики, залить 10 л самогона и настаивать 4–5 дней. Затем добавить 5 л воды и перегнать до получения 10 л самогона.

Рецепт 2. Прорастить 10 кг пшеницы, перемолоть, добавить 0,5 кг дрожжей, залить 30 л воды. Настаивать в теплом месте, пока не перебродит, затем перегнать 2 раза.

Рецепт 3. Прорастить 6 кг ржи, пшеницы или ячменя, а затем перемолоть. Размочить в 10 л воды 8 буханок черного хлеба. Разварить 10 кг картошки и размять ее. Перемешать картошку с зерном и хлебом, добавить 1 кг дрожжей, 20 л воды и настаивать в теплом месте 7–8 дней. Перегнать 2 раза.

Рецепт 4. Размолоть 4 кг пшеницы, добавить 1 кг сахара, 100 г дрожжей, залить 3 л воды и настаивать в теплом месте 5 дней. Затем добавить 5 кг сахара, 300 г дрожжей и 18 л воды. Настаивать еще 7–8 дней. Когда брага посветлеет и станет горькой, процедить и перегнать. Отходы не выбрасывать, а добавить к ним 3 кг сахара, 150 г дрожжей и 10 л теплой воды. Настаивать 8–10 дней. Затем процедить и перегнать эту брагу 2 раза.

Рецепт 5. Зерно вымачивать в кадках 3 дня, сушить на противнях 2 дня и досушить в печи. Когда зерно высыхает до стадии хруста при раскусывании, его перемолоть. Затем в кадку налить 2 ведра

горячей воды, добавить 8 кг смолотого зерна и перемешать. Через два часа долить 2 ведра горячей воды и вновь перемешать. Через час добавить 0,5 ведра холодной воды, перемешать и добавить 250—300 г дрожжей. Настаивать в теплом месте 5—7 дней, затем перегонять.

Рецепт 6. Рожь, пшеницу, ячмень, просо, кукурузу или горох размочить в теплой воде, расстелить слоем не толще 2 см и дать прорасти, следя за тем, чтобы зерно не прокисло. Проросшее зерно высушить, смолоть на муку и добавлять понемногу в кипящую воду, постоянно помешивая. Довести до состояния жидкого киселя. Затем емкость укрыть и настаивать 10—12 часов, затем охладить до комнатной температуры и добавить дрожжи (на 2 ведра закваски — 0,5 кг). Если нет дрожжей — добавить 1 кг сухого гороха. Сбраживать 5—6 дней (с горохом — 10). Когда брожение закончится, перегнать. Получается очень хороший классический самогон.

Рецепт 7. Прорастить зерно ржи, пшеницы или ячменя и перемолоть его. Разварить картошку и толочь горячей до состояния киселя с той водой, в которой она варилась, насыпая при этом понемногу солодовую муку. Затем сверху высыпать остатки муки и настаивать 10—12 часов. Затем перемешать, добавить 0,5 кг дрожжей, 2 л воды на каждый литр закваски и оставить бродить 5—6 дней, после чего перегнать. На ведро солода варится 2—2,5 ведра картошки.

Пшеничная водка

Тщательно промыть 5 кг пшеничной крупы и поместить ее в емкость подходящего размера. Залить в емкость воду так, чтобы она была выше поверхности пшеницы на 5—7 см (примерно 5 л). Засыпать в емкость 1,5 кг сахара, накрыть крышкой и поставить в затемненное место на неделю. Через неделю влить еще 15 л воды, засыпать 5 кг сахара и поставить в теплое место еще на 4—5 дней. Перегнать брагу на самогонном аппарате.

Перегонять брагу можно до четырех раз. Особенно ценится самогон из пшеницы, полученный за вторую и третью перегонку.

Виски

Раздробить 8 кг кукурузы на мелкие частицы до получения крупы и смешать ее с 1 кг пшеничной муки в емкости для брожения объемом 50 литров. Поставить емкость на плиту и добавить в нее 30 литров кипяченой воды. Варить на медленном огне в течение 4—5 часов, периодически помешивая. В результате у вас должна получиться однородная жидкая каша. Плиту выключить, а

емкость накрыть одеялом. Она должна остыть до температуры 30°C. Затем добавить в сусло 100 г дрожжей и 7 кг ячменного солода. После тщательного перемешивания смесь на неделю оставить бродить. Перегнать брагу на самогонном аппарате. Любители высококачественных напитков еще проводят повторную дистилляцию полученного напитка. Двойная перегонка убирает множество сторонних примесей.

Очистить с помощью угольного фильтра. Для этого раздробить активированный уголь (продается в аптеке) на мелкие части. Затем в небольшую воронку уложить слой марли, ваты и угля. Через такой фильтр пропустить весь полученный самогон. Это очень простая, но очень эффективная очистка. После очистки напиток разлить в емкости, на дне которых уложен слой дубовых опилок. По возможности использовать дубовые бочки. Емкости плотно закрыть и выдержать не менее года.

Картофельный самогон

Рецепт 1. Для изготовления надо взять 10 кг картофеля, вымыть его как можно чище и истереть вместе с кожурой на терке. Затереть на небольшом количестве горячего кипятка 4 кг молотого солода и перемешать как можно лучше. В этот раствор положить истертый картофель, перемешать еще раз, дать затору постоять некоторое время, охладить до теплоты парного молока, залить 30 л воды и запустить дрожжи. По окончании брожения вылить брагу в куб и перегнать обычным способом.

Рецепт 2. Вымыть и натереть на терке 20 кг картофеля и добавить в него 15 л кипяченой и остывшей до 60°C воды, одновременно перемешивая. Добавить 1 кг муки и немного измельченной пшеничной соломы, хорошо перемешать. Когда смесь станет светлой, слить ее, а осадки в виде осадка вновь залить водой (8—10 л), имеющей температуру 50°C. Перемешать и настаивать немного больше времени, чем в первый раз. Затем жидкость слить и смешать ее с жидкостью от первого слива. Добавить дрожжей из расчета 100 г на 5 л и настаивать 10—15 дней, а затем перегнать как обычно.

Рецепт 3. Вымыть и натереть на терке 10 кг картофеля. Затем смолоть 6 кг овса, залить его кипятком (5 л) и хорошо перемешать. Размешивая, постепенно добавлять натертый картофель. Через 3 часа добавить 30 л воды и снова перемешать. Затем добавить 1,5 кг дрожжей и перемешать еще раз. Плотнo закупорить емкость и настаивать 3—4 дня в темноте до выпадения осадка и появления пузырьков. После этого сразу перегнать.

Свекольный самогон

Рецепт 1. Сахарную свеклу натереть на терке, отварить и отжать сок. На 10 л сока добавить 200 г дрожжей и настаивать в теплом месте 5–6 дней. Затем перегнать 2 раза.

Рецепт 2. Натереть на терке и отварить 8 кг сахарной свеклы. В еще теплую свеклу добавить 2–3 кг сахара, залить 10 л воды температурой 25° С. Добавить 500 г дрожжей, разведенных в небольшом количестве воды. Настаивать в теплом месте неделю. Когда свекла опустится на дно и сверху образуется корка, все перемешать и перегнать.

Рецепт 3. Натереть свеклу, залить водой и кипятить 1–1,5 часа. Жидкость слить в емкость, а свеклу вновь залить водой и опять кипятить 1–1,5 часа, затем слить. Еще раз залить, прокипятить и слить. Всю полученную при трех кипячениях жидкость слить в одну емкость, заполнив ее не более чем на $\frac{2}{3}$ объема. Добавить дрожжей из расчета 100 г на 10 л и настаивать 10–15 дней до прекращения образования пены. При добавлении сахара, картофеля или других компонентов срок настаивания сокращается. По окончании брожения перегнать.

Рецепт 4. Приготовить 4 л свекольной жидкости так же, как в предыдущем рецепте, добавить 2 кг полтавской крупы и настаивать 4–5 дней при комнатной температуре. Затем добавить еще 15 л свекольной жидкости, 300 г дрожжей и настаивать 15 дней до готовности, потом перегнать.

Рисовый самогон

Рецепт 1. Взять бутылку малаги, 200 г дробленого риса, 400 г крупного изюма, отваренного в воде, и сколько необходимо по вкусу сахарного сиропа. Добавить туда 400 г воды и 200 г белых пивных дрожжей, оставить бродить в посуде 3–4 дня. Затем добавить 12 л самогона, 6 л мягкой родниковой воды и перегнать так, чтобы вышло 9 л самогона. В отдельную посуду налить 0,2 л 70-градусного спирта или тройного самогона и всыпать 3–4 чайных ложки ванили. Настаивать 3–4 дня, потом отфильтровать. Настойку ванили и 2 капли розового масла добавить к уже перегнанному самогону. В холщовый мешочек положить 600 г свежей дубовой коры и 5 г корня калгана. Этот мешочек поместить в емкость с самогонном и плотно закупорить.

Рецепт 2. Взять 2,5 кг дробленого риса, пережаренного наподобие кофе, 25 г шафрана, залить 10 л самогона и перегнать до получения 8 л, которые можно подкрасить жженым сахаром.

Медовуха (самогон из меда)

Поместить 3 кг меда в большую емкость (не менее 10 л), заполнить ее водой и прокипятить в течение 10 минут на сильном огне, постоянно помешивая. Остудить отвар и добавить в него 200 г дрожжей. Перелить полученную смесь в емкость для брожения (чаще всего используют стеклянную бутылку или банку) и выдержать в темном месте до полного окончания брожения (при брожении важно контролировать на вкус количество сахара). Перегнать брагу на самогонном аппарате.

Кальвадос (самогон из яблок)

Залить 15 л яблочного сока в крупную емкость, добавить 3 кг сахара и 30 г дрожжей. Перенести в темное место и дать брассе месяц бродить в своем «убежище». Перегнать брагу при помощи домашнего дистиллятора.

Наилучший сок для приготовления браги — это старый добрый способ сокопроизводства с использованием созревших садовых яблок. Если они самостоятельно выращены, тем лучше. Полагаться на магазинный сок стоит в последнюю очередь, ведь редко когда попадаете по-настоящему чистый продукт без примесей.

Самогон вишневый

Рецепт 1. Из вишни вынуть косточки, мякоть размять и поставить в отдельной емкости в умеренно теплое место. Во время брожения емкость закрыть крышкой, и в течение двух дней содержимое периодически перемешивать мешалкой. Вишневые косточки истолочь и по окончании брожения смешать с мякотью и перегнать. Готовый к употреблению самогон не имеет цвета. Как только в процессе перегонки он начнет мутнеть, его следует собирать в отдельную емкость. Мутный самогон можно перегнать еще раз. Вишневые косточки придают полученному самогону особый миндальный вкус и запах. Сухие вишни также годятся для приготовления самогона. Для этого их сначала кладут в горячую воду, а затем, когда они размякнут, мнут толкушками. Далее процесс осуществляется аналогично изложенному выше. Брожение в этом случае идет медленнее.

Рецепт 2. Очистить самогон путем настаивания его на углях (см. «Очистка самогона»). Мякоть вишен и толченые косточки (3–4 л) залить очищенным самогонном (8–10 л) и настоять, наполнив приготовленную для самогона бутылку свежими вишнями так, чтобы самогон покрывал вишни на 8–10 см, и настаивать. Готовность напитка определяется по густоте: если самогон липнет к стеклу, то

его можно слить — и он готов к употреблению. Иногда в такой самогон добавляют сахар из расчета 50—100 г на 1 л.

Чача (самогон из винограда)

Выложить 10 л виноградного жмыха в большую стеклянную емкость. Засыпать в емкость 5 кг сахарного песка, 100 г дрожжей и залить 30 л воды (воду предварительно прокипятить и остудить). Накрыть емкость крышкой и поставить в темное прохладное место на несколько недель. Один раз в два дня перемешивать виноградную смесь. Дно самогонного аппарата выложить соломой (чтобы виноградный жмых не подгорел). Содержимое емкости вылить в самогонный аппарат и перегнать. Приготовленный продукт разлить в бутылки и добавить перепонки грецкого ореха в небольших количествах. Настаивать в бутылках несколько месяцев, после чего снова перегнать через аппарат и разлить по бутылкам. Чача по этому рецепту получается крепостью 46°.

Грушовица (самогон из груш)

Уложить 5 кг груш в крупную емкость и наполнить ее водой. Варить до размякшего состояния груш. Выключить плиту и дать ингредиентам охладиться. Сделать сироп из смеси 2 кг сахара и 5 литров воды. Для этого варить, пока сахар не растворится в воде. Остудить сироп и высыпать в него 200 г дрожжей. Сироп с дрожжами добавить к грушам. Емкость плотно закрыть и выдержать в тепле около недели до полного окончания брожения. Перегнать брагу на самогонном аппарате.

Рецепт самогона позволяет пустить в ход не самые свежие груши. Если они явно испорчены, это лучший способ их утилизировать.

Самогон лимонный

Рецепт 1. Настаивать 3 недели самогон на лимонной цедре (брать 5 частей самогона и 1 часть цедры). Затем добавить 1 часть воды и перегнать. Объем перегнанного самогона должен быть равен первоначальному объему самогона. Срезать тонкий верхний слой цедры у трех небольших лимонов, положить в бутылку и залить перегнанным самогеном. Настаивать в теплом месте 5—8 дней, затем отфильтровать. Можно немного подсластить (30—40 г сахара на 1 л).

Рецепт 2. Взять 400 г лимонной корки, 400 г фиалки и залить 10 л самогона. Настаивать 6 дней, а потом перегонять на медленном огне, пока не выйдет 8 л самогона.

Рецепт 3. Взять цедру 30 лимонов, залить 10 л самогона и 6 л воды, добавить корки 4 померанцев или 5—6 зеленых апельсинов, горсть толченого кориандра и 4 гвоздики. Настаивать на солнце или в теплом месте 30 дней. Затем перегонять, пока не получится 5—6 л самогона, подсластить сиропом и отфильтровать.

Рецепт 4. Взять 1 кг крупно истолченной лимонной корки, 50 г соли, залить 10 л самогона. Настаивать 3 дня, затем перегнать и подсластить 1 л сиропа. Выход — 5—6 л.

Самогон малиновый

Рецепт 1. Взять 800 г свежей малины, 35 г мелко искрошенного фиалкового корня, залить 10 л самогона, настаивать 6 дней, затем перегнать.

Рецепт 2. Взять 400 г свежей малины, залить 10 л самогона и настаивать 2 дня, затем перегнать и подсластить малиновым сиропом по вкусу.

Самогон рябиновый

Рецепт 1. Собрать до морозов 3 кг спелой рябины, размять, добавить 80—100 г дрожжей, залить 12 л свежего хлебного кваса и настаивать при комнатной температуре. Когда активное выделение газа прекратится, размешать и перегнать. Добавить 3 л воды и перегнать еще раз, чтобы устранить посторонние запахи.

Рецепт 2. После первых морозов набрать ягод рябины, размять и отжать из них сок, который поставить на брожение в теплой комнате. Когда брожение закончится, дважды перегнать. Получится самогон без сивушных масел и вкусом напоминающий французский коньяк.

Рецепт 3. Рябину размять, залить ее самогеном так, чтобы едва покрылись ягоды, а емкость заполнилась наполовину, добавить дрожжей из расчета 15—20 г на литр, долить емкость водой, плотно закрыть и настаивать 14 дней, затем перегнать.

Самогон апельсиновый

Настаивать любой самогон на апельсиновой цедре 7 дней (в соотношении 5:1). Затем разбавить водой, количество которой должно быть вдвое меньше, чем объем использованного самогона, и перегнать так, чтобы получить объем, равный первоначальному объему самогона. Затем аккуратно срезать цедру с двух-трех апельсинов и залить перегнанным самогеном. Настаивать в теплом месте 5—8 дней, затем отфильтровать. Можно немного подсластить.

Самогон сливовый

Самые зрелые сливы вместе с косточками истолочь в ступе. Доливать в них воду до превращения массы в жидкую кашу, добавить дрожжи (100 г на 10 л) и поставить бродить. Когда «каша» перестанет выделять газ (на 3–4-й день), долить в нее воды (на каждый литр «каши» 2 л) и поместить в теплое место на 10–12 дней для брожения. Затем перегнать 2 раза.

Домашний коньяк

Засыпать в емкость (не менее 5 литров) 2 ст. ложки черного листового чая, 3 лавровых листа, 5 горошин душистого перца, 3 ст. ложки измельченной коры дуба (продается в аптеке), 1 ч. ложку корицы, ванилин на кончике ножа, 1 семя гвоздики и залить 3 литрами 45–60-градусного классического самогона. Поставить емкость в темное прохладное место и дать настояться не менее 10 дней. Процедить готовый коньяк и разлить по бутылкам.

Самая лучшая емкость для настоя — дубовая бочка. Если нет бочки, то кора дуба, положенная в емкость из темного стекла, выполнит ту же функцию: наполнит напиток особым ароматом.

Самогон мятный

Рецепт 1. Взять 4 горсти сухой мяты, залить ее 3 л двойного самогона, настаивать 3 дня, затем перегнать. Вновь настаивать до получения зеленого цвета на горсти свежих листьев черной смородины или любистока. Подсластить сиропом из 1,2 кг сахара, разведенного в 0,6 л воды, и отфильтровать.

Рецепт 2. Взять 800 г мяты, 1,2 кг меда, 60 г соли, залить 12 л самогона, настаивать 3 дня, затем перегнать и отфильтровать.

Самогон «Французская водка»

Использовать загнившие фрукты и ягоды, которые залить водой так, чтобы она их слегка закрывала. Затем добавить виноградного вина и дрожжей из расчета 0,7 л вина и 50 г дрожжей на 12 л водно-фруктовой смеси. Когда все закиснет, перегнать не менее двух раз.

Самогон наливочный (для наливок)

Емкость наполнить на $\frac{1}{3}$ ягодами, из которых будет изготавливаться наливка, залить самогоном, настоять 3–5 дней и перегнать. Полученный самогон разбавить на $\frac{1}{3}$ кипяченой водой и тщательно перемешать. Такой самогон приобретет запах ягод, и наливка получится с натуральным запахом и чистым вкусом.

ПАСПОРТ ИЗДЕЛИЯ

Дистиллятор бытовой (проточный)

Настоящий документ устанавливает правила эксплуатации, соблюдение которых обеспечивает исправную работу оборудования.

Основные технические данные и характеристики

Дистиллятор изготовлен из пищевой нержавеющей стали марки AISI 304/430;

Объем бака, л — 12/15/20/25/30/35/40/50/60*;

Высота холодильника — 200–1080 мм*;

Термометр — 1 (2)*.

*В зависимости от модели.

Меры предосторожности при работе с изделием

До начала эксплуатации необходимо тщательно промыть изделие. Для мытья рекомендуется применять средства, не образующие обильной пены, пригодные для мытья посуды (предпочтительно соду).

Рекомендуется после каждого использования тщательно промыть изделие.

Термометр перед мытьем изделия необходимо снять.

Процесс дистилляции

Бак должен устойчиво стоять на нагревательной поверхности. Нагревательная поверхность должна быть чистой и установлена строго горизонтально.

При работе изделия не допускается превышение температурных режимов. Превышение рабочей температуры приводит к появлению избыточного давления. Контроль за температурным режимом и давлением в баке осуществляется при помощи термометра.

Не открывайте крышку бака во время работы изделия и сразу после окончания. Это может привести к термическим ожогам паром и горячей жидкостью. Дождитесь, когда температура в баке снизится до безопасной, и только после этого открывайте крышку.

НЕ ДОПУСКАЕТСЯ — для мытья изделия применять чистящие порошковые и токсичные средства.

НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ — использовать изделие при низком атмосферном давлении.

НЕ ДОПУСКАЕТСЯ — применять изделие для дистилляции ядовитых и иных химических веществ, опасных для здоровья.

НЕ ДОПУСКАЕТСЯ — эксплуатация изделия с перекрытым отверстием выхода дистиллята и повышенным давлением внутри бака.

НЕ ДОПУСКАЕТСЯ — внесение изменений в конструкцию изделия, в том числе дополнительное уплотнение узлов и деталей, не предусмотренных изготовителем.

При работе с открытым огнем необходимо строго соблюдать правила пожарной безопасности и иметь средства для тушения легковоспламеняющейся жидкости и взрывоопасных паров (порошковый огнетушитель).

Данное изделие относится к классу бытового оборудования и не предназначено для промышленного использования.

Не разрешайте детям приближаться к работающему изделию.

Не допускайте детей к работе с изделием.

Не допускается употреблять спирт-сырец в качестве готового напитка.

За неправильную эксплуатацию изготовитель ответственности не несет!

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Дистиллятор бытовой (проточный)

1. Гарантийные обязательства на проданные магазином товары несет производитель. Гарантийный срок устанавливается производителем, составляет 12 месяцев и исчисляется с момента продажи товара конечному потребителю.

2. Гарантийное обслуживание подразумевает под собой ремонт оборудования в течение 20 рабочих дней с момента обращения покупателя.

3. Гарантийное обслуживание не производится, если:

3.1. Нарушены правила эксплуатации изделия;

3.2. Изделие имеет механические повреждения или повреждения, вызванные попаданием внутрь изделия посторонних веществ, предметов, жидкостей;

3.3. Имеются следы постороннего вмешательства или была попытка несанкционированного ремонта.

4. Гарантийные обязательства не распространяются на ущерб, причиненный другому оборудованию, работающему в сопряжении с данным изделием.

5. Для предоставления рекламации на приобретенное изделие необходимо предоставить документ, подтверждающий факт продажи товара магазином и гарантийный талон.

6. Гарантия не распространяется на электрические приборы, которые не производятся ООО «Феникс».

Наименование магазина	
Наименование товара	
Дата продажи	

Контактная информация:

ООО «Феникс», ИНН 5190047726

Телефоны отдела продаж:

+7 (495) 201-10-47, 8 (800) 600-45-96

Электронная почта: info@dobriy-jar.ru

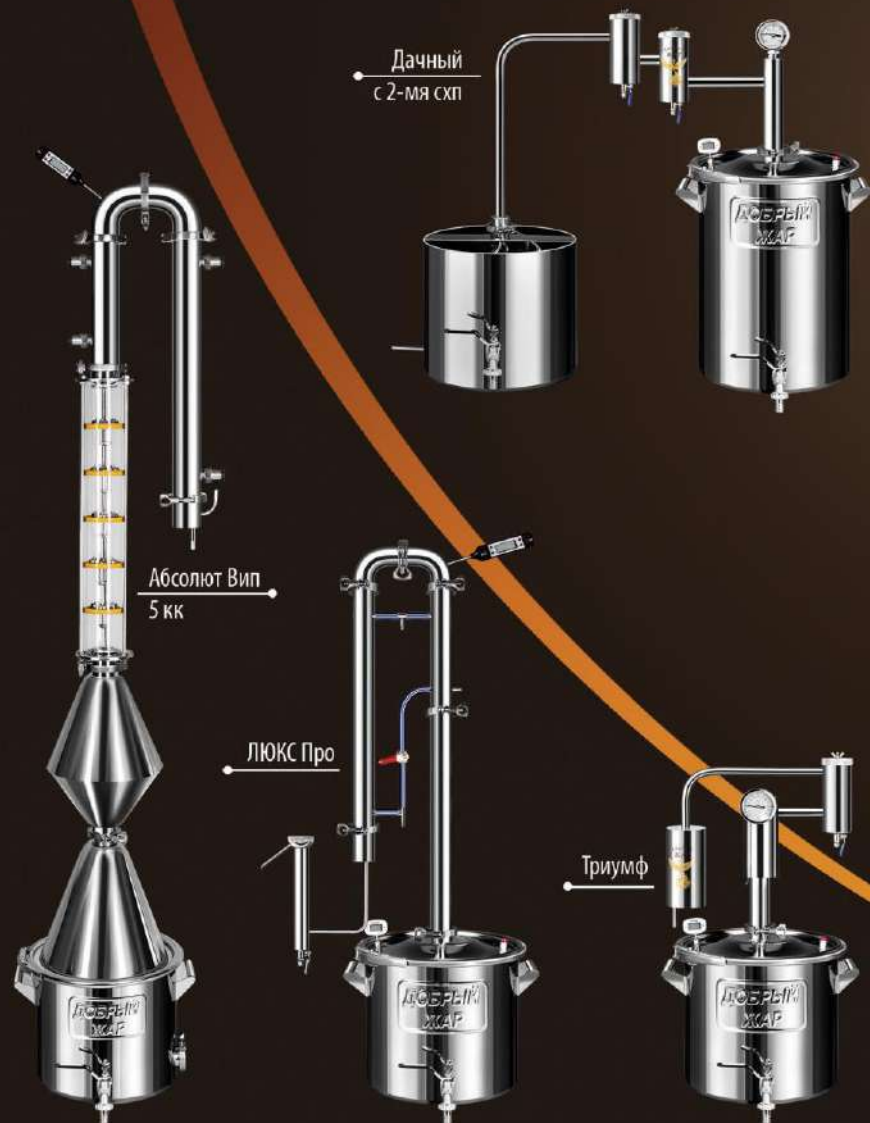
Генеральный директор: Н.В. Мескева



линия отреза

Информация о Товаре

Страна изготовитель: Российская Федерация
Изготовитель: ООО «Феникс», ИНН 5190047726
Юридический адрес: 196084, г. Санкт-Петербург,
проспект Московский, д. 73, корпус 4, литера А, кв. 192
Адрес Сервисного Центра ООО «Феникс»: 107014,
г. Москва, Сокольническая площадь, д. 9А, офис 205
Товарный Знак «Добрый Жар» ® Свидетельство № 530429
ТУ 4856 – 001 – 22602432 – 2016
Декларация о соответствии:
ЕАЭС № RU Д-RU.АБ72.В.12901



Приобрести продукцию вы можете в нашем фирменном интернет-магазине: www.dobriy-jar.ru

Получить профессиональную консультацию наших специалистов по телефонам: 8 800 600-45-96, +7 495 201-10-47