

8 РЕЖИМОВ РАБОТЫ



1. Режим брожения

В режиме брожения бак аппарата используется как бродильная емкость для приготовления браги для перегонки, пива или вина.

Отделите от колонны носик и установите его на бак, превратив в гидрозатвор! Гидрозатвор (трубка, опущенная в воду) свободно выпускает углекислый газ, выделяемый дрожжами, но при этом не пропускает в бак плесень, надежно защищая напиток от порчи

Таким образом можно приготовить сырье для перегонки прямо в баке, дополнительные емкости больше не нужны!

Напитки брожения



Брага



Вино



Пиво

2. Режим быстрой (простой) перегонки

В режиме быстрой перегонки получают деревенский самогон и подобные напитки, а также спирт-сырец для повторной перегонки. Колонна и дефлегматор отделяются, и пары сразу же после испарения конденсируются в охладителе, обеспечивая рекордную скорость перегонки.

3-трубное охлаждение обеспечивает в 3 раза большую производительность, чем в 1-трубных аппаратах и в 2 раза большей, чем в аппаратах со змеевиками.

Продукты простой перегонки



«Деревенский» самогон



Спирт-сырец



3. Укрепление.



Режим укрепления используется для приготовления напитков с сохранением аромата сырья крепостью около 90 градусов, с отделением всех посторонних запахов.

В этом режиме активно используется возвратный охладитель или **дефлегматор**. В нем создается обратный поток спирта, который, стекая вниз, забирает из паров все примеси с лишним запахом.

Сетка Панченкова, установленная в колонне, увеличивает очищающие и укрепляющие свойства за счет увеличения площади взаимодействия возвратного спирта и восходящих паров. Очищенные спиртовые пары, поднимаясь по колонне, забирают из возвратного потока спирт, за счет чего дополнительно укрепляются до 90 градусов.

Ароматные дистилляты с чистотой до 90% об.



Бренди



Сливовица



Чача



Коньяк



Кальвадос

4. Ректификация



В режиме ректификации значительно увеличивается поверхность взаимодействия возвратного спиртового потока и спиртовых паров. За счет этого можно получать

кристально чистый продукт высочайшей крепости. Работа прибора аналогична предыдущему режиму.

Чтобы ректификация проходила более эффективно, в систему устанавливается дополнительная колонна (царга) с сеткой (приобретается отдельно).

Спирт до 96% об.



Абсент



Водка классическая



Настойки на травах

5. Режим изготовления виски



Режим перегонки сброженного солода - пророщенного ячменного, ржаного, пшеничного зерна - требует особого подхода. Злаки при брожении выделяют сернистые соединения с неприятным запахом и задача аппарата - их качественно отделить. Однако при этом - сохранить приятный благородный «хлебный» оттенок, за который так ценится скотч и виски.

С этой задачей успешно справляется **медная** сетка Панченкова (приобретается отдельно). Медь связывает сернистые соединения, однако аромат виски сохраняет в первоизданном виде.

Напитки из солода



Виски



Бурбон



Скотч

6. Укрепление с ароматизацией



Перегонка с сухопарником-ароматором (приобретается отдельно) — идеальная альтернатива настойкам, которые готовятся несколько недель. В этом режиме аромат Ваших напитков будет насыщенным уже сразу после перегонки - ждать не нужно! После очистки и укрепления в колонне и

дефлегматоре спиртовые пары проходят через ароматкорзину, которую можно наполнить ягодами можжевельника (джин), цедрой лимона или апельсина (лимончелло), гранатовой кожурой (гранатовая настойка) или любыми другими ароматными веществами - и насладиться непревзойденным запахом Вашего уникального шедевра!

Ароматные настойки



Джин



Цитрусовая



Гранатовая **или** Любой аромат на Ваш выбор!



7. Режим двойной перегонки



Нижняя часть
сухопарника представляет собой медную колпачково-тарельчатую колонну. Простая перегонка с такой колонной позволяет добиться эффекта «двойной перегонки». Пары

напитка попадают в сухопарник, расширяются и частично конденсируются на стеклянных стенках. Конденсат стекает на тарелку, где подогревается вновь идущими из бака парами и закипает вновь. Таким образом достигается эффект двойной перегонки.

Таким способом удобно готовить горилку (самогон из сахара двойной перегонки, полученный за 1 раз в этом режиме) и ром (самогон, только из тростникового сахара), а также медовуху. Приятный «ядрёный» дух дистиллятов при такой перегонке сохраняется на ура и Вы сможете получить их всего за 1 перегонку!

«Ядреные» классические дистилляты



Горилка



Ром



Медовуха

8. Режим укрепления с диоптром



Этот режим полностью идентичен перегонке с укреплением (2 режим).

Однако перегонка в режиме укреплениа с диоптром (приобретается отдельно) отличается особо завораживающим эффектом визуализации процессов в колонне. Один раз увидеть возвратный поток спирта в колонне своими глазами лучше, чем 100 раз прочитать о нем на сайте.

В этом режиме из сухопарника извлекается ароматорзина и колпачковая тарелка для предотвращения его переполнения.

Ароматные дистилляты с чистотой до 90 градусов + визуализация



Бренди



Слививица



Чача



Коньяк



Кальвадос