

# Инструкция

## Дистиллятор "Фаворит Эксклюзив" 17л, 23 л, 51 л.

С помощью дистиллятора «Фаворит Эксклюзив» можно получать дистиллированный продукт с отличным ароматом и содержанием спирта от 70 до 90%. Позже его можно использовать как в качестве основы для напитков, так и для ректификации. Дистилляция незаменима при приготовлении шнапса, граппа и многих других напитков, поскольку вкус и аромат плодов, послуживших основой, сохраняются в полной мере.

### Характеристики агрегата

Конструкция дистиллятора «Фаворит Эксклюзив» — это дистилляционная колонна, совмещённая с самогонным аппаратом, так что содержание алкоголя в готовом продукте можно регулировать, меняя количество воды, подаваемой для охлаждения, или мощность, подаваемую для нагрева перегонного бака.



**Предохладитель** — отсоединяемый, с ниппелями (1 и 2), так что устройство можно использовать в качестве классического самогонного аппарата (прямоточника). Конструкция позволяет быстро перегонять брагу в спирт-сырец, при этом вода подаётся через ниппель (4) и отводится через ниппель (3).

Регулировать работу аппарата очень легко благодаря двум градусникам — аналоговому и цифровому. Цифровой вставлен в верх дистиллятора, а аналоговый установлен в крышке перегонного бака. Благодаря этому, дистилляцию можно проводить максимально точно.

Холодильник имеет диаметр 53 миллиметра. Производительность агрегата — до 6 литров в час. На охлаждение уходит от 25 до 50 литров воды за час.

### Принципы работы

При первой перегонке вода подаётся через штуцер (4), а отводится через другой (3). Пока брага перегоняется в спирт-сырец, предохладитель не используется.

При второй перегонке охлаждающая жидкость подаётся к нижнему штуцеру (4) холодильника, а к верхнему штуцеру (2) мини-дефлегматора подсоединяется шланг отвода воды. Ниппель (1) предохладителя с ниппелем (3) охладителя соединяет гибкая подводка.

Чтобы дистиллятор работал, необходим определённый порядок действий. Сначала фланец соединяется с дистиллятором, а в кубе крепится аналоговый градусник. На три четверти объёма куб заполняется брагой, потом ставится на плиту (можно использовать любую). На куб ставится фланец с дистиллятором, закрепляется барашками, при этом между кубом и фланцем кладётся силиконовая прокладка. Подсоединяются шланги для воды, ниппели соединяются гибким шлангом между собой. После этого ставится цифровой термометр, а на канал отвода надевается силиконовый шланг.

После включения плиты нужно подождать, пока температура в кубе поднимается до +75 по Цельсию, затем подать в контур охлаждения воду. Если используется 10-процентная брага, то начинать перегонку надо при +90 градусах, если 40-градусный спирт — то при +80.

Отдельно нужно отбирать начальный дистиллят — «головную» фракцию, объём которой составляет порядка одной десятой готового продукта. Эта фракция легко кипит и имеет неприятный запах из-за содержания вредных веществ. Как только характерный запах исчезнет, можно отбирать «пищевую»

фракцию, то есть основной продукт. Лучше всего уменьшать нагрев во время отбора «головной» фракции, чтобы собрать её в максимально концентрированном виде, теряя минимум готового продукта. Когда отбор начального дистиллята будет завершён, можно снова усилить нагрев.

Есть простая зависимость: чем ниже мощность нагрева, тем меньше пара образуется в кубе и тем ниже производительность агрегата, но вместе с тем — выше концентрация готового продукта. Ещё одна

зависимость: чем быстрее подаётся вода, тем меньше получается готового продукта и тем выше его концентрация.

«Пищевую» фракцию нужно отбирать, пока растущая температура в дистилляторе не достигнет +85. По достижении этой отметки можно уменьшить мощность нагрева. Тогда парообразование уменьшится, и температура снизится. Предоохладитель, однако, будет осаждать такое же количество высококипящей фракции. Можно повысить скорость подачи воды для охлаждения, не уменьшая мощность нагрева. Тогда сделает предохлаждение более интенсивным и при неизменном парообразовании снизит температуру в колонне, повысив содержание спирта в готовом продукте.

Температуру необходимо будет удерживать в диапазоне до +87 градусов, не давая ей подниматься. Для этой цели можно повышать скорости подачи воды для охлаждения или уменьшать интенсивность нагрева. Потом, когда температура будет подниматься выше +87, надо будет сменить приёмную ёмкость и собрать «хвостовую» фракцию, которая также имеет неприятный запах.

В процессе перегонки можно самостоятельно определить, когда начинает появляться «хвостовая» фракция, чтобы точно знать температурные показатели, при которых это происходит. Тогда можно отследить показания температуры в баке и колонне, чтобы не смешивать «пищевую» и «хвостовую» фракции.

Когда температура достигнет +100 градусов, нужно выключить плиту, превратить подачу воды, разобрать агрегат и слить барду из куба. Кастриюлю и дистиллятор с фланцем надо будет промыть для дальнейшего использования. Перед первым использованием аппарат промывается раствором пищевой соды и потом тёплой водой, далее достаточно будет использовать только воду.