

## Дистиллятор АРАРАТ-7

**Дистиллятор предназначен для производства ароматных и классических дистиллятов в домашних условиях. Приготовьте сами такие напитки как коньяк, кальвадос, виски, джин, всевозможные настойки и наливки...**

### Комплектация

Перегонный куб 20литров-----	1 шт
Дефлегматор Арарат-7 -----	1 шт
Крышка для куба 20литров-----	1 шт
Хомут DN50-----	1 шт
Хомут DN350 из нержавеющей стали толщиной 1,5мм-----	1 шт
Прокладка силиконовая DN50-----	1 шт
Прокладка силиконовая DN350 -----	1 шт

### В подарок:

Термометр электронный -----	1 шт
Переходник на кран-----	1 шт
Спиртомер (0-96%) -----	1 шт
Цилиндр мерный 25мл-----	1 шт
Шланг силиконовый ф10(прием продукта)-----	1 шт
Шланг ПВХ (подвод – отвод воды)-----	4м
Руководство по эксплуатации-----	1 шт
Паспорт-формуляр-----	1 шт

Перед началом использования оборудования необходимо сделать промывочную перегонку для финишной очистки внутренних полостей оборудования и приобретения практического опыта перегонки. Для этого понадобится пол литра спирта. Можно купить литр дешевой водки. Разведите водку либо спирт в 5литрах воды и выполните *«Процесс дробной перегонки с отделением голов и хвостов»* описанный на странице № 3. Только надо понимать, что отбор голов и хвостов в этом случае будет условный, так как их там почти нет.

Обязательно изучите паспорт-формуляр, входящий в комплект. В нем изложены общие принципы работы с оборудованием для дистилляции и ректификации.

## Приготовление дистиллятов

Дистилляты можно получать двумя способами.

1. Путём однократной дробной перегонки сразу из браги.

1. Путем двойной перегонки. Сначала с максимальной скоростью перегоняем брагу, без отделения голов и хвостов до температуры 98-99°C на термометре. Затем делаем дробную перегонку с отделением голов и хвостов.

Первую схему можно применить при дистилляции всевозможных ароматных фруктово-ягодных бражек.

Вторую схему для дистилляции обычной сахарной бражки и солодового сусла.

### Процесс получения спирта-сырца(без отделения голов и хвостов)

- Залить брагу в перегонный куб. Важно! Брагу залить не более 75% (3/4) от общего объема испарительного куба
- Установить на бак силиконовую прокладку DN350
- Поставить сверху крышку и зафиксировать ее хомутом
- Надеть силиконовую прокладку DN50 на выходное отверстие в центре крышки, установить сверху дефлегматор Арарат-7 и зафиксировать хомутом
- Установить царгу с фланцем и крепежными винтами-барашками добиться герметичности соединения бака и фланца. Винты-барашки затягивать не сильно и только усилием руки
- Подключить подвод и слив охлаждающей жидкости согласно схеме
- Поставить приемную ёмкость
- Подсоединить силиконовый шланг к патрубку отбора продукта и отрезать необходимую длину до приемной ёмкости(при необходимости)
- Установить термометр в дефлегматор на глубину 5см и поверните усилием руки гайку по часовой стрелке для герметизации соединения.
- Включить источник нагрева на максимальную мощность.
- Подать охлаждающую воду в контур охлаждения.
- Проверить герметичность соединений подвода и слива воды. - Далее меняем приемные ёмкости, пока термометр не покажет 98°C - Полностью выключить нагрев.
- Когда показания термометра начнут уменьшаться, и сам собой прекратится отбор, отключите охлаждающую воду.
- Куб с горячим остатком оставить остывать.
- Не выливать горячий остаток из куба! Во-первых, это опасно - все-таки кипиток, а во-вторых, у вас может просто «перехватить» дыхание и начнут слезиться глаза от горячих паров кубового остатка. Если вы все же хотите слить куб сразу, то сначала долейте в него холодной воды.
- Дождитесь пока жидкость остынет и слейте её.



### **Отбор тела(основной продукт)**

Не меняя поток охлаждающей воды, увеличить мощность нагрева до 1200-1500вт. Продукт потечет со скоростью примерно 2л/час. Если скорость отбора окажется значительно больше, то уменьшите мощность нагрева. Теперь меняйте наполненные емкости пустыми и периодически контролируйте температуру. Отбирайте основной продукт до температуры 85°C . При температуре 85°C скорость отбора станет значительно меньше. Это говорит о том, что тело закончилось и в кубе остался один остаток.

При наличии опыта, опираясь на ваши вкусовые ощущения, можете сами определять температуру окончания отбора тела(диапазон 82-85°C)

### **Отбор «остатка»(сивушные масла)**

Остаток особой ценности не представляет, но из любопытства можно его собрать.

Для этого поставьте отдельную емкость, увеличьте мощность нагрева либо уменьшите поток охлаждающей воды и соберите остаток до температуры на термометре 98°C. При накоплении достаточного количества остатка и наличии ректификационной колонны, можно получить из остатка спирт.

### **Завершение дистилляции и разборка оборудования.**

Полностью выключите нагрев.

Когда показания термометра начнут уменьшаться, и сам собою прекратится отбор, отключите охлаждающую воду.

Куб с горячим остатком оставьте остывать.

Не выливайте горячий остаток из куба! Во-первых, это опасно - все-таки кипятик, а во-вторых, у вас может просто «перехватить» дыхание и начнут слезиться глаза от горячих паров кубового остатка. Если вы все же хотите слить куб сразу, то сначала долейте в него холодной воды.

### **В заключении пара простых рецептов.**

#### *Брага из сахара.*

Берем 1 килограмм сахара и 4 или 5 литров воды. Разводим сахар в теплой воде и добавляем 100 грамм прессованных или 20-25 грамм сухих дрожжей. Накрываем емкость крышкой или натягиваем перчатку, можно поставить гидрозатвор. Брожение длится от 3 до 14 дней. Температура брожения от 20 до 30 градусов.

#### *Пшеничный на диких дрожжах.*

Нам понадобится 1 килограмм пшеницы в зернах (можно использовать рожь, ячмень, кукурузу каждый из злаков даст свой аромат).

Промываем зерно холодной водой, если зерно чистое можно пропустить этот этап.

Засыпаем в емкость в которой будет процесс сбраживания. Добавляем чуть подслащенную воду. Вода должна закрыть зерно на 1 сантиметр.

Накрываем емкость, но не плотно иначе процесс брожения может не начаться.

Через сутки, двое появятся мелкие пузырьки и пойдет запах брожения. Это означает, что наши маленькие друзья проснулись на зерне или прилетели в емкость.

Разводим сахар в воде и добавляем в емкость.

Раствор должен быть температуры как в емкости, иначе у дрожжей может случиться шок и они погибнут.

Накрываем крышкой и ставим гидрозатвор или натягиваем перчатку. Ждем примерно две недели.

По окончании брожения переливаем аккуратно полученную брагу в другую емкость, оставив зерно в емкости для сбраживания.

На место слитой браги заливаем новую порцию сиропа и оставляем бродить. 2 раз брожение может занять 4-7 дней.

Одну засыпь зерна можно использовать до 4 раз.

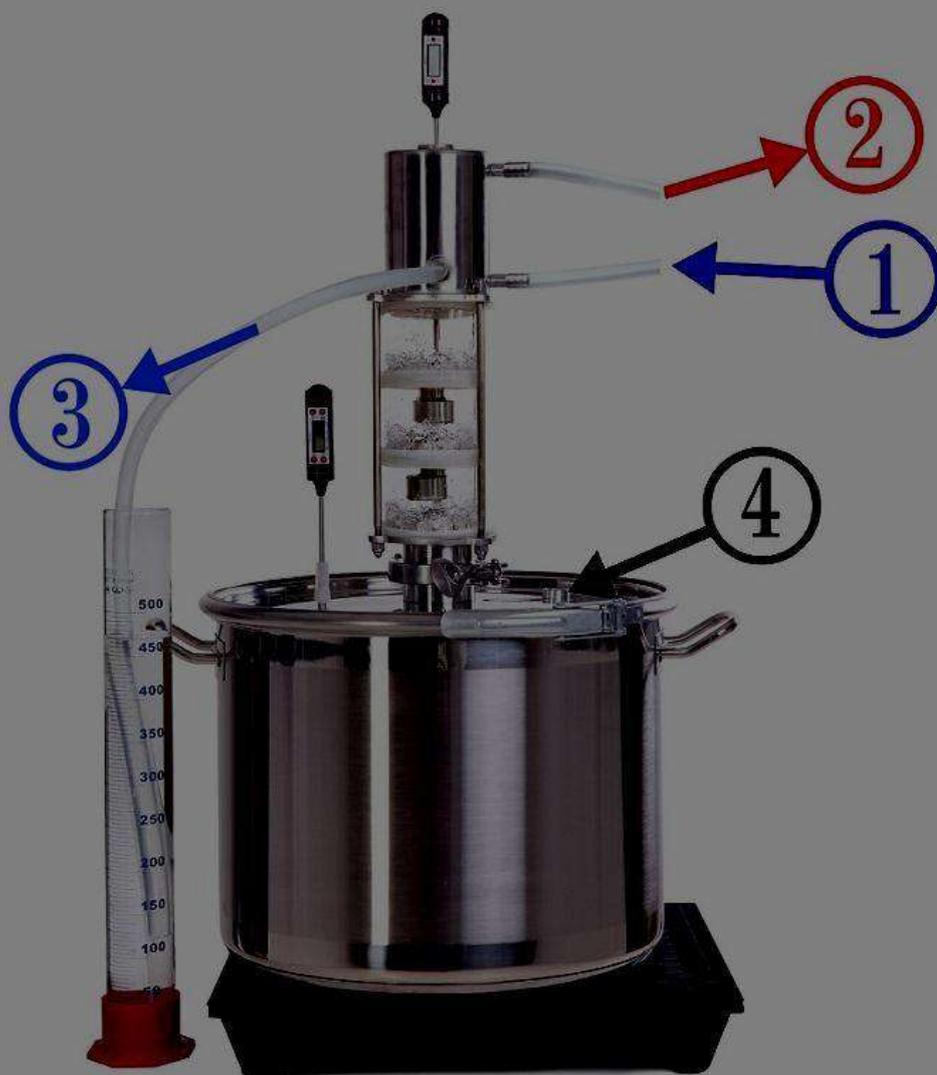
## ***НАСТОЙКИ***

### *Черная смородина.*

Ягоды раздавить. Добавить 10 листьев с черносмородинового куста. Настаивание без особенностей, у меня максимально стояла три месяца, вкус хороший. Наливка хороша сама по себе, коррекции не требует. Отжимается хорошо. При желании сочетается с красной смородиной и крыжовником. Сахар 180-200г/л.

### *Хреновуха. (классический рецепт)*

Свежий очищенный корень хрена, нарезанный тонкими кружочками 75- 150 гр. Цедра 1го лимона, ванилин (не ванильный сахар, а именно ванилин) - один 2-х граммовый пакетик, гвоздика (почки) - 10 шт., мёд - 50 грамм (если нет весов - примерно 4 чайных ложки). Имбирь, молотая корица и молотый мускатный орех - по 1/2 чайной ложки. Всю ингредиенты закладываем в 3-литровую банку, и заливаем разбавленным спиртом или дистиллятом, обычно делают от 40 до 45% крепости. Закрываем плотно крышкой, и 5 дней настаиваем, не забывая 1-2-3 раза в день потрясти банку. Через пять дней процеживаем через ситечко, хрен и остальное в канализацию, настой - обратно в бутылку. Доливаем доверху дистиллятом (или разбавленным спиртом), и еще 3-4 дня напиток отдыхает. Можно пить сразу, но если дать постоять, муť осядет и вид будет покрасивее. Да и вкус тоже. Хреновуха достаточно быстро «стареет»: становится грубее и жестче. Так что пить надо в течении месяца-двух.



- 1) Вход охлаждающей воды
- 2) Выход охлаждающей воды
- 3) Выход готового продукта
- 4) Защитный клапан

*Схема сборки*

Интернет-магазин «Samogon-Pro»

<https://samogon-pro.ru>