

Дистиллятор ТЕРМОСФЕРА модель Гейзер

Инструкция по эксплуатации.

Самогонный аппарат «Гейзер» предназначен для получения дистиллятов высокой степени очистки и спирта-ректификата(требуется дополнительная царга для ректификации). Конструкция конденсатора позволяет забирать весь качественный дистиллят из продукта. Количество хвостов, остающихся в браге минимально. Аппарат выпускается в двух комплектациях. Оба комплекта выдают качественный продукт, но при использовании колпачковой мини-колонны, наши покупатели в первую очередь отмечают более гармоничный вкус полученного дистиллята.

Комплектация

1. Испарительная ёмкость----- 1шт
2. Наклонный холодильник Димрота-----1шт
3. Модель «Гейзер класик» комплектуется царгой 340мм с насадкой для дистилляции--1шт
- Модель «Гейзер люкс» комплектуется колпачковой мини-колонной 4уровня--1шт
4. Фланец с защитным клапаном -----1шт
5. Хомут DN40-----2шт
6. Прокладка силиконовая DN40-----2шт
7. Прокладка силиконовая DN120 -----1шт
8. Термометр электронный -----1шт
9. Переходник на кран -----1шт
10. Шланг силиконовый (подвод-отвод воды, прием продукта)-----6м

Приготовление дистиллятов

Дистилляты можно получать двумя способами.

1. Путём однократной дробной перегонки сразу из браги.
2. Путем двойной перегонки. Сначала с максимальной скоростью перегоняем брагу, без отделения голов и хвостов до температуры 98-99 град. Цельсия на термометре. Кран отбора полностью открыт. Затем делаем дробную перегонку с отделением голов и хвостов.

Первую схему рекомендуем применять при дистилляции всевозможных ароматных фруктово-ягодных бражек.

Вторую схему для дистилляции обычной сахарной бражки и густого солодового сусла.

Далее описан процесс дробной перегонки(с отделением голов и хвостов)

Подготовка к дистилляции.

- Собрать установку согласно схеме.
- Крепёжными барашками добиться герметичности соединения куба и фланца. Барашки затягивать не сильно и только усилием руки.
- Надеть силиконовую прокладку на фланец, установить сверху царгу для дистилляции и зафиксировать хомутом
- Надеть силиконовую прокладку на верх царги, установить конденсатор и зафиксировать хомутом.
- Установить термометр в конденсатор. . Термометр вставить до упора в противоположную стенку и потом чуть обратно на 2 – 5 мм.
- Подключить подвод и слив охлаждающей жидкости согласно схеме. Штуцер помеченный синим цветом - это вход охлаждающей воды. Красным – выход.
- Подсоединить силиконовый шланг к патрубку отбора продукта и отрезать необходимую длину до приемной тары(при необходимости)
- Залить брагу или спирт-сырец в перегонный куб. Важно! Брагу или спирт-сырец заливаем не более 75% (3/4) от общего объема испарительного куба.
- Поставьте небольшую банку для сбора головных фракций.
- Закройте игольчатый краник или зажим Гофмана(в зависимости от комплектации)
- Включить источник нагрева на полную мощность.

- При достижении в кубе 60-70 град. Цельсия подать охлаждающую жидкость в контур охлаждения установки. Если воды не жалко, то можно подать воду сразу. После закипания жидкости в кубе, отрегулируйте расход охлаждающей воды. Вода на выходе должна быть уверенно горячей 45-55 градусов Цельсия. Если не отрегулировать температуру воды на выходе, то вы также получите хороший дистиллят, только чуть хуже качеством. Связано это с тем, что переохлаждённая флегма стекает в царгу и часть царги перестаёт правильно работать, в результате менее качественный продукт на выходе.

Отбор «головы»

После закипания жидкости в кубе, уменьшаем мощность нагрева индукционной плитки до 1500 Вт. Показания верхнего термометра вскоре стабилизируются около 77-78 °C + - 0,5 °C, в зависимости от текущего атмосферного давления. Даём аппарату поработать на себя, при закрытом кране отбора минут 5 и начинаем отбирать «головы». Регулируем отбор голов, чтобы капало потихоньку 1 – 2 капли в секунду. Отбираем голов 10процентов от предполагаемого выхода спирта.

Пример: Изначально имеем 10литров спирта-сырца крепостью 30процентов.

Содержание абсолютного спирта получится $10\text{л} \setminus 100\% \times 30\% = 3\text{л}$

Отобрать голов нужно 10%. Значит $3\text{л} \setminus 100\% \times 10\% = 0,3\text{л}$ (спирта 100%) нужно отобрать.

Для контроля можно проверить отбираемый дистиллят на запах. Для этого накапайте несколько капель дистиллята на ладонь, разотрите другой рукой и проверьте отбираемый дистиллят на запах. Если вы удовлетворены качеством дистиллята, то можно начинать отбирать основной продукт.

Отбор тела

Поставьте банку для сбора «тела». Увеличьте отбор до 1 – 1,5 л/час. Теперь меняйте наполненные емкости пустыми и периодически контролируйте температуру. Не забывайте, что для правильной работы дистиллятора часть сконденсированной флегмы должна возвращаться обратно в царгу. Для визуального контроля возврата флегмы предусмотрен смотровой глазок. Отбирайте основной продукт до температуры 85 градусов.

Отбор «остатка»

Откройте кран отбора на полную и соберите остаток в отдельную емкость. При накоплении достаточного количества остатка и наличии царги для ректификации, можно получить из остатка хороший 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 кипятток, 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.

