



Домашний дистиллятор “ГОРЫНЫЧ”

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Подготовка

Перед использованием аппарата в первый раз необходимо произвести очистительную дистилляцию, чтобы избавиться от загрязнений, которые могли остаться в процессе производства.

Промойте все детали аппарата теплой водой. Залейте в перегонный куб 5-7 литров воды, закройте крышку, прикрутите сухопарник и охладитель. Поставьте аппарат на источник нагрева, подключите шланги для охлаждения. После закипания продолжайте перегонку 60-90 минут. По истечении указанного времени, дождитесь, пока аппарат остынет, разберите его, промойте водой и приступайте к перегонке браги.

Сборка и использование

Залейте брагу в перегонный куб, старайтесь минимизировать попадание дрожжевого осадка. Не заливайте слишком много жидкости в перегонный куб, рекомендуемый объем не более 75-80% от полной вместимости бака, т.е. в 12-ти литровой аппарат заливаем 9-9,5 литров. О том, как сделать брагу и подготовить её к перегонке читайте специализированную литературу.

Закрутите крышку перегонного куба и присоедините сухопарник. В сухопарнике происходит дополнительная очистка продукта от сивушных масел и нерастворимых в воде примесей. К сухопарнику прикрутите барботер (опционально)* и охладитель.

Установите аппарат на источник нагрева. Дно аппарата выполнено из пищевой нержавеющей стали AISI430, что позволяет использовать аппарат на всех типах плит, в том числе индукционных. К штуцеру для подвода воды подключите гибкую трубку, другой её конец подключите к водопроводному крану, для удобства можно использовать переходник. На штуцер для отвода воды так же наденьте трубку, её конец положите в раковину. Под трубку выхода готового продукта подставьте емкость, желательно стеклянную. Чтобы избавиться от неприятного запаха на краник сухопарника рекомендуется надеть шланг, а в емкость для слива отстоя из сухопарника добавить воду.

Нагрев браги можно проводить на максимальной мощности. При достижении температуры 75 °С, откройте водопроводный кран для подачи воды в охладитель, он в процессе всей перегонки должен оставаться холодным.

При появлении первых капель дистиллята следует уменьшить скорость нагрева и далее вести дистилляцию с минимально возможной температурой. Необходимо удалить (вылить) первую фракцию, содержащую в себе большое количество ацетона и других вредных веществ - это так называемая “голова”, её температура кипения ниже температуры кипения этилового спирта. “Голова” составляет примерно 7% от общего количества получаемого дистиллята или на объем залитой браги около 150-200 мл. Определить “голову” можно так же по резкому запаху. При отборе “головы” сливной кран сухопарника должен быть открыт. При дальнейшей перегонке кран так же рекомендуется оставить открытым. Необходимо отрегулировать скорость таким образом,

чтобы продукт выходил тонкой струйкой, оптимальный режим - литр в час. В результате испарения спирта температура кипения браги будет постепенно увеличиваться.

Важно следить за крепостью дистиллята, чтобы вовремя прекратить перегонку, для этого можно используем специальное оборудование – ареометры, мерные цилиндры и модуль “Попугай”. Собираем дистиллят до того момента, пока он идет крепостью более 40 градусов, а показания термометра 95-96 °С. Когда объем спирта в браге становится значительно меньше, более интенсивно начинают испаряться сивушные масла, часть которых попадает в охладитель и в результате в самогон. Тем не менее после отбора основной части дистиллята можно продолжить перегонку, но собирать продукт в отдельную емкость. “Хвост” добавляют в брагу при следующей перегонке. После окончания отбора дистиллята дождитесь, пока аппарат остынет. Будьте осторожны при сливе барды (отработанной браги).

Если Вы не использовали барботер, желательно сделать вторую перегонку. Повторная перегонка самогона убирает сторонние примеси, улучшая качество и крепость готового продукта. Не пренебрегайте этой процедурой – берегите своё здоровье!

Для повторной перегонки разбавляем продукт до крепости 20-30 градусов, чистим углем или другим удобным способом и снова запускаем процесс дистилляции как указано выше. После второй перегонки получается самогон 60-80% не нуждающийся в дополнительной очистке. Разводим получившийся продукт до необходимой крепости. Более двух раз перегонять не имеет смысла.

Техника безопасности

При использовании дистиллятора необходимо соблюдать требования безопасности:

1. Не заполняйте перегонный куб брагой более, чем на 75%.
2. Не используйте для перегонки густой браги, для этого предусмотрено специальное оборудование.
3. Не оставляйте дистиллятор в процессе перегонки без присмотра.
4. Не допускайте попадания посторонних веществ и предметов в элементы аппарата.
5. Не сливайте горячую брагу, во избежание ожогов брызгами и горячим паром.
6. Будьте внимательны в процессе перегонки, отслеживайте герметичность. Протечки могут вызвать возгорание.

Чистка аппарата

В процессе эксплуатации липкие загрязнения на внутренних стенках не образуются, поэтому достаточно промыть все части аппарата теплой водой для удаления масел и предотвращения забивания соединительных трубок. Процесс очистки должен удалить вредные вещества, которые накопились на стенках аппарата. Рекомендуется делать очистительные перегонки, для этого в перегонный куб наливается вода. Для чистки и полировки внешних поверхностей аппарата используются средства, предназначенные для ухода за нержавеющей поверхностями.

Гарантия

Срок эксплуатации не менее 5 лет. Гарантийный срок – 12 месяцев.

Гарантия распространяется только на металлические части дистиллятора.

Производитель: ООО “ЗэдГрупп”, адрес: 117535, Москва, ул. Россошанская, д. 4, корп. 5
Тел.: +7 (800) 555-38-68, эл. почта: info@zgorinich.ru

* При использовании барботера спиртосодержащий пар проходит через жидкость, что повышает чистоту и крепость готового продукта. Кроме того, модуль дает возможность экспериментировать с ароматом, если в емкость налить жидкость с жидким пищевым ароматизатором.



Домашний дистиллятор “ГОРЫНЫЧ”

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

1. Гарантийные обязательства на проданные компанией товары несет производитель.
2. Гарантийный срок составляет 12 месяцев и исчисляется с момента продажи товара.
3. Гарантия распространяется только на металлические изделия.
4. Гарантийное обслуживание подразумевает под собой ремонт или замену неисправной части изделия на аналогичную.
5. Гарантийное обслуживание не производится:
 - Если нарушены правила эксплуатации изделия.
 - Если изделие имеет механические повреждения или повреждения, вызванные попаданием внутрь изделия посторонних веществ, предметов, жидкостей.
 - Если изделие имеет повреждения, вызванные стихией, пожаром, бытовыми факторами.
 - Если имеются следы постороннего вмешательства или была попытка несанкционированного ремонта.
6. Гарантийные обязательства не распространяются на ущерб, причиненный другому оборудованию, работающему в сопряжении с данным изделием.
7. Для предъявления рекламации на приобретенные изделия необходимо представить документ, подтверждающий факт покупки товара, срок гарантии по которому не истёк.

Наименование товара	<i>Дистиллятор Горыныч 12 литров</i>
Название магазина	
Контакты магазина	
Дата продажи	
Подпись продавца	

Производитель: ООО “ЗэдГрупп”

Юр. адрес: 117535, Москва, ул. Россошанская, д. 4, корп. 5

Эл. почта: info@zgorinich.ru

М.П.