

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ ПО САМОГОННОМУ АППАРАТУ WEIN 4 и WEIN 4 PRO

Уважаемый покупатель, вы приобрели самогонный аппарат «Wein 4». Он предназначен для перегонки браги в спирт в домашних условиях.

Основные элементы аппарата Wein 4



1. Перегонный куб (бак)
2. Царга (укрепляющая колонна) с четырьмя насадками
3. 4-трубный холодильник
4. Термометр осевой/ электронный
5. Кожухотрубный дефлегматор
6. Штуцер для выхода воды из холодильника
7. Штуцер для подачи воды в холодильник
8. Штуцер для подачи воды в дефлегматор
9. Слив готового продукта
10. Штуцер для выхода воды из дефлегматора
11. Термометр осевой
12. Крышка-конус

***Продавец имеет право изменить комплектующие.**

Чем Wein 4 отличается от других моделей этого бренда?

- **4-трубный холодильник.** Он сделан так, чтобы поступающие спиртовые пары полностью перешли в жидкое состояние. Это достигается именно за счёт 4-трубной конструкции (внутренний диаметр – 10 мм), а также путём того, что отверстия в коленях расположены зигзагообразно. Получается, что вода проходит через холодильник максимальный путь.
- **Крышка-конус.** Благодаря такой конструкции колонна держится строго вертикально с двумя и даже тремя дополнительными царгами. Аппарат приобретает максимальную устойчивость.
- **Кожухотрубный дефлегматор.** По такой конструкции флегма стекает более равномерно, в следствие чего насадки Панченкова орошаются гораздо интенсивнее. Это увеличивает крепость конечного продукта. Количество внутренних трубок: 4 шт. Диаметр трубок: 12 мм. Внешний диаметр: 2 дюйма.
- **4 насадки в царге.** Длина царги увеличена до 425 мм. Это позволяет установить одновременно целых 4 насадки Панченкова.

Рабочие характеристики

Объем бака: 12 / 20 / 30 / 50 л

Диаметр бака: 250 / 300 / 340 / 395 мм

Высота бака: 250 / 310 / 330 / 420 мм

Высота в сборе: 1015 / 1095 / 1125 / 1225 мм

Материал: Нержавеющая сталь AISI 304

Типы плит:

- Газовые
- Электрические
- Стеклокерамические
- Индукционные

Материал уплотнений: пищевой силикон

Основные элементы аппарата Wein 4 Pro



1. Перегонный куб (бак)
2. 2-дюймовая колонна с четырьмя насадками
3. 7-трубный холодильник
4. Термометр осевой/ электронный
5. 7-трубный дефлегматор
6. Штуцер для выхода воды из холодильника
7. Штуцер для подачи воды в холодильник
8. Штуцер для подачи воды в дефлегматор
9. Слив готового продукта
10. Штуцер для выхода воды из дефлегматора
11. Термометр осевой
12. Крышка-конус
13. Регулируемый ТЭН, 3 кВт

***Продавец имеет право изменить комплектующие.**

Чем Wein 4 Pro отличается от других моделей этого бренда?

- **7-трубный холодильник.** Он позволяет совершать высокоскоростную перегонку на плите мощностью до 5 кВт. Внутренний диаметр трубок 10 мм.
- **2-дюймовая колонна.** Подобный диаметр колонны позволяет увеличить скорость перегонки до 10 литров в час в быстром режиме. Но ощутить прибавку в скорости можно только при наличии мощной плиты (от 2000 Вт) или при условии подключения ТЭНа.
- **7-трубный дефлегматор.** Помогает достичь максимальной крепости за меньшее время перегонки. Внутренний диаметр трубок: 12 мм. Внешний диаметр: 2,5 дюйма.
- **Регулируемый ТЭН, 3 кВт.** Делает работу аппарата автоматической. Выходная мощность 3 кВт регулируется в процентах. Работает от обычной сети 220В, имеет защиту от низкого уровня воды. В общую комплектацию не входит, устанавливается дополнительно и только на баки 30 и 50 литров.

Рабочие характеристики

Объем бака: 20 / 30 / 50 л

Диаметр бака: 300 / 340 / 395 мм

Высота бака: 310 / 330 / 420 мм

Высота в сборе: 1115 / 1145 / 1245мм

Материал: Нержавеющая сталь AISI 304

Типы плит:

- Газовые

- Электрические
- Стеклокерамические
- Индукционные

Материал уплотнений: пищевой силикон

Подготовка к работе

1. Прежде, чем начать использование, аппарат следует промыть тёплой водой с использованием моющего средства.
2. Далее заливаем в куб подготовленную брагу. Обратите внимание: брагу надо наливать не более $\frac{3}{4}$ объёма куба. Если перелить, то во время кипения она будет брызгаться и может попасть в колонну или вообще закупорить её.
3. Теперь нужно установить колонну. На шпильки бака надеваем уплотнения, устанавливаем колонну. Колонна крепится через переходник с клампом, а сам переходник прикрепляется к баку гайками-барашками.
4. Далее подключаем к крану с холодной водой.
 - Кран с аэратором (ситечком). Выкручиваем ситечко из смесителя, а на его место ставим переходник (дивертор).
 - Кран без аэратора. Конец шланга устанавливаем в кран или на кран (смотря какой смеситель).

Режимы работы

Режим «Потстил»

Данный режим используется, если нужно осуществить максимально быструю перегонку браги в спирт-сырец крепостью 35-40 градусов. Скорость при этом 5-6 литров в час, а головы, тело и хвосты отбирать не нужно. В аппарата Wein 4 Pro из-за увеличенной царги скорость достигает 10 литров в час. Насадки Панченкова можно не использовать. То есть просто готовим аппарат к работе и можем начинать.

Кстати, название «потстил» происходит от английских слов pot («горшок») и steel («сталь»). Дословно переводится как «стальной горшок». В данном случае под горшком подразумевается активно задействованный бак для первой перегонки.

Режим самогонного аппарата

Данный режим, равно как и предыдущий, используется для быстрой перегонки браги в спирт сырец без отбора голов и хвостов. Охлаждение подаётся в нижний штуцер холодильника. Отвод воды происходит из верхнего штуцера холодильника. Охлаждение в дефлегматор не подводится.

Режим укрепления

Данный режим нужен для высокой степени укрепления дистиллята и его очистки от примесей. Как происходит работа агрегата?

Вода подаётся через нижний штуцер холодильника. Затем верхний штуцер холодильника и нижний штуцер дефлегматора соединяются коротким шлангом.

Сброс воды происходит через верхний штуцер дефлегматора.

В этом режиме насадка Панченкова в царге орошается флегмой, сконденсированной в дефлегматоре. Благодаря постоянного тепломассообмену в царге по всей высоте происходит разделение легко- и тяжелокипящих фракций, что даёт возможность их раздельного отбора.

Режим тонкой настройки

В данном режиме можно полностью контролировать охлаждение дефлегматора в ходе перегонки с помощью специального зажима Гофмана. Благодаря этому «головы» и «хвосты» удаётся отобрать максимально точно.

В этом режиме можно комбинировать режимы работы, не переключая при этом шланги. Для подачи и слива воды применяются тройники. Вода подаётся через нижние штуцеры холодильника и дефлегматора, а отводится через верхние. Зажим Гофмана можно установить как на шланг подачи, так и на шланг отвода воды.

Режим ректификации

В данном режиме ректификация происходит после установки одной или нескольких дополнительных царг. Высота колонны увеличивается, в следствие чего тепломассообмен становится сильнее, а напиток приобретает крепость до 95°. Для наибольшей эффективности рекомендуется использовать насадки Панченкова.

Режим ароматизации

Данный режим нужен для того, чтобы сделать напиток более ароматным в процессе перегонки. Ароматическое сырьё (цедра апельсина и мандарина, листочки мяты и смородины, сухофрукты, медовые соты, кедровые орешки и др.) закладывается в специальную корзину и устанавливается в горловину бака. Далее всё происходит так же, как и во время обычной перегонки.

Режим созревания браги

Куб аппаратов данных моделей можно использовать для настаивания браги. Для перехода в данный режим устройство с гидрозатвором просто устанавливается на крышку бака. Всё, ёмкость готова. Пищевая нержавеющая сталь для этих целей – самый подходящий материал, ничего лишнего брага в себя не вберёт.

Основные этапы работы аппарата

1. Собираем агрегат (предварительно вымытый), подключаем к источнику воды, начинаем нагревать. Если не хотите пустого расхода воды её можно начать подавать в момент, когда температура в кубе будет выше 60 градусов.

Спирт-сырец (режим первой перегонки) собирается при максимальном нагреве. Когда температура в баке приближается к 100 градусом, а крепость выходящего напитка становится на 10 градусов меньше, отбор заканчивается.

Обратите внимание! После сборки аппарата перед тем как включать источник нагрева, ненадолго включите воду. Это нужно для того, чтобы проверить устройство на предмет закупорки. Всё в порядке? Можно нагревать!

Обратите внимание! Получившийся спирт-сырец пить категорически нельзя! Его нужно перегонять повторно!

2. Вторая дробная перегонка состоит из трёх этапов: отбора «голов», «тела» и «хвостов». Головную фракцию (10% от расчётного количества спирта в сырце) следует отбирать отдельно, поскольку это легко кипящие составляющие с характерным неприятным запахом. На данном этапе уменьшаем нагрев, чтобы суметь собрать «голову» в максимально концентрированном виде (скорость отбора – примерно 1 капля в секунду). Неприятный запах наконец исчез?
Тогда смело усиливаем нагрев и собираем «тело» (фракцию, которую как раз пьют). Когда температура в колонне достигнет 76°C, силу нагрева снова можно уменьшить. Для максимального успеха в отборе «тела» лучше всего стабильно держать температуру 76-78°C в верхней части колонны.

Обратите внимание! Температуру можно регулировать количеством охлаждающей жидкости, которая проходит через охладитель и дефлегматор. при этом мощность источника нагрева не уменьшаем, а температура в колонне снизится. Процент спирта в конечном продукте на выходе будет максимальным.

Кстати, в режиме тонкой настройки более точно регулировать подачу воды в дефлегматор можно с помощью зажима Гофмана.

3. Когда вы не можете больше удерживать температуру в колонне в диапазоне до 78°C, поменяйте приёмную ёмкость и соберите «хвосты». Эта фракция также характеризуется неприятным запахом. Во время перегонки браги на заключительном этапе можно органолептически определить, когда в получаемом продукте появятся «хвосты». Рекомендуем запомнить температуру в баке и колонне на момент их появления. Тогда вы сможете без труда определять момент отбора и момент окончания процесса.

Чистка и уход

1. После каждого использования промывайте все части оборудования чистой водопроводной водой.
2. Храните аппарат в сухом открытом состоянии.
3. Чистить и полировать внешние поверхности рекомендуется средствами по уходу за нержавеющей сталью.