

Инструкция по эксплуатации Самогонный аппарат «Люксталь про»

Уважаемый покупатель! Вы приобрели самогонный аппарат «Люксталь про», который предназначен для получения крепких алкогольных напитков.

«Люксталь про» – это классическая пленочная колонна, которая работает в 4 режимах: дистилляция, укрепление, ректификация, ароматизация. После повторной перегонки крепость самогона достигает 80-85%.

Выполнен из нержавеющей стали и обладает хорошей производительностью – до 5 л/ч.



СОДЕРЖАНИЕ

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ	2
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	2
РАБОТА В РЕЖИМЕ ДИСТИЛЛЯЦИИ	3
РАБОТА В РЕЖИМЕ УКРЕПЛЕНИЯ	4
ПОВТОРНАЯ ДИСТИЛЛЯЦИЯ.....	6
УХОД ЗА АППАРАТОМ	8
ХРАНЕНИЕ.....	8
ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ САМОГОНА	8
ПОДГОТОВКА И ВЫБОР СЫРЬЯ, РАСЧЕТ САХАРА	9
САХАРНАЯ БРАГА.....	9
ФРУКТОВАЯ БРАГА	9
ПРОЦЕСС БРОЖЕНИЯ.....	10
ПРОЦЕСС ПЕРЕГОНКИ.....	11
РАЗБАВЛЕНИЕ И ОЧИСТКА	11
ОЧИСТКА	12
ВЫДЕРЖКА И НАСТОЙ.....	13

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

ОБЩИЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

1. Воздержитесь от дегустации продукта во время перегонки. Теряется бдительность, замедляется реакция.
2. Оборудуйте место работы огнетушителем. Располагайте огнетушитель возле входа в рабочее помещение. Дополните аптечку противоожоговыми препаратами.
3. Не захламляете место проведения работ в процессе. Как можно меньше заставляйте пол, не создавайте лишних препятствий для передвижения. Стекло любит биться, баллоны с продуктом – переворачиваться, шланги – срываться.
4. Не оставляете работающее оборудование без присмотра. Периодически проверяйте подачу воды охлаждения: отсутствие охлаждения приводит к выбросу паров продукта в помещение.
5. В рабочем помещении не должно находиться других людей без особой необходимости. Обязательно исключайте присутствие детей и домашних животных.

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ДИСТИЛЛЯЦИИ И РЕКТИФИКАЦИИ

1. Не вскрывайте горячий куб. Это приводит к вскипанию кубового остатка, выбросу пара, ожогам. Не доливайте жидкость в горячий куб.
2. Следите за наполнением приемной тары, своевременно меняйте ее.
3. Не бросайте крупные куски (корки, кожура, мезга) в куб и ароматор перед работой. При дистилляции посторонний предмет может попасть в паропровод и заблокировать его, что приведет к неконтролируемому росту давления в кубе.
4. Не перекрывайте выходное отверстие холодильника и не устанавливайте никакой запорной арматуры на выход продукта, связь внутрикубового пространства с атмосферой должно быть постоянной.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Чтобы получить пригодный к употреблению дистиллят высокого качества, нужны две последовательные перегонки. Первая – как можно быстрее, почти до воды, без всяких попыток укрепить (разделить на фракции). Вторая – неторопливая, перегонка с укреплением с максимально возможным качеством разделения погона на фракции.

Примеси во время первичной дистилляции постоянно «генерируются» прямо в кубе. Ключевое слово тут – постоянно! Поэтому попытка «раздробить» погон, отобрать тело отдельно от головы, по сути своей невыполнима. Если головы образуются постоянно, то отбор их в начале работы совершенно не означает, что всю «гадость» мы убрали – она ведь образуется в самом процессе, пусть и в меньшем количестве.

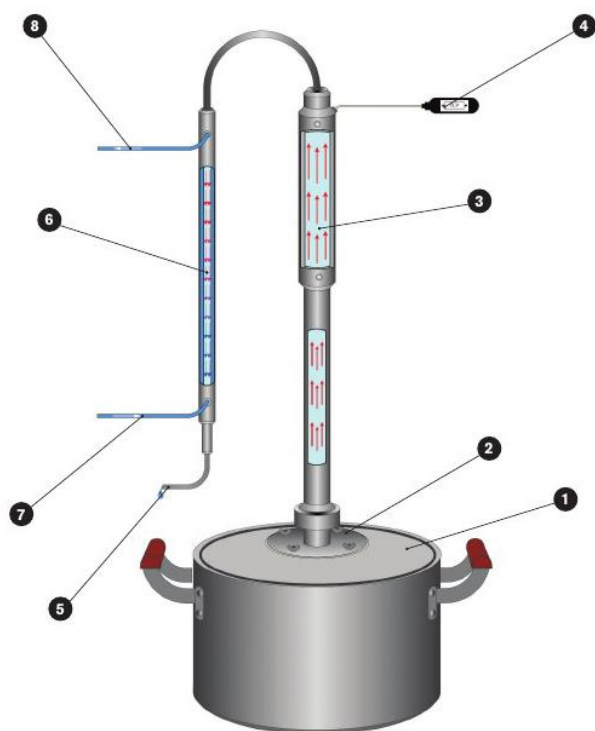
Недобросовестные продавцы зачастую говорят: «на нашем оборудовании с одного раза можно получить дистиллят крепостью 85%»... Да, на этом оборудовании можно получить сразу крепость 90% и выше. НО! Качество продукта при этом будет не максимальным, а средним! Поэтому для получения качественного дистиллята нужны две последовательные перегонки – дистилляция и повторная дистилляция с укреплением.

РАБОТА В РЕЖИМЕ ДИСТИЛЛЯЦИИ

СБОРКА АППАРАТА ДЛЯ РАБОТЫ В РЕЖИМЕ ДИСТИЛЛЯЦИИ

1. В куб наливаем исходный продукт. Запрещено заливать слишком много жидкости, рекомендуемый объем не более 65-70% от полной вместимости бака.
2. Закручиваем горловину куба, устанавливаем (через соответствующие переходники из силиконовых трубок) термометр.
3. К дистиллятору (с помощью соединительного шланга) подключаем воду охлаждения. Вниз – подвод холодной воды. Вверх – отвод нагретой воды из системы.
4. При первичной перегонке не используется холодильник на восходящей части дистиллятора, вода в него не подается.
5. Куб устанавливается на плитку. Силиконовым шлангом выход дистиллята соединяется с приемной емкостью достаточного объема.

Примечание: Объем приемной емкости должен быть примерно равен от трети до половины объёма исходного продукта в кубе.



- 1 Бак
- 2 Фланец горловины бака
- 3 Укрепляющий холодильник
- 4 Цифровой термометр
- 5 Выход готового продукта
- 6 Основной холодильник
- 7 Подвод охлаждающей воды
- 8 8. Отвод охлаждающей воды

ПРОЦЕСС ДИСТИЛЛЯЦИИ

1. Включаем нагрев плитки на полную, вода пока не нужна. Постепенно содержимое куба прогревается. Как только вы услышите первые звуки закипания жидкости в кубе – можно включать воду охлаждения средним напором: 30-40 литров в час. Исходный продукт начинает закипать (в зависимости от крепости) в районе 90-92°C.

Примечание. Первые капли из дистиллятора могут капнуть при нагреве до 78-84°C, это не должно «смущать» Вас. Фактически, до начала закипания куба происходит лишь конденсация влаги из воздуха, вытесняемого из куба при нагревании, не более десятка-другого капель.

2. Как только жидкость внутри куба закипит, сразу начнется основной поток дистиллята, ошибиться тут невозможно. В этот момент нужно отрегулировать поток воды охлаждения. Воды должно быть достаточно, чтобы дистиллят получался комнатной (или чуть выше – 40-45°C) температуры. Тогда запаха в доме и потерь дистиллята практически не будет, и излишнего расхода воды «в пустую» тоже не будет.
3. Иногда потоком воды не удастся отрегулировать нормальную температуру выходного потока жидкости. Причины – либо у вас в кране очень теплая вода, либо очень слабый напор в водопроводе, либо очень мощный нагрев. В таком случае нужно не увеличивать поток воды, а уменьшить величину нагрева для уровня, когда температура дистиллята станет нормальной. Иначе говоря – если не удастся полностью охладить, нужно уменьшить нагревание, чтобы наступил баланс.

На этом все регулировки этого этапа закончены.

4. По мере выпаривания, температура в кубе будет медленно расти, а крепость выходного дистиллята так же медленно падать. Процесс обычно заканчивают, когда крепость в выходной струе падает ниже 20%.
5. Выключаем нагрев, через минуту, когда перестает бежать струйка из дистиллятора – выключается вода охлаждения. Осталось подождать, пока куб остынет и вылить остатки в канализацию.

Задача следующего этапа (вторичной дистилляции с укреплением) – избавиться от примесей как можно тщательнее. То есть получить максимально чистый, пищевой дистиллят! Об этом – в следующей главе инструкции.

РАБОТА В РЕЖИМЕ УКРЕПЛЕНИЯ

Этот этап еще называется дробной дистилляцией. Потому что весь процесс (и, соответственно, выходящий из системы дистиллят) – дробится на части.

Сначала мы отбираем головную, богатую ядовитыми и дурно-пахнущими альдегидами, фракцию – так называемые головы. Эта фракция не питьевая, она не подлежит «вторичной переработке». Ее можно использовать на розжиг мангала или в омыватель автомобиля, в любую сферу, не связанную с пищей.

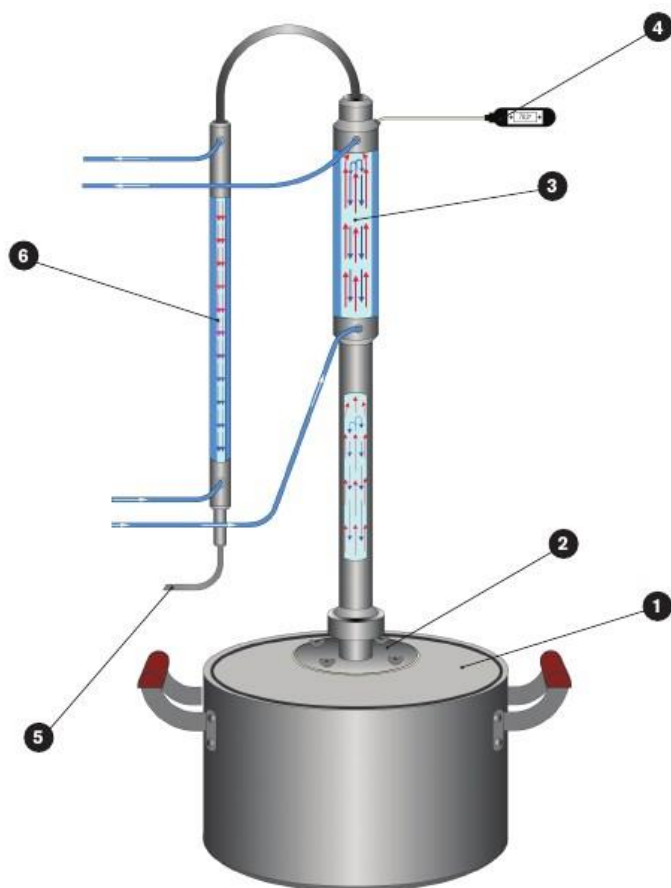
Затем идет фракция, которая как раз нас и интересует с гастрономической точки зрения. Это «тело» погона, в основном в ней и сосредоточен основной продукт.

Ну, и оставшаяся часть (иногда ее отбирают отдельно, иногда просто оставляют в кубе) – это «хвост». Фракция, чрезвычайно богатая на сивушные масла, имеющий отвратительный запах довольно жгучий, неприятный вкус.

И так, производим процесс вторичной, или дробной, дистилляции.

СБОР АППАРАТА ДЛЯ РАБОТЫ В РЕЖИМЕ УКРЕПЛЕНИЯ

- 1 В куб заливаем результаты первичной дистилляции. Запрещено заливать слишком много жидкости, рекомендуемый объем не более 65-70% от полной вместимости бака.
- 2 Закручиваем горловину куба, устанавливаем (через соответствующий переходник из силиконовой трубки) термометр.
- 3 Подключаем воду сразу и к холодильнику и к укрепляющему холодильнику, через нижние штуцеры.
- 4 К верхним штуцерам холодильника и укрепляющего холодильника подключаем шланги для отвода воды в канализацию.
- 5 Куб устанавливается на плитку. Силиконовым шлангом выход дистиллята соединяется с приемной емкостью достаточного объема.



- 1 Бак
- 2 Фланец горловины бака
- 3 Укрепляющий холодильник
- 4 Цифровой термометр
- 5 Выход готового продукта
- 6 Основной холодильник

ПОВТОРНАЯ ДИСТИЛЛЯЦИЯ

РАБОТА КОЛОННЫ НА СЕБЯ

- 1 Включаем нагрев плитки на полную, вода пока не нужна. Постепенно содержимое куба прогревается.
- 2 Как только вы услышите первые звуки закипания жидкости в кубе – можно включать воду для охлаждения обоих конденсаторов. При этом воду подается в укрепляющий холодильник в полном объеме. Подачу воды нужно отрегулировать таким образом, чтобы все пары, попадающие в укрепляющий дистиллятор, ПОЛНОСТЬЮ конденсировались, и в приемную емкость ничего не капало. Этот режим называется работой системы «на себя» и нужен он для концентрации голов в укрепляющей части.

Термометр при этом может показывать любую температуру, от комнатной до 80°C – неважно, главное, чтобы конденсация паров была полной. Если воды мало, то конденсат начнет капать в приемную емкость – тогда подачу воды нужно увеличить. Режим работы «на себя» продолжается 25-30 минут, после чего можно переходить к следующему этапу работы.

ОТБОР ГОЛОВ

1. Ставим емкость для сбора головной, не питьевой фракции. Отбор голов можно вести по запаху – как только неприятный, «ацетоновый» запах уйдет и сменится нейтральным, отбор голов можно прекращать и переходить к отбору тела. Однако пока вы не научитесь четко различать смену фракций, рекомендую отбирать головы в размере 7-10% от объема жидкости в кубе, в соответствии с этим и выбирать объем примерной емкости для голов.
2. После того как емкость поставлена, начинаем плавно сокращать поток воды в укрепляющий холодильник. Для этого понемногу уменьшаем напор, поступающей в укрепляющий холодильник, воды каждые 20-30 секунд до тех пор, пока конденсат не начнет капать со скоростью 2-3 капли в секунду.

Примечание. Все регулировки воды делать не торопясь, потому что система инерционная. От убавления воды до видимых изменений в конденсации проходит некоторое время – 20-30 секунд.

3. После того, как вода отрегулирована таким образом, что головы отбираются покапельно (2-3 капли в секунду), процесс отбора голов не требует вмешательства оператора. Небольшие отклонения в скорости отбора допустимы (мелкие колебания нагрева куба или потока воды охлаждения). Однако сильных колебаний (то не капает, то льет струйкой) допускать нельзя, потому что качество дистиллята при такой работе прилично снизится. При колебаниях в отборе нужно найти причину и устранить ее. То есть добиться равномерного нагрева и подачи воды охлаждения.

Закачиваем отбор голов при достижении заданного объема отбора в приемной емкости, начинаем отбирать тело.

ОТБОР ТЕЛА

1. Меняем емкость на основную.
2. Увеличиваем скорость отбора до нормальной. Скорость отбора тела на порядок выше, и считается примерно так: на 1 Вт нагрева 1 мл отбора в час.

То есть, если мы нагреваем наш куб с мощностью нагревателя 2000 Вт, то отбор можно выставлять 2–2,2 литра в час.

Для этого, не торопясь, уменьшаем напор воды поступающей в укрепляющий холодильник. При этом капли выходного дистиллята становятся чаще, потом перерастают в струйку.

Чем меньше воды охлаждения – тем меньшее укрепление происходит, и тем больший поток дистиллята попадает на выход из охлаждающего холодильника. Если хочется дистиллят получить покрепче (очистку сделать посильнее), то воду сильно не прикрываем. Если хочется побыстрее работать, то зажим гофмана поплотнее закручиваем.

3. Мы увеличили отбор до номинального, температура остановилась на каком-то значении, струйка дистиллята активно бежит в приемную емкость. Рано или поздно температура начнет ползти вверх (укрепляющей способности нашего оборудования перестает хватать). На этом моменте нужно опять подрегулировать воду (чуть-чуть увеличить поток через укрепляющий холодильник). Струйка дистиллята станет чуть тоньше, а температура вернется к первоначальной.

Замечание. Можно вообще ничего не регулировать, тогда градусность дистиллята будет понемногу снижаться, а скорость особо падать не будет. Опять же – мы выбираем либо максимальное укрепление (регулируем), либо максимально возможную скорость (не регулируем ничего).

До какого предела продолжать отбор тела? Для начала прекращайте отбор тела при достижении в кубе температуры примерно 93 С. С опытом, производя «замеры носом» качества выходного дистиллята в районе этой температуры, а пока возьмем «среднюю температуру» – 93°С. Достигли ее – переходим к отбору хвостов.

ОТБОР ХВОСТОВ

Есть 2 способа.

Первый: выключить все и после остывания куба, вылить остатки в канализацию. В таком случае мы потеряем «хвосты», которые могли бы использовать при следующей перегонке. Зато сэкономим время.

Второй: полностью закрыть подвод воды к укрепляющему холодильнику, перейти в режим дистилляции без укрепления, и отобрать остаток – довольно дурно пахнущую жидкость, хвосты.

На этом процесс перегонки будет завершен.

УХОД ЗА АППАРАТОМ

Надо ли мыть оборудование перед первым применением?

Да. Промойте теплой водой оборудование БЕЗ добавления каких-либо моющих средств! В моющие средства иногда добавляют такие ароматизаторы, что избавиться потом от постороннего запаха будет стоить отдельных усилий. Сделайте первую перегонку простой водой.

Как хранить оборудование?

Примерно так же, как вы храните кухонный инвентарь. После работы не торопитесь разбирать систему – пусть куб немного остынет. Разобрали, сполоснули теплой водой, насухо вытерли, убрали в то место, которое отведено под хранение вашего инвентаря.

В кубе на стенках появились отложения, что делать?

Самый простой вариант – прокипятить 10-15 минут воду, в которую добавлена пачка лимонной кислоты. Очищает прекрасно. После остывания – слить и промыть теплой водой.

Замечание! НЕ СТОИТ пытаться механически чистить куб, и вообще любую нержавейку. Жесткие щетки, проволочные грубые сетки портят полированные поверхности, в царапинах образуется ржавчина.

ХРАНЕНИЕ

Прежде чем убрать дистиллятор на хранение убедитесь, что он вымыт должным образом и высох.

Хранить аппарат следует в коробке в сухом и чистом месте.

ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ САМОГОНА

Существует пять основных этапов приготовления самогона.

1. Подготовка и выбор сырья, расчет сахара;
2. Процесс брожения;
3. Процесс перегонки;
4. Разбавление и очистка;
5. Выдержка и настой (придание напитку определенного цвета, аромата и вкусовых качеств).

Каждый из этих этапов очень важен. Рассмотрим их более подробно.

ПОДГОТОВКА И ВЫБОР СЫРЬЯ, РАСЧЕТ САХАРА

От выбора исходного продукта, будет зависеть качество вашего напитка.

Чтобы приготовить крепкий напиток в домашних условиях, вам понадобятся — дрожжи, вода и сырье на выбор: сахар, ягоды, плоды, крахмал, солод из злаковых культур.

Самое главное в приготовлении браги — это научиться считать сахар. Так как спирт образуется исключительно в результате жизнедеятельности спиртовых бактерий (спиртовых дрожжей), которые поглощая сахар, вырабатывают спирт и углекислый газ, поэтому процент спирта после сбраживания зависит только от начального количества сахара и правильного выбора дрожжей.

САХАРНАЯ БРАГА

- Из 100 грамм сахара после сбраживания получается около 60 мл спирта;
- Обычные винные дрожжи (не спиртоустойчивые) работают до 12% об. спирта, **спиртоустойчивые до 15-18%**;
- При концентрации сахара более 30% дрожжи так же перестают работать.

Если брать винные дрожжи, которые работают до 12% об. спирта – то это 120 мл спирта в литре сброженного сусла, чтобы получить 120 мл спирта потребуется 200 грамм сахара в литре начального сусла. Начальный процент сахара в сусле, чтобы получить на выходе 12% спирта составляет 20% от общего объема.

При сбраживании специальными спиртоустойчивыми дрожжами: 18% конечная спиртуозность – это 180 мл спирта в литре конечного сусла – потребуется 300 грамм сахара в литре начального сусла, а это 30% от общего объема.

ФРУКТОВАЯ БРАГА

Фрукты нужно использовать в качестве основы при приготовлении сырья. Так как фруктоза влияет на органолептические свойства конечного напитка в лучшую сторону: запах, вкус, послевкусие и т.д.

Для приготовления фруктовой браги необходимо обратиться к таблице (Таблица 1. Сахаристость сырого сырья). Далее проводить расчет аналогично сахарной браге.

Таблица 1: Сахаристость сырого сырья

Сырье	Содержание сахара, %		Выход спирта из 100 кг сырья, л	
	диапазон	среднее	диапазон	среднее
Яблоки	6-15	10	3-6	5
Абрикосы	4-14	7	3-7	4
Груша	6-14	7	3-7	4
Ежевика	4-7	5,5	—	3
Малина	4-6	5,5	—	3
Красная смородина	4-9	4,5	—	3,5
Черная смородина	4-9	6,5	—	3,5
Черешня	6-18	11	4-9	6
Персик	7-12	8	—	4,7
Слива	6-15	8	4-8	—
Ягоды можжевельника	—	20	10-11	—
Топинамбур	13-18	14	4-10	8
Виноград	9-19	14	4-10	8

Подробное описание процесса приготовления крахмального сырья вы можете увидеть на сайте www.cosmogon.ru. Для сравнения при выборе исходного сырья ниже приведена таблица 2 выхода спирта и самогона из 1 кг различных видов сырья.

Таблица 2: Выход спирта и самогона из 1 кг сырья

Вид сырья	Выход спирта (96%), л	Выход самогона (40%), л
Крахмал	0,75	1,52
Рис	0,59	1,25
Сахар	0,51	1,10
Гречиха	0,47	1,00
Пшеница	0,43	0,92
Овес	0,36	0,90
Рожь	0,41	0,88
Пшено	0,41	0,88
Горох	0,40	0,86
Ячмень	0,34	0,72
Картофель	0,11-0,18	0,35
Виноград	0,09-0,14	0,25
Сахарная свекла	0,08-0,12	0,21
Груши	0,07	0,165
Вишня	0,05	0,121

ПРОЦЕСС БРОЖЕНИЯ

Процесс брожения — это один из важнейших этапов приготовления самогона, сложная химическая реакция разложения сахара под действием дрожжей на этиловый спирт, воду и углекислый газ, которая требует строгого соблюдения температурного режима и

определенной концентрации компонентов. Качество финального продукта на 70% зависит от того, насколько правильно было приготовлено и выброжено сусло.

Дрожжи — важнейший компонент процесса сбраживания. Это большая систематическая группа живых микроорганизмов из класса сумчатых грибов, которые питаются сахаром, превращая его в спирт и углекислый газ. Дрожжи исключительно богаты важнейшими для организма питательными веществами. Использование дрожжей при приготовлении самогона основано на их способности – превращать сахар под действием ферментов в этиловый спирт и диоксид углерода. Важно знать, что не все дрожжи подходят. Для получения виноматериала, для последующей дистилляции используйте **специальные винные или спиртовые дрожжи**.

Если вы используете винные дрожжи для сбраживания сахарной браги, то обязательно необходимо добавить питательную соль или немного ягод или измельченных фруктов или фруктового сока. Сахарное сусло «бедное» на необходимые винным дрожжам микроэлементы и питательные вещества, поэтому их надо «подкормить», иначе брожение не начнется.

Если вы используете специальные спиртоустойчивые дрожжи, то ничего дополнительно добавлять не надо. **В их состав уже входят необходимые вещества и микроэлементы.**

Оптимальная температура брожения 25-30°C, при более низкой температуре брожение будет замедляться, а при температуре свыше 30°C дрожжи погибнут.

ПРОЦЕСС ПЕРЕГОНКИ

Подготовительные работы завершены, сусло сбродило, переходим к процессу перегонки.

Дистилляция — конечный продукт (полученный на нашем оборудовании) содержит 70% этилового спирта. Такой способ применяется при перегонке фруктовых или солодовых браг, для получения богатого букета органолептических характеристик конечного продукта (шнапс, граппа, кальвадос, виски, сливовица и т.д.). Конечный продукт обладает приятным послевкусием, запахом исходного сырья (яблоки, груша, слива и т.д.).

РАЗБАВЛЕНИЕ И ОЧИСТКА

При изготовлении спиртных напитков бывает необходимо определить содержание спирта или изменить концентрацию спирта в напитке путем разбавления. Для этого учитывают общее количество жидкости, прибавленное к спирту, и по таблице определяют концентрацию. В приведенной ниже таблице 3, указано, то необходимое количество воды или не спиртованного сока, которое надо добавить к спирту или водно-спиртовому раствору, чтобы получилась нужная концентрация напитка.

Необходимо использовать смягченную воду. Возможно применение отфильтрованной, бутилированной, родниковой, дистиллированной воды. Чтобы ваш алкоголь при смешивании с водой не мутнел необходимо понизить минерализацию воды. Для этого воду необходимо нагреть до температуры минимум 90°C или просто вскипятить и после охлаждения использовать для смешивания со спиртом.

Таблица 3: Число объемов воды, прибавляемое к 100 объемам раствора, содержащего X(°) этилового спирта

У, (°)	Х, (°)									
	95	90	85	80	75	70	65	60	55	50
90	6,4									
85	13,3	6,6								
80	20,9	13,8	6,8							
75	29,5	21,8	14,5	7,2						
70	39,1	31,0	23,1	15,4	7,6					
65	50,1	41,4	33,0	24,7	16,4	8,2				
60	67,9	53,7	44,5	35,4	26,5	17,6	8,8			
55	78,0	67,8	57,9	48,1	38,3	28,6	19,0	9,5		
50	96,0	84,7	73,9	63,0	52,4	41,7	31,3	20,5	10,4	
45	117,2	105,3	93,3	81,2	69,5	57,8	46,0	34,5	22,9	11,4
40	144,4	130,0	117,3	104,0	90,8	77,6	64,5	51,4	38,5	25,6
35	178,7	163,3	148,0	132,9	117,8	102,8	87,9	73,1	58,3	43,6
30	224,1	206,2	188,6	171,1	153,6	136,0	118	101,7	84,5	67,5
25	278,1	266,1	245,2	224,3	203,5	182,8	162,2	141,7	121,2	100,7
20	382,0	355,8	329,8	304,0	278,3	252,6	227,0	201,4	176,0	150,6
15	540,0	505,3	471,0	436,9	402,8	368,8	334,9	301,1	267,3	233,6

X – содержание этилового спирта в растворе до разбавления, объемные проценты (°);

У - содержание этилового спирта в растворе после разбавления, объемные проценты (°).

При разбавлении следует вливать спирт в воду. Если сделать наоборот спирт нагреется и помутнеет.

ОЧИСТКА

После смешивания спирта и воды, нужно провести очистку – настаивание на угле. Только после обработки активированным углем напиток приобретает вкус и аромат, характерный для качественного алкогольного напитка.

Уголь нужно добавить из расчета 2-3 столовые ложки на 1 литр конечного продукта, выдержать 3-4 дня (периодически взбалтывая), потом отфильтровать через салфетку, марлю, полотенце или обычный бытовой фильтр для воды, чтобы избавиться от угольной взвеси. После этого алкоголь готов к употреблению, но лучше перейти к стадии облагораживания.

ВЫДЕРЖКА И НАСТОЙ

Улучшить вид и аромат напитка, придать ему определенный привкус можно с помощью различных способов:

1) Дубовая щепка

С помощью дубовой щепы вы сократите сроки созревания алкогольных напитков, придав им великолепный вкус и необыкновенный аромат благородно древесины. Дубовая щепка – это изготовленная и обработанная специальным образом щепка лимузенского дуба высокого качества. Щепка обожжена особым способом, без использования химической обработки. Срок выдержки с помощью дубовой щепы составляет от четырех до восьми недель. Дубовая щепка делает устойчивым цвет напитка, улучшает винную структуру и придает легкий аромат карамели, ванили, душистого кофе.

2) Дубовая пудра

Дубовая пудра изготовлена из тщательного отобранных высококачественных сортов древесины дуба, высушенного естественным способом в течение нескольких лет. С дубовой пудрой коньяк, самогон и другие алкогольные напитки раскроются во вкусе и приобретут необыкновенный аромат в течение месяца.

3) Выдержка в дубовых бочках

Древесина дуба богата экстрактивными веществами, полезными микроэлементами и ферментами. Вино и другие напитки в дубовой таре приобретают изысканный, полный вкус, цвет напитков набирает глубину, а аромат становится насыщенным и ярким. Бочка дубовая поможет вам создать алкогольные напитки элитных сортов отличного качества.

4) Вкусоароматические добавки (эссенции)

Такие добавки позволяют в домашних условиях приготовить редкие, экзотические и популярные алкогольные напитки-представители разных стран мира за очень короткое время. А также облагородить любой напиток, улучшая его вкус, цвет, запах и консистенцию.

5) Комплекты для облагораживания алкоголя

В нашем интернет-магазине представлен широкий выбор, сформированных специально для вас, комплектов для облагораживания алкогольных напитков. Мастера самогонварения подобрали все необходимые ингредиенты для приготовления коньяка, бренди и др. Вы сможете приготовить коньяк «Хеннесси» в домашних условиях с помощью одноименного комплекта ингредиентов.