

Инструкция

Самогонный аппарат «Приятель Pride Plus» с сухопарником

Уважаемый покупатель!

Вы приобрели самогонный аппарат «Приятель Pride Plus», который предназначен для приготовления разнообразных алкогольных напитков в домашних условиях.

Устройство дистиллятора



1. Выход готового продукта
2. Подача воды
3. Отвод воды
4. Холодильник
5. Сухопарник
6. Термометр
7. Бак

Подготовка к использованию

1. Убедитесь, что место, где будет происходить процесс дистилляции, хорошо освещено для своевременного обнаружения возможных утечек пара и имеет достаточную вентиляцию на случай выхода паров во время дистилляции.
2. Перед началом дистилляции убедитесь, что соединительные трубки не засорены и хорошо продуваются воздухом.

Сборка и использование

1. При использовании дистиллятора в первый раз необходимо произвести дистилляцию воды. Это делается для того, чтобы очистить аппарат от примесей, оставшихся в процессе производства.
2. Снимите брагу с осадка, открутите крышку бака и залейте её в бак № 7. Не заливайте слишком много жидкости, рекомендуемый объем не более 75-80% от полной вместимости бака.
3. Закрутите крышку бака, установите термометр № 6.

4. К штуцеру для подачи воды № 2 подсоедините гибкий шланг (внутренний диаметр 10 мм), другой его конец соедините с водопроводным краном. На штуцер для отвода холодной воды № 3 подсоедините такой же шланг, через него будет идти слив воды, второй конец шланга опустите в раковину (шланги для подачи и отвода воды в комплект аппарата не входят).
5. Под носик холодильника № 1 подставьте емкость, желательно стеклянную.
6. При достижении температуры в баке 60°C, откройте водопроводный кран на минимум для подачи воды в охладитель, который в течение всего процесса дистилляции должен оставаться холодным. Если охладитель стал нагреваться, увеличьте напор воды из крана.
7. При появлении первых капель дистиллята следует уменьшить температуру нагрева и далее вести дистилляцию с минимально возможной температурой.
8. Необходимо удалить (вылить) первую фракцию дистиллята, содержащую в себе большое количество вредных веществ. Она составляет примерно 5-7% от общего количества получаемого дистиллята и легко определяется по неприятному запаху.
9. Важно следить за крепостью дистиллята для того, чтобы вовремя прекратить процесс отбора при достижении крепости дистиллята 10-12% или при достижении температуры браги в баке 90°C.
10. При температуре браги выше 90°C следует поменять приёмную ёмкость и собрать хвостовые фракции отдельно.
11. Во время дистилляции необходимо сливать конденсат из сухопарника № 5 с периодичностью 20-30 минут.

Качество дистиллята зависит от:

- Сырья, из которого была сделана брага;
- Дрожжей, которые использовались для сбраживания;
- Воды, которую использовали для получения браги;
- Конструкции дистиллятора;
- Скорости отбора дистиллята;
- Тщательности отсечения головных и хвостовых фракций.

Чистка аппарата

1. Тщательно промойте все части аппарата теплой водой для удаления отходов после дистилляции и предотвращения забивания соединительных трубок. Процесс очистки должен удалить все вредные вещества, которые накопились на стенках аппарата.
2. Рекомендуется систематически делать очистительные дистилляции водой.
3. Для чистки и полировки внешних поверхностей аппарата рекомендуется использовать средства, предназначенные для ухода за нержавеющей поверхностями.
4. Убедитесь, что аппарат очищен должным образом и высушен, прежде чем убрать его на хранение.