

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ ПО САМОГОННОМУ АППАРАТУ WEIN

(Модели WEIN, WEIN Pro, WEIN 3)

Основные элементы аппарата Wein

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

Наша продукция не подлежит государственной регистрации в едином государственном реестре мощностей основного технологического оборудования для производства этилового спирта, так как изготовлена в соответствии с изменениями, вносимыми с 1 января 2018 года в Федеральный закон от 29.07.2017 №278-ФЗ в пункт 1 статьи 14.1".



1. Перегонный куб (бак)
2. Царга (укрепляющая колонна)
3. Холодильник прямоточный трехниточный
4. Термометр осевой/ электронный
5. 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

***Продавец имеет право изменить комплектующие**

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: 850 \ 900 \ 930 \ 1020 мм

Материал: Нержавеющая сталь AISI 304

Типы плит:

- Газовые
- Электрические
- Стеклокерамические
- Индукционные

Материал уплотнений: Пищевой силикон

Тип колонны

Wein



Wein Pro



Wein 3



Комплектация

Wein

- | | |
|--------------------------------------|---------------------------------|
| 1. Перегонный куб (1 шт) | 9. Сливной кран (1 шт) |
| 2. Колонна Wein (1 шт) | 10. Книга с рецептами (1 шт) |
| 3. Уплотнение силиконовое (1 шт) | 11. Тройник для шланга (2 шт) |
| 4. Термометр осевой (1 шт) | 12. Зажим гофмана (1 шт) |
| 5. Термометр осевой с гильзой (1 шт) | 13. Клампы (1 шт) |
| 6. Шланг пищевой, м 6 | 14. Переходник к колонне (1 шт) |
| 7. Ареометр АСП-3 (1 шт) | 15. Гарантийный талон (1 шт) |
| 8. Переходник на кран (1 шт) | |

Wein Pro

- | | |
|---|---------------------------------|
| 1. Перегонный куб (1 шт) | 9. Сливной кран (1 шт) |
| 2. Колонна WeinPro (1 шт) | 10. Книга с рецептами (1 шт) |
| 3. Уплотнение силиконовое (1 шт) | 11. Тройник для шланга (1 шт) |
| 4. Термометр осевой (1 шт) | 12. Зажим гофмана (1 шт) |
| 5. Термометр осевой с гильзой (1 шт) | 13. Клампы (1 шт) |
| 6. Шланг пищевой, м 6 | 14. Переходник к колонне (1 шт) |
| 7. Ареометр АСП-3 (1 шт) | 15. Гарантийный талон (1 шт) |
| 8. Переходник на кран (Дивертор) (1 шт) | |

Wein 3

- | | |
|---------------------------------------|--|
| 1. Перегонный куб (1 шт) | 12. Ареометр АСП-3 (1 шт) |
| 2. Царга (1 шт) | 13. Переходник на кран (Дивертор) (1 шт) |
| 3. Дефлегматор (1 шт) | 14. Сливной кран (1 шт) |
| 4. Поворот 90 без термометра (1 шт) | 15. Книга с рецептами (1 шт) |
| 5. Поворот с термометром (1 шт) | 16. Тройник для шланга (2 шт) |
| 6. Холодильник (1 шт) | 17. Зажим гофмана (1 шт) |
| 7. Слив (1 шт) | 18. Клампы (1 шт) |
| 8. Уплотнения силиконовые (6 шт) | 19. Кламповый зажим (6 шт) |
| 9. Термометр электронный (1 шт) | 20. Гарантийный талон (1 шт) |
| 10. Термометр осевой с гильзой (1 шт) | |
| 11. Шланг пищевой, м 6 | |

Подготовка к работе

1. Перед первым использованием оборудование промыть с моющим средством, затем тёплой водой.
2. Закладка сырья. Подготовленную брагу заливаем в куб.

Важно! Наливаем брагу не более 3/4 объёма куба. При больших объёмах, во время кипения, возможно забрызгивание в колонну браги или закупорка колонны.

3. Установка колонны. Надеваем уплотнение на шпильки бака, устанавливаем колонну. Крепление колонны осуществляется через переходник с клампом. Переходник крепится гайками-барашками к баку.
4. Подключение к крану с холодной водой.
 - 4.1 Кран с аэратором (ситечко на кране). Выкручиваем аэратор из смесителя. На его место вкручиваем дивертор (переходник).
 - 4.2 Кран без аэратора. Устанавливаем конец шланга в кран или на кран, в зависимости от модели смесителя.



Режимы работы Режим «Потстил»

Этот режим создан для максимально быстрой перегонки браги в 35-40 градусный спирт-сырец. Скорость перегонки достигает 5 - 6 литров в час. Отбирать головы, хвосты и тело не требуется. Использовать насадки Панченкова не обязательно.

Название Потстил происходит от английских слов pot («горшок») и steel («сталь»). Дословный перевод — «стальной горшок». Имеется ввиду активно задействованный бак (он же горшок) для быстрой первой перегонки.

Wein Wein Pro Wein 3



Режим самогонного аппарата

Данный режим применяется для быстрой перегонки браги в спирт-сырец, когда можно не заботиться об отборе голов и хвостов, охлаждение подают в нижний штуцер холодильника, а отвод происходит воды из верхнего штуцера холодильника, без подвода охлаждения в дефлегматор.



Режим укрепления

Для высокой степени укрепления и очистки от примесей. Подача воды производится через нижний штуцер холодильника, затем коротким шлангом соединяется верхний штуцер холодильника с нижним штуцером дефлегматора.

Сброс воды - через верхний штуцер дефлегматора. (Для аппарата Wein эффективнее сначала подать воду на сквозную трубку мини-дефлегматора, а с нее - на нижний штуцер холодильника и далее - сброс через верхний штуцер холодильника.)

В данном режиме происходит орошение насадки Панченкова в царге сконденсированной дефлегматором флегмой. При этом за счет постоянного теплообмена по высоте царги происходит разделение легко- и тяжелокипящих фракций и появляется возможность их раздельного отбора.



Режим тонкой настройки

Этот режим обеспечивает полный контроль над охлаждением дефлегматора в ходе перегонки при помощи специального зажима Гофмана. Это позволяет увеличить точность отбора "голов" и "хвостов".

Позволяет комбинировать режимы работы без переключения шлангов. Для удобства работы используются тройники, для подачи и слива воды. Подача воды происходит через нижние штуцера холодильника и дефлегматора, отвод воды через верхние штуцера холодильника и дефлегматора. Зажим Гофмана может устанавливаться, как шланг для подачи воды, так и на шланг для отвода воды. Для опытных винокуров.



Режим ректификации

Режим ректификации обеспечивается установкой дополнительной царги или нескольких царг. С увеличением высоты колонны усиливается теплообмен в колонне и достигается максимальная крепость напитка — до 95°.

Для максимальной эффективности необходимо также использовать насадку Панченкова, подробнее в разделе дополнительное оборудование.



Режим ароматизации

Для придания напитку особого вкуса и аромата прямо во время перегонки.

Можно использовать любые ингредиенты: сухофрукты, цитрусовая цедра, медовые соты, кедровые орехи, кожуру граната и другие. Ароматизирующие вещества добавляются в специальную корзину и устанавливаются в горловину бака.

Wein

Wein Pro

Wein 3



Wein

Wein Pro

Wein 3



Режим созревания браги

Нет подходящей емкости для наставивания браги? Используйте куб аппарата Вейн для этого. Установите устройство с гидрозатвором на крышку бака и идеальная тара для созревания браги готова. Пищевая нержавеющая сталь гораздо лучше любого пищевого пластика. Брага не вберет в себя ничего лишнего.

● Wein

● Wein Pro

● Wein 3



Основные этапы работы аппарата

1. Собрать аппарат, подключить подачу воды (в целях экономии воду можно подать в момент, когда температура в баке установится выше 60 градусов), включить источник нагрева.

Отбор спирта-сырца (режим первой перегонки) осуществляется при максимальном нагреве, отбор заканчивается, когда температура в баке приближается к 100°C, а крепость выходящего спирта-сырца падает ниже 10 градусов.

Важно! После сборки аппарата, перед включением нагрева, включить кратковременно воду, для проверки аппарата, отсутствие закупорки!

Важно! Полученный в результате спирт-сырец не пригоден для употребления и подлежит второй перегонке

2. Вторая дробная перегонка проходит в три этапа – отбор голов, тела и хвостов. Головная фракция (10% от расчётного количества содержания спирта в сырце) отбирается отдельно, так как это легкокипящие составляющие с неприятным запахом. При отборе «голов» нагрев уменьшаем, чтобы отобрать «голову» в максимально концентрированном виде (скорость отбора – примерно 1 капля в секунду). При исчезновении неприятного запаха, можно приступить к отбору пищевой («тело») фракции. После отбора «головы» мощность снова увеличиваем.

Отбираем пищевую фракцию («тело»). Как только в колонне температура достигнет 76°C можно уменьшить мощность источника нагрева. Для успешного получения продукта, лучше удерживать 75°C-78°C в верхней части колонны.

Регулировку температуры, также можно устанавливать количеством охлаждающей жидкости проходящей через охладитель и дефлегматор (без уменьшения мощности источника), и это приведет к снижению температуры в колонне (процент спирта в получаемом продукте на выходе будет максимальным).

В режиме тонкой настройки возможна более точная регулировка подачи воды в дефлегматор за счет зажима Гофмана.

Чистка и уход

Когда вы не сможете удерживать температуру в диапазоне до 78°C в колонне (регулировками источника тепла и подачи воды в дистиллятор), надо поменять приёмную ёмкость и собрать «хвостовую» фракцию.

Хвостовая фракция также характеризуется неприятным запахом. Поэтому в процессе перегонки браги, на заключительном этапе вы можете органолептически определить появление хвостовых фракций в получаемом продукте и запомнить температуру в баке и в колонне, тем самым скорректировав для себя температуру для отбора хвостовой фракции или окончания процесса.

1. Для чистки и полировки внешних поверхностей аппарата рекомендуется использовать средства, предназначенные для ухода за нержавеющей поверхностями.
2. Аппарат хранить в сухом открытом состоянии.
3. После каждого использования рекомендуется промывать аппарат чистой водопроводной водой.