

Комплект
«ПРИЯТЕЛЬ»
разборным сухопарником
ИНСТРУКЦИЯ



Cosmogon.ru

Содержание:

Чертеж аппарата и перегонных кубов

1. Технические характеристики
2. Комплектации
3. Принцип работы и подготовка к работе
4. Обслуживание
5. Основные этапы приготовления самогона

Уважаемый покупатель!

Вы приобрели самогонный аппарат «Приятель», который предназначен для получения крепких алкогольных напитков.

Основное предназначение сухопарника - очистка дистиллята от сивушных масел.

Сухопарник имеет разборную конструкцию, благодаря чему внутрь можно положить растительное сырье (траву, ягоды, веточки, цветы и т.п.) для получения ароматного алкоголя.

В нижней части сухопарника расположен кран для слива сивушных масел.

Чтобы приготовить качественный напиток необходимо понимать основные моменты его производства.

Дистилляция (от латинского слова *distillatio*, что значит – стекание каплями) – это процесс перегонки, разделение жидких смесей на отличающиеся по составу фракции. Процесс основан на различии в составах жидкости и образующегося из нее пара.

Важно! Прежде, чем приступить к установке «Приятеля», внимательно ознакомьтесь с информацией о процессе перегонки, приготовления браги, сбраживания, разбавления и фильтрации конечного продукта на сайте производителя www.cosmogon.ru в соответствующих разделах.

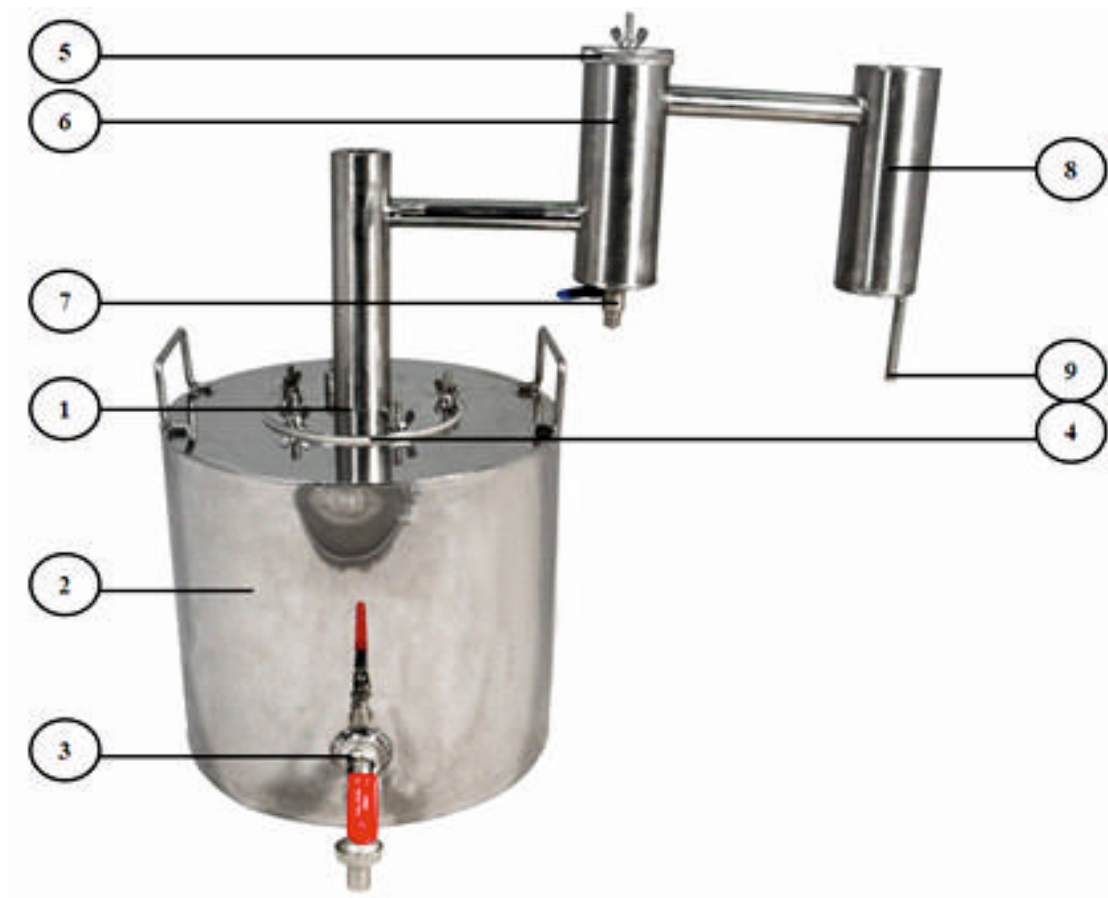
Если у вас появятся вопросы в процессе эксплуатации нашего оборудования, звоните по бесплатной горячей линии – наши менеджеры располагают всей интересующей вас информацией.

Тел.: 8-800-333-53-10.

Мы работаем для вас каждый день с 9.00 до 21.00.



Устройство самогонного аппарата «Приятель Дачный»



- 1 Отверстие для установки дистиллятора
- 2 Перегонный куб
- 3 Кран (у кубов 15, 23 и 35 л)
- 4 Крышка перегонного куба (для залива браги)
- 5 Крышка сухопарника
- 6 Сухопарник
- 7 Кран для слива сивушных масел
- 8 Холодильник
- 9 Штуцер для выхода готового продукта

Рисунок 1

1. Подготовка к использованию

1. Внимательно ознакомьтесь с инструкцией.
2. Убедитесь, что место, где будет происходить процесс дистилляции, хорошо освещено для своевременного обнаружения возможных утечек пара и жидкостей и имеет достаточную вентиляцию для устранения последствий случайного выхода паров во время дистилляции.
3. Каждый раз перед началом сборки аппарата убедитесь, что все соединительные трубки и штуцеры не засорены и хорошо продуваются воздухом, особое внимание уделите продувке змеевика. При несоблюдении этих условий эксплуатация аппарата запрещена.
4. Запрещено вносить изменения в конструкцию аппарата.

2. 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. Далее по пунктам описано как это сделать.
2. Снимите крышку аппарата (4) и залейте жидкость в перегонный куб (2). Запрещено заливать более 70% от полной вместимости перегонного куба.
3. Закрутите крышку перегонного куба при помощи гаек-барашков, установите дистиллятор (6). Для избегания протечек, соединения должны быть жесткими, без люфтов.
4. Подготовьте два гибких шланга. Длина первого шланга рассчитывается исходя из расстояния от холодильника аппарата до крана подачи холодной воды, длина второго шланга рассчитывается исходя из расстояния от холодильника аппарата до места слива воды в канализацию (раковину). К штуцеру для подвода воды одним концом подсоедините первый гибкий шланг, другой его конец соедините с водопроводным краном. На штуцер для отвода холодной воды подсоедините одним концом второй шланг, через который будет идти слив воды, второй конец шланга опустите в раковину (шланги для подачи и отвода воды в комплект аппарата не входят). Убедитесь что вода в холодильнике свободно циркулирует.
5. К отверстию для выхода готового продукта (9) присоедините силиконовый шланг и подставьте емкость для сбора дистиллята.
6. Откройте водопроводный кран для подачи воды в холодильник (8), который в течение всего процесса дистилляции должен оставаться холодным. Эксплуатация аппарата без циркуляции холодной воды в холодильнике (8) запрещена. Если охладитель стал нагреваться, увеличьте напор воды из крана.
7. Поставьте аппарат на плиту и начните нагрев.
8. При появлении первых капель дистиллята следует уменьшить температуру нагрева и далее вести дистилляцию с минимально возможной температурой.
9. Во время эксплуатации аппарата запрещено оставлять его без присмотра, при

обнаружении каких либо неисправностей необходимо незамедлительно остановить работу до полного их устранения.

10. Для улучшения качества готового продукта необходимо удалить (вылить) первую фракцию дистиллята, содержащую в себе большое количество вредных веществ. Она составляет примерно 7% от общего количества получаемого дистиллята.
11. Важно следить за крепостью дистиллята для того, чтобы вовремя прекратить процесс.
12. После перегонки, когда аппарат полностью остынет, откройте кран (7) и слейте сивушные масла.
13. После перегонки мы рекомендуем воспользоваться дополнительной очисткой дистиллята. Для этого можно использовать кокосовый и древесный уголь, готовые решения для очистки.

4. Чистка дистиллятора

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.

5. 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.

6. 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.

1. 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

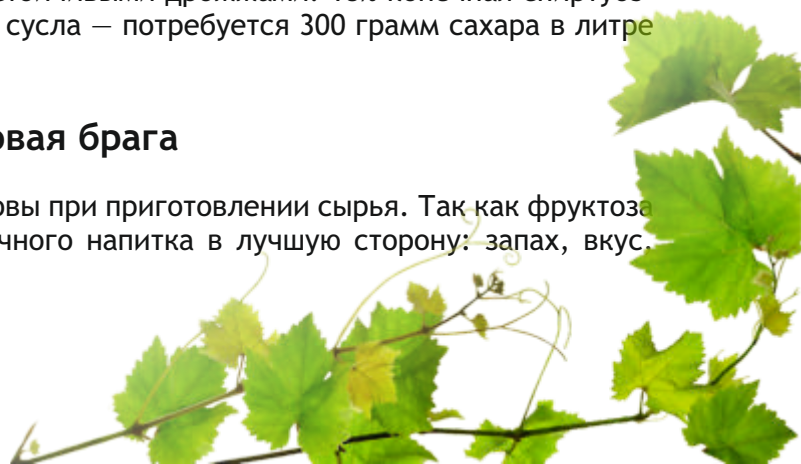
- Из 100 г сахара после сбраживания получается около 60 мл спирта;
- Обычные винные дрожжи (не спиртоустойчивые) работают до 12% об спирта, **спиртоустойчивые до 15-18%**;
- При концентрации сахара более 30% дрожжи так же перестают работать.

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.

А 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.

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 1. Сахаристость сырого сырья

Сырье	Содержание сахара %		Выход спирта из 100 кг сырого сырья, литр	
	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



Таблица 2. Выход спирта из различного сырья на 1 кг

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

2. 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 очень 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 °С, при более низкой температуре брожение будет замедляться, а при температуре свыше 30 °С дрожжи погибнут.

3. 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.).

4. 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°С 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

Y, (°)	X, (°)									
	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 (°);

Y - 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.

5. Выдержка и настой

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

- 1. 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.
- 2. Энотанины.**
Энотанин изготовлен из тщательного отобранных высококачественных сортов древесины дуба, высушенного естественным способом в течение нескольких лет. С энотанинами 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.**
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.

Все это подробно описано на сайте www.cosmogon.ru, где вы можете ознакомиться с приготовлением различных напитков или получить всю необходимую информацию по интересующим вас вопросам у наших менеджеров по телефону

8-800-333-53-10
(звонок бесплатный).

