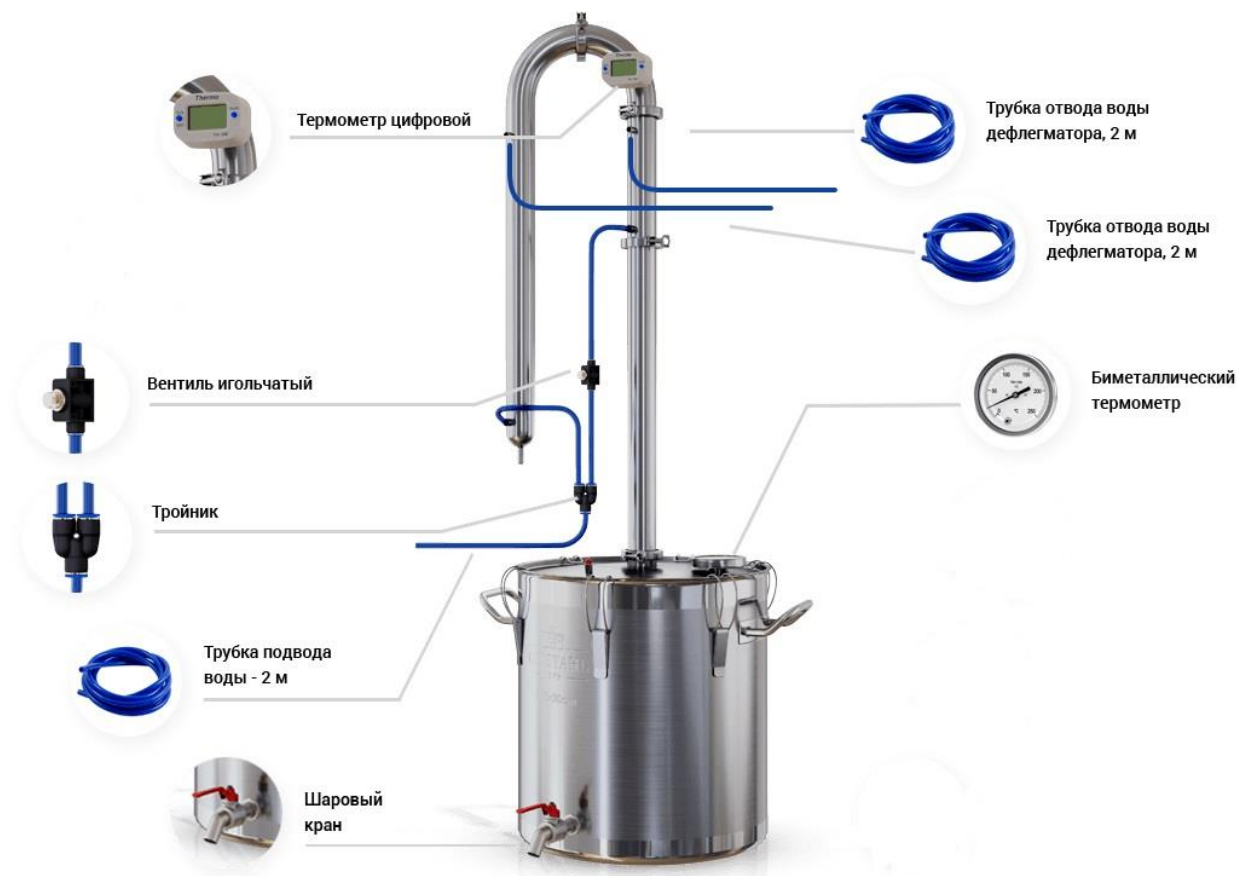


РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ ПО САМОГОННОМУ АППАРАТУ «Люксталь Мастер»

Уважаемый покупатель, Вы приобрели самогонный аппарат «Люксталь Мастер». Он предназначен для перегонки браги в спирт в домашних условиях, а также для приготовления крепких алкогольных напитков (коньяка, виски, чачи, кальвадоса, бренди и т.д.). В баке «Люксталь Мастер» можно готовить и напитки с низким содержанием спирта (пиво, вино, херес, сидр). За счёт своей конструкции он идеален для брожения.



Основные элементы аппарата «Люксталь Мастер»



Рабочие характеристики

Объем бака: 20 / 37 л

Толщина дна: 5 мм

Толщина стенок: 2 мм

Материал: нержавеющая сталь AISI 304

Типы плит:

- Газовые
- Электрические
- Стеклокерамические
- Индукционные

Материал уплотнений: пищевой силикон

Подготовка к работе

1. Перед первым использованием тщательно промываем оборудование.

2. После этого наливаем в куб заранее подготовленную брагу. Её количество не должно превышать $\frac{3}{4}$ объёма куба. Если превысить эту норму, то во время кипения брага будет брызгаться. Есть риск закупоривания колонны или порчи вкуса конечного продукта.
3. Далее прикрепляем к котлу крышку. Она крепится с помощью быстрозъёмных зажимов.
4. Собираем колонну в соответствии с выбранным режимом и крепим её к кубу с помощью клампа. Силиконовая прокладка обеспечивает герметичность соединения.
5. Далее подключаем устройство к крану с холодной водой. Если кран с **аэратором (ситечком)** и с внешней резьбой, то выкрутите его из смесителя и установите переходник с муфтой. Если резьба внутренняя, то снимите аэратор и установите переходник. Если кран **без резьбы**, то установите в него конец трубки.

Режимы перегонки

Режим обычной перегонки

Он предназначен для получения спирта-сырца и обычного самогона крепостью до 60 градусов. В перегонном кубе происходит испарение паров напитка, а потом они конденсируются в многотрубном охладителе. Для работы в данном режиме подключается только охладитель для дистилляции.

- Устанавливаем колонну на куб с брагой, включаем воду и ждём, когда холодильник целиком наполнится. Когда это произойдёт, потечёт вода из обратного шланга, и её можно выключать.
- Теперь включаем максимальный нагрев (для аппаратов с ТЭНом все переключатели включены).
- Когда температура в колонне достигнет 40° С, начинаем подавать воду с минимальным набором и приступаем к отбору продукта в приёмную ёмкость. На выходе дистиллят должен быть холодным. Если это не так, то либо убавляем нагрев, либо увеличиваем охлаждение.
- Перегонку можно завершать, когда крепость выходящего продукта упадёт до 20%.

Режим ректификации

С помощью дополнительной царги (приобретается отдельно) в этом режиме можно получить чистый спирт крепостью выше 90 градусов. Для этого нужно установить ещё одну царгу с насадкой Панченкова.

- Заливаем в перегонный куб спирт-сырец, разведённый водой до крепости 36% по формуле:

$$\frac{\text{Крепость сырца}}{30} \times \text{Объём сырца} - \text{Объём сырца} = \text{Нужно добавить воды}$$

В куб заливается не более, чем три четверти спирта-сырца.

- Включаем воду и наполняем охлаждающую систему. При этом игольчатые краны должны быть открыты полностью.
- Далее полностью закрываем нижний кран (который регулирует подачу воды в холодильник), включаем максимальный нагрев и внимательно следим за температурой воды в колонне. Когда она станет более 30°C, начинаем подавать холодную воду и делаем нагрев минимальным.
- В этом режиме происходит полная конденсация паров, колонна в течение 15 минут работает «на себя». Всё, что испаряется в кубе, конденсируется в дефлегматоре и стекает назад в бак. Продукт в это время не идёт.
- К отбору «голов» можно приступать, когда колонна не работает «на себя» в течение 10 минут.
- Далее полностью открываем нижний кран и начинаем закрывать верхний, при этом уменьшая подачу воды в холодильник.
- Скорость отбора «голов» – 1 капля в секунду. Этого мы добиваемся, регулируя верхний игольчатый кран. «Головные» фракции имеют характерный неприятный запах. Пить их нельзя!
- После окончания отбора «голов» следует собрать «тело» (пищевую часть). Повышаем температуру нагрева до 2000 Вт (конфорка на плите почти на максимуме). В течение перегонки скорость выхода продукта будет снижаться, а когда она упадёт совсем, то приёмную ёмкость надо поменять, так как скоро пойдут «хвосты».
- Чтобы собрать «хвостовую» фракцию, уменьшаем охлаждение с помощью игольчатого клапана или увеличиваем нагрев. Отбираем их до практически нулевой крепости. «Хвосты» можно перегнать повторно и выделить из них спирт, который используется только в технических нуждах.

Обратите внимание: в данном режиме скорость перегонки нельзя ускорять высоким нагревом. Помните, **чем ниже скорость выхода продукта, тем выше его крепость.**

Режим ароматизации

Для придания напитку дополнительного аромата прямо во время перегонки используется джин-корзина или разборный сухопарник (приобретаются отдельно). Благодаря винтовой крышке и тому, что корзина съёмная, ароматизаторы можно добавить в любое время.

- В перегонный куб заливаем спирт-сырец или дистиллят, полученный путём двойного перегона, предварительно разбавленный водой до крепости 30%.
- Перегонка аналогична той, которая происходит во втором режиме, только её скорость ниже (в продукте отсутствуют дрожжи, в высокой скорости нет необходимости). К тому же во время медленного пропуска через ароматизатор пары лучше и качественнее впитают запах.
- Нагрев включаем максимальный. Как только температура в колонне достигает 30°C, начинаем подавать воду, а нагрев уменьшаем. После этого приступаем к сбору продукта в приёмную ёмкость. Перегонку можно заканчивать, когда крепость конечного продукта становится ниже 40%.

Режим брожения

В данном режиме перегонный куб трансформируется в бродильную ёмкость для приготовления пива, вина и браги для дальнейшей перегонки. Для этого нужно лишь отделить носик выхода

продукта и установить его на куб, превратив в гидрозатвор. Таким образом из ёмкости уходит углекислый газ, и в куб не сможет попасть плесень.

Уход за аппаратом

Завершение работы

Не открывайте крышку куба и **не** начинайте разбирать колонну сразу после отключения источника нагрева, иначе есть риск возгорания спиртовых паров или получения парового ожога. Дайте аппарату остыть хотя бы полчаса!

После каждого использования нужно снять колонну, слить кубовый остаток и промыть все элементы аппарата под проточной водой. После **обязательно** вытереть. Влажным и грязным аппарат оставлять **нельзя!**

При мытье **нельзя** использовать металлические губки и агрессивные едкие щёлочи («Доместос», «Санита», «Туалетный утёнок», «Санокс», «Коммет») или любые моющие средства.

Очистка колонны от накипи

Когда чистить колонну от накипи? Это зависит от того, насколько жёсткая охлаждающая вода. Как правило, это 2-3 года с момента начала использования или последней чистки.

Если вдруг эффективность охлаждения колонны заметно снизилась, следует произвести чистку холодильника. Для этого раз в два года промывайте его раствором лимонной кислоты, пропуская его через контур охлаждения.

Техника безопасности

1. Нельзя нагревать аппарат при отсутствии достаточного потока холодной воды.
2. Необходимо контролировать температуру продукта на выходе. Если он горячий, то следует увеличить поток воды или уменьшить нагрев. Тёплый продукт допускается.
3. Во время работы с аппаратом нужно внимательно следить за содержимым приёмной ёмкости. Если её нечаянно уронить, то может случиться пожар (в случае использования газовой или электрической плиты). Во избежание проблем не подпускайте близко к аппарату детей и домашних животных.
4. Нельзя допускать полного испарения перегоняемой жидкости.
5. Для пенящихся браг (зерновой и фруктовая) бак допускается наполнять не более чем на 2/3, а лучше наполовину.
6. Нельзя снимать колонну или открывать крышку во время работы аппарата или сразу после выключения нагрева. За любопытство и спешку можно дорого заплатить!
7. Во время процесса перегонки рядом с аппаратом нужно держать ёмкость с водой для тушения возможного возгорания, а лучше всего – исправный огнетушитель.

8. Запрещается заливать в куб жидкость с большим количеством твёрдых включений, которые при вскипании могут засорить паропроводную трубку и препятствовать выходу пара из куба. Это может привести к повышению давления в кубе до опасных значений. Лучше предварительно профильтруйте брагу через марлю или дуршлаг.

Компания "Самогон Плюс" : Оборудование для самогонварения и виноделия

www.samogon-plus.ru

почта: hello@samogon-plus.ru

телефон: 8 800 551 60 81 (Бесплатно по России)

