



**Инструкция по
самогонному аппарату WEIN**

Сайт: wein.ru

Телефон для заказа: 8 (800) 500-71-84

Оглавление

Основные части самогонного аппарата WEIN	3
Режимы работы	5
Характеристики	7
Принцип работы	8
Чем уникален самогонный аппарат	9
Рецепты	10
Рецепт Коньяка	10
Рецепт Самогона.....	11
Рецепт Виски	12
Рецепт Рома	13
Рецепт Джина	14
Рецепт Водки	15
Рецепт ликера «Самбука»	16
Рецепт Абсента	17
Рецепт ягодной настойки	18
Рецепт бальзама из зеленого ореха	19

Основные части самогонного аппарата WEIN



60 см колонна	4 режима	90-95° на выходе
------------------	-------------	---------------------

	<p>1. Трехниточный теплообменник В нем спиртовые пары быстро охлаждаются и конденсируются на внутренних стенках. Высота всей колонны: 60 см Диаметр труб: 4 см</p>
	<p>2. Термометр №1 Биметаллический термометр, установленный в максимально высокой точке колонный, точно контролирует процесс очистки спиртовых паров.</p>
	<p>3. Царга колонны Важнейшая часть самогонного аппарата. В вертикальной царге устанавливаются насадки Панченкова для высококачественной очистки спиртовых паров.</p>
	<p>4. Перегонный куб Выполнен из нержавеющей стали. Имеет ферромагнитное трехслойное дно толщиной 5 мм.. Пойдет на любую плиту, в том числе и индукционную.</p>
	<p>5. Пищевые шланги Шланги необходимы для подключения самогонного аппарата к водопроводу. Есть 3 режима подключения шланга к аппарату.</p>
	<p>6. Дивертор на кран Это универсальный переходник для плотного соединения смесителя и шланга самогонного аппарата.</p>
	<p>7. Профессиональный ареометр Измеряет крепость продукта с высокой точностью.</p>

Режимы работы самогонного аппарата WEIN

Самогонный аппарат Wein работает в 4 режимах, что поможет вам проявить больше творчества при получении домашних напитков. Рассмотрим подробнее режимы подвода воды.

1. Режим самогонного аппарата

Используется для приготовления спирта-сырца из браги.

Сырье: брага

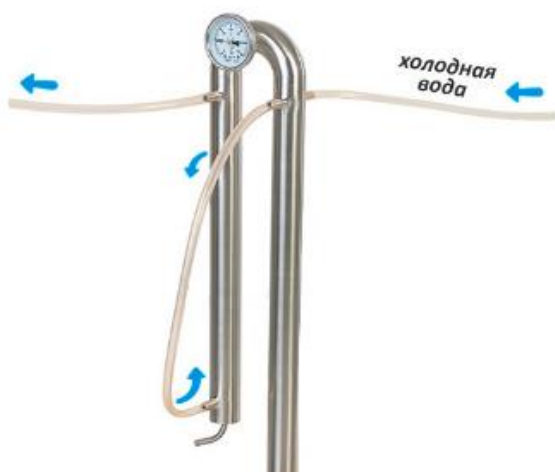
Дробная перегонка: нет

Максимальная производительность аппарата в этом режиме составляет 7 литров в час. Отбирать головы, хвосты и тело не требуется. Использовать насадки Панченкова не обязательно.

Данный режим используют только для первой перегонки. Но если вы хотите получить высококачественные классические дистилляты, такие как коньяк, виски или бренди, то советуем повторно перегонять брагу в этом же режиме с отбором голов, тела и хвостов.



2. Режим ректификации



Используется для получения очищенного дистиллята крепостью 90-95%.

Сырье: спирт-сырец (который получили в первом режиме)

Дробная перегонка: да

Максимальная очистка и высокий градус напитка достигается за счет того, что на дефлегматор подается холодная вода, которая ускоряет отделение примесей. Рекомендуется установить Насадки Панченкова, которые увеличивают степень очистки от сивушных масел.

3. Режим для зерновой и фруктовой браги

Используется для сохранения аромата исходного сырья

Сырье: зерновая или фруктовая брага

Дробная перегонка: да

Прекрасно передает вкус и аромат исходного сырья: зерна, фруктов, ягод.



4. Режим ароматизации



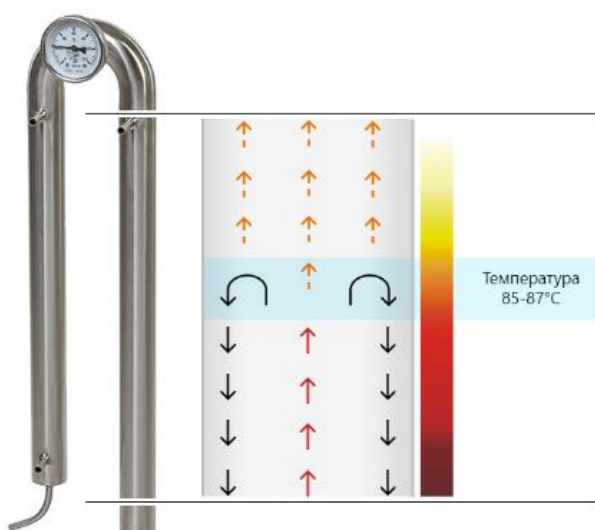
Используется для получения эксклюзивных напитков

Сырье: брага, спирт-сырец, ингредиенты для аромата (привкуса)

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.

Характеристики самогонного аппарата

Объем бака, л.	12	20	30
Материал изготовления	AISI 304		
Диаметр бака, см.	25	30	34
Высота бака, см.	25	31	33
Высота в сборе, см.	85	90	93
Масса, кг., не более	4,60	5,85	7,90



Уникальная система очистки - Очистка происходит автоматически.

Аппарат Wein уникален тем, что разделение спиртовых паров и вредных фракций происходит автоматически.

За счет разницы температур в колонне примеси стекают по стенкам вниз, а чистые пары спирта поднимаются вверх. Вам необходимо лишь поддерживать температуру на нужном уровне 85-87°C.

Эффективная система охлаждения - Самогон на выходе чистый и прохладный.

Трехниточный теплообменник обеспечивает не только эффективную конденсацию спиртовых паров, но и высокую скорость перегонки — до 7 литров в час.

Такая конструкция имеет высокий КПД теплообмена, не требует сильного напора охлаждения, а значит вы экономите больше воды во время перегонки.



Принцип работы самогонного аппарата WEIN

В **перегонном кубе (1)** нагрев браги вызывает создание неочищенных спиртосодержащих паров, которые устремляются вверх.

Попадая в высокую вертикальную **царгу (3)**, алкогольные пары проходят через плотные фильтры **насадок Панченкова (2)**.

Тяжелые фракции оседают на насадке. Это первый этап очистки. При температуре 85-87 град. в верхней точке **царги (3)** сивушные масла конденсируются и стекают обратно в куб.

Чистые спиртовые пары проходят дальше, попадая в **трехниточный теплообменник (4)**, эффективность охлаждения которого значительно выше привычного змеевика. В результате спирт конденсируется полностью и выходит через трубку сбора прохладным.

После отделения "голов" и "тела" спирта, "хвосты" в виде барды остаются на дне перегонного куба.

Их необходимо слить. Для этого перегонный куб оснащен краником в нижней части.



Чем уникален самогонный аппарат WEIN?



1. Крепость продукта достигает до 95%

Колонна Wein работает по принципу пленочной колонны с укреплением: на стенках вертикальной царги дефлегматора высококипящая фракция пара в виде флегмы стекает обратно в куб, что позволяет получить продукт крепостью до 95%.

2. Продукт высшей степени очистки

В вертикальную царгу вы можете установить **насадку Панченкова** (насадка приобретается отдельно). Она позволяет увеличить степень очистки вашего напитка до максимального возможного уровня. Друзья оценят приготовленные вами качественные алкогольные напитки.

3. Расход охлаждающей воды в три раза меньше

В охладителе колонны Wein используется новая технология - **трехниточный теплообменник**, которая позволяет в три раза эффективнее использовать воду. Все пары спирта конденсируются, и КПД аппарата за счет этого приближается к 100%.

4. Высокая скорость перегонки

Высокая царга, тройное охлаждение и широкие трубки позволяют перегонять еще больше продукта за один раз! Скорость перегонки — до 7 литров в час!

Любые напитки на ваш выбор! Готовьте напитки дома: от самогона до чистого спирта 95°.

Рецепты.

Самогонный аппарат. Напитки на основе дистиллята 40°-75°

Рецепт Коньяка

Хороший коньяк вполне реально сделать на основе браги. Такой продукт ничем не будет уступать по качеству настоящему коньяку. Нам понадобится:

- 5 литров самогона из сахара;
- 80 гр карамелизованного сахара;
- ароматизирующие добавки (сухофрукты, травы, корки, апельсины);
- дубовая бочка или дубовые щепки.
-

Коньяк будем делать на основе популярной сахарной браги. При перегонке будем использовать самогонный аппарат WEIN.

1. Делаем первую перегонку браги для получения основы, спирта-сырца;
2. Затем в процессе второй перегонки отсекаем головы и собираем сивушные и вредные масла, продукт дополнительно фильтруется в вертикальной царге посредством насадок Панченкова;
3. В процессе второй же перегонки для придания собственного аромата, кладем в ароматизатор собственные добавки – это могут быть сухофрукты, травы, лимонные корки, апельсины и т. д. Ароматизатор крепится между перегонным кубом и основанием для царги.
4. Полученный продукт сливаем в сосуд, предварительно положив туда кусок карамелизованного сахара. Карамелизованный сахар (жженный сахар)– очень важный атрибут при приготовлении домашнего коньяка, он придает конечному продукту приятный коньячный вкус и цвет.
5. Когда крепость станет ниже 40% , процесс приготовления коньяка заканчиваем, начинаем отбирать хвосты. Их можно использовать в дальнейшей переработке при производстве нового напитка.
6. Последним этапом является настаивание напитка. Настаивать можно в дубовых бочках, а если их под рукой не имеется, то можно использовать дубовую щепу, которую мы кладем в емкость с коньяком. Напиток настаиваем в течение месяца, после чего приступаем к дегустации.

Рецепт Самогона

Классическая технология производства 40—градусного самогона предлагает получить 5 л напитка из следующих компонентов:

- сахар – 6 кг;
- вода – 18 л;
- кислота лимонная – 25 г;
- дрожжи – 120 г сухих обычных либо 600 г прессованных.

Для начала нам нужно приготовить брагу.

1. Берем большую кастрюлю, наливаем в нее 3 л воды и подогреваем до 80 градусов С.
2. Затем в кастрюлю засыпаем 6 кг сахара и размешиваем полученную массу
3. После этого сироп доводим до кипения и провариваем его еще 10 минут. В сироп кладем 25 гр. лимонной кислоты и продолжаем варить, но уже на минимальной температуре еще 60 минут.
4. После этого в таре сироп смешиваем с водой с таким расчетом, чтобы хотя бы четверть от общего объема была свободной. Последним этапом размятые дрожжи закидываем в тару. Тару выносим в помещение с температурой от 26 до 31 градуса. На брожение уходит около 5 суток.

Приступаем ко второму этапу приготовления – к перегонке браги на самогонном аппарате Вейн. Перегонять брагу нужно 2 раза.

1. Осветленную, очищенную брагу заливаем в куб аппарата и перегоняем на высокой мощности. Головы и хвосты при первой перегонке отбирать не нужно. Первый раз отбирается сырец практически до воды, чтобы в струе было 5-7 градусов.
2. Полученный самогон перед второй дробной перегонкой необходимо очистить от вредных примесей углем. Уголь засыпаем прямо в спирт сырец. Предварительно уголь измельчаем, добавляем в соотношении 50 гр на литр. Тщательно размешиваем и настаиваем сутки. После этого самогон фильтруем.
3. Очищенный, разбавленный самогон из сахара до 20 градусов заливаем в перегонный куб самогонного аппарата и приступаем к перегону с отбором фракций. Головы отбираем покапельно, скорость отбора 1-2 капли в секунду, такой медленный отбор позволяет качественно избавиться от ядовитых первых фракций. Количество голов отбирается 50 мл с каждого килограмма сахара.
4. Затем меняем приемную емкость и начинаем отбирать «тело». Тело отбирается до 45-50 градусов в струе. Далее пойдут хвосты, отбирать их не следует.

На последнем этапе мы полученный самогон разбавляем для получения нужной крепости. Для придания мягкого вкуса разливаем напиток по бутылкам и настаиваем его в течение 3-х дней в темном прохладном помещении. Напиток готов к дегустации.

Рецепт Виски

Нам понадобится:

- 1 кг пшеничной муки;
- 7 кг ячменного солода;
- 8 кг кукурузных семян;
- 100 грамм дрожжей;
- 30 литров воды;
- тара емкостью не меньше 50 литров;
- опилки от дуба или бочка из этого дерева.

Сама технология приготовления виски не так уж сложна:

1. Кукурузные зерна размалываем до состояния мельчайшей крупы;
2. Засыпаем кукурузную крупу и пшеничную муку в 50-литровую тару, всё это хорошенько перемешиваем, затем добавляем кипяченую воду, и ставим вариться эту смесь на огонь;
3. Варим полученную смесь на медленном огне 4 часа, время от времени помешиваем;
4. Затем емкость с полученной кашей убираем с огня, и накрываем ее чем-нибудь теплым;
5. После того, как температура смеси достигнет 30 градусов С, вводим в нее дрожжи, размешиваем их и добавляем ячменный солод. Оставляем бродить смесь на одну неделю.

Теперь, из полученной браги, мы делаем самогон. Если используем самогонный аппарат WEIN, то используем его в режиме дистиллятора. Для улучшения качества самогона делаем 2 перегонки.

После двух перегонок нам требуется произвести очистку самогона. В данном случае очищение проводим с помощью аптечного активированного угля, который размалываем на мельчайшие части.

Последний этап приготовления нашего чудесного напитка – настаивание. В идеале нужно использовать дубовые бочки, но, объективно говоря, такая возможность есть не у всех. Поэтому можно воспользоваться обычными дубовыми опилками. Раскладываем их тонким слоем на дне емкости, затем заливаем наш самогон.

Емкость с опилками и самогоном тщательно закупориваем, убираем куда-нибудь подальше на 1 год. После этого элитный напиток, не уступающий по качеству настоящему виски, готов.

Рецепт Рома

Нам понадобится

- сахар, 2,5 кг;
- тростниковая патока, 2,5 кг;
- дистиллированная вода, 20 л;
- сухие дрожжи, 45 гр.

Единственное, что будет трудно найти, это тростниковая патока, приобрести ее можно в специализированных магазинах, либо через интернет. Дополнительно нам понадобится:

- эмалированную емкость, чан объемом 30 литров;
- гидрозатвор;
- ареометр.

Приступаем к процессу приготовления:

1. В емкости с водой смешиваем патоку и сахар, ставим этот раствор на плиту. Постепенно нагреваем, но не перегреваем, максимальная температура, которая допустима – 80 градусов С. После того как масса стала однородной, доводим ее до кипения и снимаем с плиты.
2. Затем ждем, пока раствор остынет до температуры 30 градусов С и вносим дрожжи. Перед внесением их можно предварительно разбавить в теплой воде.
3. Получившуюся смесь плотно закрываем крышкой, ставим гидрозатвор и убираем в теплое место.
4. Теперь нам нужно выждать отстаивание браги. Каждый день проверяем плотность браги с помощью ареометра, размешиваем ее, берем пробу. Если брага в течение трех дней не меняет плотность, значит она готова.
5. После того, как брага готова, приступаем к перегонке. На этом этапе важно отобрать все сивушные масла и «головы». «Голов» отбираем примерно 100 мл. Объем «тела» будет составлять примерно 3 литра.
6. После того, как наш дистиллят готов, осуществляем повторную перегонку. Для этого берем «тело», остатки хвостов, смешиваем их с 1 литром воды, перегоняем эту смесь снова, разделяя ее на фракции.
7. Последним этапом является настойка рома. Имеется несколько вариантов, либо настаиваем ром в дубовой бочке в течение года, либо, если бочки нет, используем дубовую щепу, которая кладется в банки, куда будет заливаться наш ром.

Данный рецепт позволяет получить напиток достойного качества, по вкусовым качествам почти не отличающийся от настоящего рома из сахарного тростника.

Рецепт Джина

Нам понадобится

- 2 литра очищенного двойного зернового самогона или сортировки 50%;
- 40-45 граммов можжевельника (имеет синий цвет, 3 косточки, листики в виде иголок);
- 8-10 граммов целых семян кориандра;
- 4-5 граммов свежей апельсиновой цедры;
- 2-3 грамма корицы (если берете молотую – кладите чуть меньше);
- 2-3 грамма свежей лимонной цедры.

Если каких-то ингредиентов (кроме можжевельника и цедры) у вас не хватает – ничего страшного, можно их заменить, либо вовсе обойтись без них.

Приступаем к процессу приготовления:

1. Для начала нужно приготовить настойку. Все имеющиеся ингредиенты забрасываем в банку, заливаем спиртным (можно использовать 50% самогон или хорошую водку) и настаиваем около 7-10 дней в теплом темном месте.
2. После отстаивания жидкость сливается, фильтруется и разводится холодной водой до крепости 30-35 градусов;
3. Разбавленная настойка заливается в аппарат, нагревательный прибор выставляем на среднюю температуру. При использовании Вейна сетку Панченкова лучше убрать для большей ароматизации. Аппарат используем в режиме дистиллятора.
4. Очень важно соблюсти грань между отбором тела и хвостов – любое попадание хвостов в напиток приведет у его помутнению.
5. Затем измеряем крепость полученного алкоголя, если крепость оказалась слишком высокой, разбавляем его до концентрации 45-48 градусов.
6. Полученный напиток нужно выдержать хотя бы неделю. После этого он будет готов.

Джин, приготовленный по этому рецепту, отлично сочетается с тоником, для получения коктейля джин-тоник смешиваем в соотношении 1:2 – 1 часть джина, 2 части тоника.

Как показывает практика пить джин, приготовленный своими руками, гораздо приятнее, чем купленный в магазине. Кроме того, за качеством приготовления вы сможете следить лично.

Ректификационная колонна. Напитки на основе чистого спирта 95°

Рецепт Водки

Рассмотрим приготовление натуральной классической пшеничной водки. Нам понадобится:

- 5 кг пшеницы;
 - 1,5 кг сахара;
 - вода;
 - 30 литровая емкость.
1. Пшеницу проращиваем, для этого нужно ее просеять и промыть в теплой воде. Складываем ее в деревянную посуду и заливаем небольшим количеством воды, оставляем пшеницу до полного ее набухания. Каждые восемь часов воду меняем на свежую.
 2. Когда пшеница набухнет, рассыпаем ее небольшим слоем в прохладном помещении и накрываем влажной тканью. В первые 5 дней, пшеницу нужно регулярно переворачивать. А в следующие 5 дней ограничить приток воздуха. Через 10 дней на пшенице образуются небольшие корешочки.
 3. Затем в 30 литровую емкость насыпаем на дно ровным слоем пророщенную пшеницу и заливаем ее водой примерно так, чтобы вода была выше пшеницы на 5 см.
 4. Затем добавляем полтора кг сахарного песка, накрываем крышкой и на неделю оставляем в темном холодном месте.
 5. Через неделю доливаем в емкость еще 15 литров воды и добавляем 5 кг сахара, все тщательно перемешиваем и оставляем бродить еще на 4 дня.
 6. После того, как раствор перестает бродить, процеживаем его через дуршлаг и перегоняем через самогонный аппарат.
 7. Перегонять с помощью «Вейна» следует в 2 этапа: при первой перегонке получаем спирт-сырец, при второй отделяем вредные фракции и получаем напиток наивысшего качества. При желании полученный напиток можно разбавить водой до нужной крепости.

Домашняя пшеничная водка с мягким вкусом готова для дегустации.

Рецепт ликера «Самбука»

Самбук — самый популярный ликер из всех известных. Для его приготовления нам понадобится:

- самогон крепостью 70° — 1 литр;
- подготовленная вода — 2,5 стакана;
- лимонная цедра свежая — 3 гр. (1 чайная ложка);
- бадьян звездчатый — 1 литр;
- фруктоза — 300 грамм;
- анис (обыкновенный, с бадьяном это разные сорта!) — 50 грамм;
- цвет бузины черной — 25 грамм.

1. Засыпаем все специи в самогонный спирт и настаиваем его 5 дней.
2. Затем фильтруем наш настой, от травяного остатка отделяем треть и засыпаем обратно в самогон, из шрота вылавливаем остатки бадьяна и также отправляем его в настой.
3. Добавляем 250 мл отстоянной воды.
4. Дистиллируем самогонный настой, удаляем 50 мл «голов», собираем 750 мл «тела». Оставшиеся хвосты также нужно убрать, вкус Самбуки они только испортят.
5. В кипящую воду (1,5 стакана) закидываем фруктозу.
6. Сразу после растворения (а это моментально) фруктозы вливаем в сироп полученный самогон (только «тело»). Льем аккуратно, чтобы алкоголь не вспыхнул.
7. После того, как ликер остыл, можем разливать его по бутылкам.
8. На последнем этапе настаиваем ликер в стандартных домашних условиях около 4 недель.

Замечательный домашний ликер готов к употреблению.

Рецепт Абсента

Элементарный и простой рецепт абсента из самогона. На 1 литр крепкого алкоголя(самогона) нам понадобится:

- полынь горькая — 200 гр;
- бадьян (он же анис) — 50 гр;
- фенхель — 50 гр;
- лимонная мята — 15 гр;
- тимьян — 5 гр;
- Melissa (желательно свежая) — 5 гр;
- зверобой — 5 гр.

1. В самогон добавляется полынь, бадьян и фенхель. Оставляем настаиваться 1 неделю.
2. Затем отфильтровываем травы.
3. Будущий абсент мы разводим до крепости 45% и проводим дистилляцию (самогонный аппарат Вейн в режиме ректификационной колонны для этих целей будет наиболее подходящим).
4. Измельчаем мяту, Melissa, зверобой и тимьян, всыпаем в напиток.
5. Настаиваем еще 10 часов и фильтруем.
6. Разводим качественной водой до желаемой крепости.

Из-за воздействия света алкоголь будет постепенно менять свой цвет из зеленого в светло-желтый. Добросовестными производителями ценится именно светло-желтый цвет.

Рецепт ягодной настойки

Ягодную настойку можно сделать из разных ягод: клюквы, брусники, калины, черноплодной рябины. Настойка из ягод получается более мягкой, чем, например, из фруктов. Нам понадобится:

- Ягоды – 0,5 кг;
- Сахар – 200 грамм;
- Самогон (40-45 градусов) – 1 литр.

1. Ягоды промываем, обсушиваем и кладем в заготовленную заранее емкость.
2. Затем ягоды засыпаем самогоном, слегка сминаем их руками.
3. Заливаем ягоды самогоном и хорошенько взбалтываем полученную смесь. Самогон делаем на основе браги из сахара, в Вейне ее рекомендуется перегонять не менее двух раз.
4. Убираем емкость на месяц в темное место. Емкость периодически взбалтываем.
5. Затем тщательно фильтруем настойку и разливаем по бутылкам.

В результате у нас получается вкусная домашняя настойка, которая к тому же пьется легко и приятно.

Рецепт бальзама из зеленого ореха

Бальзам — это спиртовая настойка различных целебных трав. Нам потребуется:

- 50 гр грецкого ореха в перемешке со скорлупой;
 - 200 гр зеленых грецких орехов;
 - 2,5 л крепкого самогона или спирт 50%.
1. зеленые орехи режем на четвертинки и вместе со скорлупой засыпаем в банку;
 2. заливаем всё алкоголем, закрываем крышкой;
 3. отправляем настаиваться емкость на 2 недели в темное место;
 4. через 2 недели добавляем в бальзам 10 гр помытого обсушенного корня одуванчика;
 5. после этого ставим настаиваться бальзам еще на одну неделю;
 6. затем фильтруем ореховый настой;
 7. после соединяем настой и сироп (25 гр сахара и 30 мл воды), перемешиваем и оставляем на пару дней.

Наш бальзам готов к употреблению.