



глине набухнуть 10 минут, после чего еще раз включаем его на минуту. Вливаем глину в емкость с брагой, интенсивно при этом ее перемешивая. Брага, подвергающаяся осветлению бентонитом, должна быть полностью выродившейся и должна быть комнатной температуры. Если вы до осветления выносили на холод брагу, то перед осветлением нужно, чтоб брага постояла в комнате и согрелась. Скорость образования осадка от 15 минут до суток. После образования на дне плотного осадка декантируем (сливаем) брагу с осадка через шланг, не потревожив слой осадка.

### Промежуточная очистка

Чтобы удалить сивушные масла, ненужные соединения и остатки органических веществ после гибели дрожжей из первого перегона, используют промежуточную очистку.

#### Маслом:

Метод основан на том, что сивушные масла растворяются в растительном масле, а спирт нет.

Продукт от первой перегонки разбавляется водой до 15%. Переливаем в емкость до 2/3 от всего объема, вносим масло (растительное, рафинированное без запаха) в количестве 20 граммов на литр раствора, интенсивно трясем в течение одной минуты три раза с перерывами в одну-две минуты.

Через 12-24 ч. сливаем в другую емкость без масляной пленки. Слитый раствор можно профильтровать сначала через механический фильтр, способный задерживать мелкие частицы масла (ватно-марлевый самодельный – лучшее решение).

#### Активированным углем:

Метод основан на том, что сивушные масла, как и любые масла, обладают хорошей адгезией (хорошо прилипают к различным поверхностям). Активированный уголь имеет очень развитую поверхность благодаря большому количеству пор.

Разбавляем до 10-17% максимально охлажденный продукт от первой перегонки и пропускаем через уголь. Количество угля для фильтрации порядка 5-15 граммов на литр фильтруемой жидкости. Уголь предварительно промыть от угольной пыли.

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### Описание

Дистилляционная колонна LUXSTANL представляет собой бражную колонну плечевого типа или дистиллятор с укреплением. Прибор спроектирован специально для домашнего использования. Аппарат может работать в двух режимах: «без укрепления» (обычная перегонка) и «с укреплением продукта».

В режиме «без укрепления» аппарат используется для максимального сохранения вкусоароматических свойств исходного сырья. Например, максимально сохранить хлебные вкусовые оттенки зерновой (солодовой) браги при изготовлении виски или придать фруктово-ягодный аромат при изготовлении бренди, кальвадоса, коньяка.

В режиме «с укреплением» колонна максимально очищает спирт от всех примесей.

В обоих режимах можно получать хороший продукт с первой перегонки, но для отменного качества рекомендуется перегонять два раза с разделением на фракции (отделение «голов» и «хвостов»).



### Рабочие характеристики

- Максимальная мощность нагрева: 2000 Вт.
- Типы плит: индукционная, стеклокерамическая, газовая, электрическая.
- Производительность при перегонке без укрепления – 5 л/час.
- Производительность с укреплением – 1 л/час.
- Максимальная крепость напитка – до 95% об.
- Расход воды на охлаждение – 50-70 л/час.
- Точность измерений температуры – 0,1°C.
- Материал – нержавеющая сталь DIN 1.4301 (08X18H10 ГОСТ 7350-77).
- Материал прокладки под фланец – силикон.
- Материал прокладки под колонну – фторопласт.

### Основные элементы аппарата

