

САМОГОННЫЙ АППАРАТ DOMSPIRT 2 37 ЛИТРОВ

ПРЕИМУЩЕСТВА DOMSPIRT 2

- Спиртзавод, пивоварня, самогонный аппарат. От спирта ректификата до ароматных дистиллятов (виски, чача, самогон, кальвадос, ром и т.д.)
- 18 ступеней перегонки Прозрачная гарантия чистоты и крепости.
- №1 для ароматных дистиллятов Виски, бренди, коньяк, кальвадос
- Виски и пиво Правильный куб для работы с солодом.
- 3 дюйма В 2 раза мощнее 2" аналогов.
- 14 л/час Мощный димрот и 3-трубный доохладитель

Прозрачная гарантия

Чистоты и крепости 96% и выше

В насадочных колоннах спн и рпн может слеживаться, деформироваться, сжиматься и давать из-за этого раз от раза разную чистоту дистиллята. Тарелки же всегда геометрически одинаковы и всегда дают одинаковый нужный предсказуемый результат.

Чёткость крепости крайне важна и для спирта, и для дистиллятов. Например, превышение крепости на 1% об. уже приведёт к тому, что кальвадос, будет пахнуть не яблоками, а самогоном. Высокую точность изготовления тарелок DomSpirt 2 обеспечивают станки с ЧПУ российской сборки с немецкой автоматикой Schneider. Это позволяет получать напитки как в рецепте или рекомендации блогеров и получать такую крепость, которая Вам нужна.

№1 для дистиллятов Виски, бренди, коньяк

Ароматное сырье (солод, фрукты, виноград, старое варенье, мёд) разумнее превратить в виски или коньяк, а не в спирт. Виски и бренди получают простой перегонкой, а чтобы убрать “самогонные” нотки, выдерживают в дубовых бочках. А если не хочется ждать несколько лет?

Золотая середина между перегонкой и ректификацией - дистилляция на 4-6 тарелках. Так можно и эффективно отделить примеси, и сохранить аромат! Тарелки имеют в 3 раза большую удерживающую способность, чем насадка, и гораздо лучше сдерживают «хвосты» на короткой колонне. Именно поэтому тарельчатые колонны традиционно считаются оборудованием №1 для ароматных дистиллятов. А ароматные дистилляты (а не спирт): виски, кальвадос, бренди, коньяк - традиционно считаются напитками успешных людей!

Эстетика винокурения Красота - это тоже немаловажно

Наслаждение должно быть утонченным. В водке (спирте) насладиться можно разве что опьянением. Дистилляты (виски, бренди, коньяк) уже позволяют получать удовольствие от вкуса и аромата напитка.

Самогоноварение добавляет к этому удовольствие ещё и от процесса созидания. А создание напитков на прозрачной тарельчатой колонне позволяет довести визуально-эстетическое наслаждение до совершенства! На завораживающий процесс перегонки на каждой ступени тарельчатой колонны можно любоваться, и, возможно, для Ваших домашних (например, жены или кота) Ваше увлечение винокурением будет восприниматься как дополнительное украшение кухни!

Медь или нерж. Сталь Тарелки на Ваш выбор

☒ Мировые производители виски и коньяка используют аппараты простой перегонки из меди. Медь улучшает аромат любого алкоголя за счёт связывания сернистых соединений.

☒ При колонной дистилляции (не простой перегонке) серу, теоретически, можно отделить и на нержавеющей тарелках, если их 6 и более. Поэтому если Вы начинающий и сомневаетесь, выбрать медь или нержавейку, дешевле (если ограничен бюджет) выбрать нержавеющие тарелки, а в будущем, когда уже «втянетесь», приобрести медные. Для дистиллятов (не для спирта!) более 6 тарелок не используют, т.к. аромат при этом теряется.

14 л/час. Мощный Простая перегонка до 7 кВт

☒ Классический виски или коньяк получают простой перегонкой. Все ароматы из ингредиентов (браги) при этом переходят в напиток. Однако и все "резко-самогонные" ароматы тоже! Запахи обусловлены варёным белком (дрожжи - это грибы и состоят из белка). Чтобы улучшить аромат, 1 перегонку делают быстро, на мощном источнике нагрева.

☒ А для быстрого нагрева нужно мощное охлаждение! 2 мощных теплообменника DomSpirit 2 справляются с нагревом до 7 кВт. Димрот из нержеюфры (самый эффективный на единицу высоты) эффективно конденсирует пары. А 3-трубный доохладитель быстро охлаждает полученный дистиллят. При нагреве только на плите (или одним тэном) мощные теплообменники в 2-3 раза сократят расход воды и затраты на ЖКХ. Аппарат работает на любых типах плит за счет индукционного 3-слойного дна.

Правильный куб Для виски и пива

☒ Для пива нужно залить солод (пророщенное зерно) водой, выдержать нужные термопаузы и добавить хмель. Для вискарной браги хмель не добавляют. Затем сусло фильтруют.

☒ Работа с солодом требует точнейшего контроля температуры (иначе ферменты не сработают), быстрого охлаждения после варки (иначе сусло скиснет), фильтрации и многого другого. Куб DOMSPIRT разработан для осахаривания солода для виски и пива - все нюансы учтены!

Работает везде

Не нужен ровный пол. Не нужен стабилизатор напряжения.

☒ Насадочные колонны не работают под наклоном, т.к. флегма при этом стекает ручейком по стенке, а не по насадке. А ведь иногда нужно работать на неровном полу: в гараже, на даче, на балконе, на земле... Работа тарелок не зависит от наклона. Жёстко заданная геометрия обеспечивает одинаковое за счёт определённой высоты перелива количество флегмы и одинаковую крепость при любом наклоне. Не надо ставить колонну по уровню и подвязывать верёвочками!

☒ Вследствие чёткой геометрии перелива тарелки не требовательны к напряжению, выдавая одинаковую крепость при нагреве от 2.5 до 3.5 кВт. За счёт этого одинаковую крепость можно получить и в новых микрорайонах (до 240 В в розетке) и в дачных кооперативах (иногда менее 195 вольт).

Ставьте брагу в кубе Правильный объем брожения

☒ Новички часто сомневаются, какой объем куба выбрать. И берут 10-20 л аппараты, думая, что это много. И для сахарной браги (которая бродит до 15% об.) маленького 20 л куба может и хватить, но для зерновой (для виски) этого будет очень мало. Вспомните, пиво (а это зерновая

брага) имеет крепость всего 4-5% об., и даже с 30 л такой браги будет всего 1.5 л продукта! Именно поэтому рекомендуемый объем и для сахарной, и для зерновой браги будет более 30 л.

☒ Куб DomSpirit 2 имеет базовый объём 37 л. А в будущем объём можно и увеличить! Гидрозатвор, чтобы поставить в кубе аппарата брагу, вино или сидр есть в комплекте.

Просто включите в розетку. Легкое управление.

☒ Все этапы дробной перегонки: 1) работа на себя; 2) отбор “голов”; 3) отбор “тела”; 4) дожим “хвостов” - делаются на DomSpirit 2 на одной мощности. Просто включите аппарат в розетку - и начинайте отбор!

☒ Тарелки автоматически поддерживают постоянное количество флегмы в колонне, а значит, крепость и качество напитка. При увеличении нагрева (скачке напр.) “лишний” обратный спирт сливается через отверстия перелива; а в случае падения на каждой тарелке остаётся запас флегмы, обеспеченный высотой трубки. Таким образом, геометрия перелива делает возможным стабильную работу DomSpirit 2 на любом нагреве в диапазоне от 2.5 до 3.5 кВт без регулировки и стабилизации - даже на дровах.

Настойки и наливки Без настаивания неделями

☒ Ситчатая конструкция тарелок (с переливом) позволяет использовать их как джин-корзину. Поставьте в колонну 1-2 тарелки и расположите на них любые натуральные ароматизаторы - сухофрукты, орешки, цедру цитрусовых, имбирь, кофе, корицу, ваниль и т.д.).

☒ Спиртовые пары будут проходить через содержимое, насыщаться ароматом и вместо 1-2 недель Вы сможете получить ароматный напиток за 1 перегонку!