



САМОГОННЫЙ АППАРАТ WEIN REFORM

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ООО ТПК «Ханхи», 2020 г.

Оглавление

Основные элементы аппарата Wein	3
Рабочие характеристики	3
Комплектация	4
Подготовка к работе	6
Режим «потстил»	7
Режим самогонного аппарата.....	8
Режим укрепления	8
Режим высокого укрепления.....	10
Режим пивоварни	11
Режим ароматизации.....	12
Режим созревания браги.....	13
Основные этапы работы аппарата	14
Правила ухода за изделиями из нержавеющей стали.....	15
Дополнительное оборудование.....	16

Основные элементы аппарата Wein Reform

Уважаемый покупатель, вы приобрели самогонный аппарат Wein Reform. Он предназначен для перегонки браги в спирт и дистилляции воды в домашних условиях.

Наша продукция не подлежит государственной регистрации в едином государственном реестре мощностей основного технологического оборудования для производства этилового спирта, так как изготовлена в соответствии с изменениями, внесенными с 1 января 2018 года в Федеральный закон от 29.07.2017 №278-ФЗ в пункт 1 статьи 14.1.

Рабочие характеристики

Объем бака, л	20, 37
Диаметр бака, мм	300, 360
Высота колонны, мм	838
Высота в сборе, мм	1230, 1294
Диаметр колонны, мм	38
Высота дефлегматора, мм	251 (5 трубок)
Высота холодильника, мм	416 (5 трубок)
Длина царги, мм	500
Материал стали корпуса	AISI 304
Материал дна бака	3-слойное с алюминиевой проставкой
Материал уплотнений	силикон
Типы плит	газ, электрическая конфорка, индукция, стеклокерамика

Комплектация

Коробка куба:

1. Перегонный куб – 1 шт.
2. Кран для слива – 1 шт.
3. Заглушка отверстия под ТЭН 2 дюйма – 1 шт.
4. Прокладка 2 дюйма – 1 шт.
5. Хомут 2 дюйма – 1 шт.
6. Крышка для куба – 1 шт.
7. Хомут для крышки – 1 шт.
8. Прокладка для крышки – 1 шт.
9. Термометр электронный – 1 шт.
10. Ниппель для термометра – 1 шт.
11. Клапан сброса давления – 1 шт.
12. Лента ФУМ – 1 шт.
13. Шланг ПВХ, 6 м – 1 шт.
14. Игольчатый кран - 2 шт.
15. Тройник – 2 шт.
16. Дивертор – 1 шт.
17. Насадка Панченкова (нержавейка) – 1,5 м.
18. Спиртомер бытовой – 1 шт.
19. Книга рецептов – 1 шт.

Коробка колонны:

20. Термометр электронный – 1 шт.
21. Царга 50 см – 1 шт.
22. Дефлегматор – 1 шт.
23. Поворот с отверстием для гильзы под термометр – 1 шт.
24. Поворот – 1 шт.
25. Холодильник – 1 шт.
26. Носик сбора продукта с ТСО – 1 шт.
27. Кламповый хомут 1,5 дюйма – 6 шт.
28. Прокладка под хомут 1,5 дюйма – 6 шт.
29. Быстросъем с посадкой на резьбу $\frac{1}{2}$ – 4 шт. + прокладки
30. Пирамидка (рассекатель флегмы) – 1 шт.
31. Инструкция – 1 шт.

*Производитель вправе изменять комплектацию, а также внешний вид изделия и комплектующих без предварительного уведомления».



Подготовка к работе

1. Перед первым использованием оборудование промыть с моющим средством, затем тёплой водой. После промывки рекомендовано сделать первую перегонку на воде в полном сборе аппарата.

2. Закладка сырья. Подготовленную брагу заливаем в куб.



Важно! Наливаем брагу не более 3/4 объёма куба. При больших объёмах во время кипения возможно забрызгивание в колонну браги или закупорка колонны.

3. Установка колонны. Надеваем уплотнение на бак, устанавливаем крышку колонны. Крышку фиксируем с помощью хомута. Крепление самой колонны осуществляется через переходник с клампом. Переходник крепится гайками-барашками к баку.

4. Подключение к крану с холодной водой.

4.1 Кран с аэратором (ситечко на кране). Выкручиваем аэратор из смесителя. На его место вкручиваем дивертор (переходник).

4.2 Кран без аэратора. Устанавливаем конец шланга в кран или на кран в зависимости от модели смесителя.



Режим «Потстил»

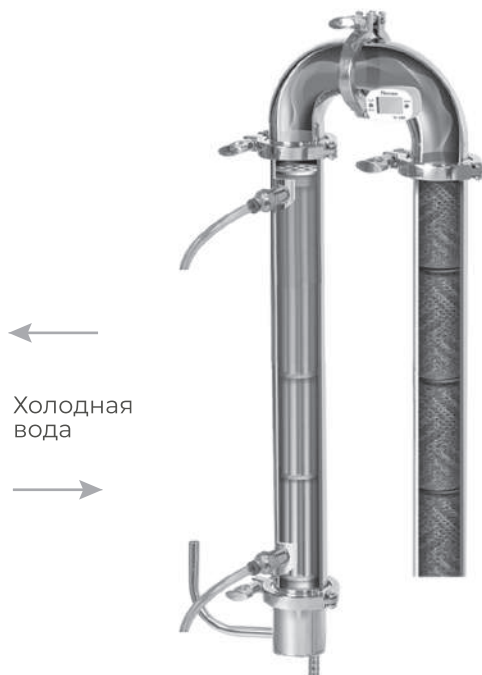
Этот режим создан для максимально быстрой перегонки браги в 35-40 градусный спирт-сырец. Скорость перегонки достигает 6 литров в час. Отбирать головы, хвосты и тело не требуется. Использовать насадки Панченкова не обязательно.

Название Потстил происходит от английских слов pot («горшок») и steel («сталь»). Дословный перевод — «стальной горшок». Имеется ввиду активно задействованный бак (он же горшок) для быстрой первой перегонки.



Режим самогонного аппарата

Данный режим применяется для быстрой перегонки браги в спирт-сырец с сохранением аромата исходного сырья. Охлаждение подают в нижний штуцер холодильника, а отвод воды происходит из верхнего штуцера холодильника. Дефлегматор в данном режиме подключать не нужно.



Режим укрепления (вторая дробная перегонка)

Вторая дробная перегонка происходит в 3 или 4 этапа: работа колонны на себя, отбор голов, тела и хвостов (при необходимости). После разогрева куба на дефлегматор подается максимальное охлаждение, охлаждение на холодильнике перекрыто (установлено на минимум). Мощность нагрева настраивается таким образом, чтобы пары не проходили в отбор и полностью возвращались дефлегматором в куб (режим работы колонны на себя – от 15 до 30 минут).

Далее отбирается головная фракция (10% от расчётного количества содержания спирта в сырце). При этом охлаждение на дефлегматоре слегка уменьшается, а на холодильнике – увеличивается, чтобы отбор происходил со скоростью 1-2 капли в секунду. При исчезновении неприятного запаха можно приступить к отбору пищевой фракции (тела). Требуется немного снизить охлаждение на дефлегматоре и увеличить на холодильнике, чтобы скорость отбора увеличилась. Когда отбор стабилизируется, температура на термометре в колонне установится на постоянное значение. По мере отбора эта температура будет постепенно повышаться, что показывает подход хвостов.

Чтобы не пропустить хвосты в отбор, требуется увеличением охлаждения дефлегматора возвращать температуру к значению, установившемуся после отбора голов. Скорость отбора при этом будет снижаться. Когда температуру в колонне не удастся удерживать в диапазоне плюс 0.2 - 0.5 градуса от первоначального значения, отбор тела закончен. При необходимости можно сменить приемную тару, полностью перекрыть охлаждение дефлегматора и отобрать хвосты.



Режим высокого укрепления

Режим высокого укрепления обеспечивается установкой дополнительной царги или нескольких царг. С увеличением высоты колонны усиливается теплообмен в колонне и достигается максимальная крепость напитка — до 96°. Для максимальной эффективности работы колонны необходимо использовать внутри царги СПН (спирально-призматическую насадку).



Режим пивоварни

Этот режим необходим для получения домашнего живого пива. Разборный перегонный куб в сочетании с фальшдном отлично справится с приготовлением сусле, осахариванием солода и последующей его фильтрации. В итоге вы получите прекрасное сырье для дальнейшего сбраживания (с пивными дрожжами) и розлива по бутылкам.



Режим ароматизации

Для придания напитку особого вкуса и аромата прямо во время перегонки. Можно использовать любые ингредиенты: сухофрукты, цитрусовую цедру, медовые соты, кедровые орехи, кожуру граната и другие. Ароматизирующие вещества добавляются в специальную джин-корзину, которая устанавливается между дефлегматором и повором на 90 градусов.



Режим созревания браги

Нет подходящей емкости для настаивания браги? Используйте куб аппарата Вейн. Пищевая нержавеющая сталь гораздо лучше любого пищевого пластика. Брага не вберет в себя ничего лишнего.

Есть 2 способа:

1. Установите специальное устройство с гидрозатвором на крышку бака.



2. Снимите разборный носик с колонны и установите его на крышку перегонного куба. Подсоедините один конец шланга к носику, второй — в емкость с водой.



Основные этапы работы аппарата

1. Собрать аппарат, подключить подачу воды (в целях экономии воду можно подать в момент, когда температура в баке установится выше 60 градусов), включить источник нагрева.



Важно! После сборки аппарата перед включением нагрева кратковременно включить воду для проверки аппарата на отсутствие закупорок!

Отбор спирта-сырца (режим первой перегонки) осуществляется при максимальном нагреве, отбор заканчивается, когда температура в баке приближается к 100°C, а крепость выходящего спирта-сырца падает ниже 10 градусов.



Важно! Полученный в результате спирт-сырец не пригоден для употребления и подлежит второй перегонке

2. Вторая дробная перегонка проходит в три этапа – отбор голов, тела и хвостов. Головная фракция (10% от расчётного количества содержания спирта в сырце) отбирается отдельно, так как это легкокипящие составляющие с неприятным запахом. При отборе «голов» нагрев уменьшаем, чтобы отобрать «голову» в максимально концентрированном виде (скорость отбора – примерно 1 капля в секунду). При исчезновении неприятного запаха, можно приступить к отбору пищевой («тело») фракции. После отбора «головы» мощность снова увеличиваем. Отбираем пищевую фракцию («тело»). Как только в колонне температура достигнет 76°C можно уменьшить мощность источника нагрева. Для успешного получения продукта лучше удерживать 75°C-78°C в верхней части колонны. Регулировку температуры также можно устанавливать количеством охлаждающей жидкости, проходящей через охладитель и дефлегматор (без уменьшения мощности источника), и это приведет к снижению температуры в колонне (процент спирта в получаемом продукте на выходе будет максимальным). В режиме укрепления возможна более точная регулировка подачи воды в дефлегматор за счет игольчатых кранов.

Когда вы не сможете удерживать температуру в диапазоне до 78°C в колонне (регулировками источника тепла и подачи воды в дистиллятор), надо поменять приёмную ёмкость и собрать «хвостовую» фракцию. Хвостовая фракция также характеризуется неприятным запахом. Поэтому в процессе перегонки браги на заключительном этапе вы можете органолептически определить появление хвостовых фракций в получаемом продукте и запомнить температуру в баке и в колонне, тем самым скорректировав для себя температуру для отбора хвостовой фракции или окончания процесса.

Правила ухода за изделиями из нержавеющей стали

- 1.** Для очистки изделий из нержавеющей стали **ЗАПРЕЩЕНО** использовать дезинфицирующие моющие средства (жидкие и в виде порошка), содержащие в составе ХЛОР и его производные.
- 2.** Запрещается использовать для удаления стойких загрязнений металлические губки и другие подручные средства из металла, которые способны оставить механические повреждения (царапины) на поверхности. В случае повреждения поверхности отполировать поврежденное место нейлоном (обычные нейлоновые губки).
- 3.** Запрещается хранить изделия из нержавеющей стали в прямом контакте с изделиями из черных металлов. Не складывать в емкости из нержавеющей стали любые предметы из черных металлов.
- 4.** Очистка, фильтрация и смягчение воды снижает риск ржавления нержавеющей стали, соприкасающейся с данной средой. Вода содержит железо, которое может оставлять ржавые потеки на изделиях из нержавеющей стали.
- 5.** Для удаления пятен с поверхности нержавеющей стали можно использовать мыльный раствор или органические растворители: спирт, метиловый спирт или денатурированный этиловый спирт. После удаления пятен поверхность нужно промыть и вытереть насухо. Отложения кальция на поверхности изделия можно удалять при помощи раствора одной части уксуса к трем частям воды. Изделие необходимо замочить в растворе, после чего налет можно будет оттереть. После чистки изделие необходимо помыть теплой водой и вытереть насухо. Пятна от масла или смазки можно удалить с поверхности с помощью органических растворителей (спирт, метиловый спирт или денатурированным этиловым спиртом). После чистки изделие необходимо вымыть и высушить.
- 6.** Первичная ржавчина, образовавшаяся на нержавеющей стали, может быть удалена промыванием чистой водой. Удаление более выраженной ржавчины с поверхности нержавеющей стали можно выполнять методом шлифовки и полировки обычной нейлоновой губкой (ее жесткой поверхностью). А при еще более глубоком поражении поверхности нержавеющей стали ржавчиной применяется вытравливание лимонной кислотой.
- 7.** Рекомендуется использовать моющие и чистящие средства с пометкой «для нержавеющей стали».
- 8.** В случае несоблюдения правил по уходу за изделиями из нержавеющей стали производитель не несет ответственности за появление следов коррозии (ржавчины) и выход изделия из строя по этой причине в указанный гарантийный срок.

Дополнительное оборудование

Дополнительная царга

Позволяет увеличить массообмен в колонне самогонного аппарата. Вы сможете получить более крепкий дистиллят. Высота: 500 мм. Кламповое соединение в комплекте.



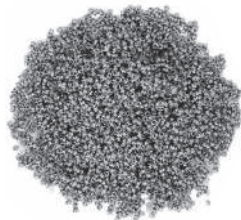
Комплект насадок Панченкова (медные)

Плотная гофрированная сетка из пищевой меди. Используется в аппарате Вейн для увеличения степени очистки самогона. Эффективно абсорбирует серу, а также ускоряет процесс нагревания и остывания конденсата.



Спирально-призматическая насадка (СПН)

Используется для лучшей работы колонн, очистки спиртовых паров от вредных примесей, сивушных масел и сернистых соединений. Изготавливается из меди или нержавеющей стали.



Джин-корзина

Придайте вашим напиткам оригинальный вкус и аромат, положив внутрь различные добавки: сухофрукты, травы, лимонные корки и т.д. Это устройство крепится между дефлегматором и поворотом на 90 градусов.



Диоптр

С помощью данного устройства вы можете визуально наблюдать как стекает флегма во время перегонки, тем самым точно определяя когда необходимо начать или закончить отбор ректификата.



Узел отбора по жидкости

Позволяет проводить отбор по жидкости – более простой и стабильный вариант отбора, требующий минимум участия человека и дающий при этом максимально чистый и крепкий продукт.



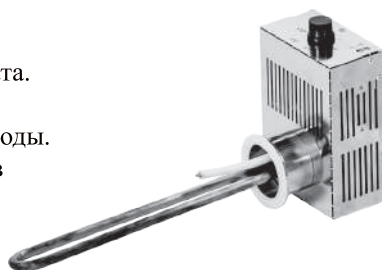
Фальшдно 2 в 1

Фальшдно используется в перегонном кубе или суловарочном котле. Устройство может работать в 2 режимах: 1. Режиме перегонки зерновых, фруктовых браг, приготовления пива (устанавливается в нижней части куба). 2. Режиме мацерации (ароматизации), устанавливается в верхней части.



Регулируемый ТЭН

Автоматизирует работу самогонного аппарата. Выходная мощность: 3 кВт. Регулируется в процентах. Есть защита от низкого уровня воды. Работает от сети 220В. Только для моделей в литражах — 30 и 50 л.



Гарантийный талон

Наименование товара: **Самогонный аппарат Wein Reform**

Гарантийный срок на аппарат (куб, колонна) - 10 лет. Гарантийный срок на комплектующие - 12 месяцев. Действует со дня продажи при соблюдении потребителем условий транспортирования, хранения, монтажа и эксплуатации.

1. Условия гарантии:

Основанием для гарантийного обслуживания является гарантийный талон (с наименованием товара, печатью организации).

2. Нарушения условий гарантии:

Гарантия не распространяется на изделия, вышедшие из строя:

- по вине владельца вследствие нарушения условий эксплуатации и хранения
- при наличии любых механических повреждений
- в случае ремонта неуполномоченными лицами

3. По вопросам гарантийного обслуживания обращаться:

1. В случае, если товар приобретен в розничном магазине, то следует обратиться к продавцу данной точки продаж.

2. В случае приобретения товара через интернет-магазин, следует отправить запрос на электронный адрес okk@rdshop.ru либо позвонить по телефону 8(495) 120-22-59.

«Продавец» обязан устранить неисправность, если это невозможно – оборудование подлежит замене.

Клиент в праве отказаться и вернуть денежные средства в течении 14 дней со дня получения товара. Ст. 25 Закона «О защите прав потребителей».

Производитель: *ООО ТПК «Ханхи»,
610040, Кировская область, г. Киров, ул. Торфяная, д.16*

Фирма-продавец: _____

Дата продажи: « ____ » _____ 20 ____ г.

Штамп торгующей организации:

ООО ТПК «Ханхи»