

# Инструкция к самогонному аппарату двойной перегонки "Сибирь 3"

1. Распаковать аппарат двойной перегонки и удалить упаковочную пленку..
2. Остатки следов заводской обработки удалить водой с моющим средством и всполоснуть чистой водой.
3. Наполнив перегонный куб небольшим количеством чистой воды, собрать аппарат, установив охладитель (и царги, если предусмотрены комплектацией) и подсоединив шланги для подачи воды для охлаждения, прокипятить (продистиллировать) в течении 30-ти минут. Разобрать его, слить из перегонного куба и охладителя остатки воды.
4. Для модели с 16,5-ти литровым перегонным кубом объем первичного сусла не должен превышать 11-ми литров. Для модели с 20-ти литровым перегонным кубом объем первичного сусла не должен превышать 14-ти литров. 25л -17 л Используйте осветленное первичное сусло, предварительно отфильтровав его от взвесей продуктов брожения.
5. Первичное сусло наливается через широкую горловину в нижнее отделение которое удобно мыть так как оно во всю ширину бака.
6. Рекомендованное объемное содержания спирта в первоначальном сусле - от 10% и выше.
7. Подсоединить шланги охлаждения к нижнему штуцеру дефлегматора -охладителя затем от верхнего выхода дефлегматора мы направляем шланг к основному холодильнику и производим соединение к нижнему штуцеру , а после этого верхний шланг уже направляем на слив в раковину. после подключения проверить на герметичность их соединения, кратковременно подав воду в шланги.
8. Аппарат ставится на источник тепла и устанавливается мощность нагрева на максимальное значение (чтобы сократить время прогрева перегонного куба)
9. По достижении на термометре показаний температуры 60 °С включается подача воды на охлаждение. Сильно не обязательно, достаточно ламинарного движения воды (без пузырей воздуха)
10. По достижению значений на термометре 79-81 °С (разброс обусловлен разной крепостью первичного сусла и погрешностью измерений) начнут дистиллироваться низкокипящие фракции (головы). Отбирается ориентировочно 100-150 мл (если первичное сусло на сахарозе) или 150 - 200 мл (если первичное сусло на фруктозе).
11. Затем начинается сбор "тела". Не забывайте использовать силиконовую трубку для сбора продукта, во избежание ненужного испарения спирта в воздух при сборе.
12. По мере уменьшения содержания спирта в первичном сусле начнут расти показания термометра, вплоть до 95 - 96°С – это регламентные показатели.
13. При падении содержания спирта в браге меньше критического процесс дистилляции замедляется автоматически. Выражается это в практическом прекращении каплесбора продукта.
14. Следите за показаниями термометра. При превышении его показаний свыше 98°С отключите источник нагрева и, дождавшись остывания аппарата, разберите аппарат двойной перегонки для проведения ревизии на предмет поиска засорения соединительных трубок.
15. Схема работы:



Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию изделия без особого уведомления