



ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН

ИНСТРУКЦИЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



**"ДОМОВЕНОК"**  
МАЛОГАБАРИТНЫЙ АППАРАТ  
ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ЧИСТОГО ЭТИЛОВОГО СПИРТА 96°  
И ДИСТИЛЛИРОВАННОЙ ВОДЫ  
В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ



ТУ 5131-001-55895863-2007

# "ДОМОВЕНОК"

МАЛОГАБАРИТНЫЙ АППАРАТ  
ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ  
ЧИСТОГО ЭТИЛОВОГО СПИРТА 96°  
И ДИСТИЛЛИРОВАННОЙ ВОДЫ  
В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

## Малогабаритный аппарат для получения чистого этилового спирта (96°) и дистиллированной воды в домашних условиях

- Получение спирта-сырца (самогона)
- Получение чистого спирта
- Получение сверхчистого спирта

### ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ аппарата - 2 литра спирта в час.

Аппарат “Домовёнок“ предназначен для получения в домашних условиях, методом ректификации, высококачественного спирта из спиртосодержащего сырья.

При соблюдении технологии приготовления бражки, можно получить спирт высокого качества, отвечающий ГОСТ 5962-67, пригодный для приготовления водки и наливки высокого качества.

### ИЗ 1 КГ САХАРА МОЖНО ПОЛУЧИТЬ 1 ЛИТР КАЧЕСТВЕННОЙ ВОДКИ.

Напитки, сделанные лично вами, это гарантия того, что праздничный стол будет застрахован от подделок, изготовленных зачастую из технического спирта и другого непонятного сырья.

## УСТРОЙСТВО И РАБОТА АППАРАТА

Спиртосодержащий продукт, требующий перегонки заливается в ёмкость (флягу), которая герметично закрывается и верхняя часть которой соединена посредством патрубков с ректификационной колонной аппарата. Нижняя и верхняя секции ректификационной колонны имеют патрубки.

Верхняя часть колонны соединяется посредством патрубка с охладителем. Так же верхняя часть колонны имеет патрубок, для установки термометра, что бы наблюдать за температурой процесса. Охладитель так же имеет патрубки для подвода, отвода холодной воды и вывода продукта перегонки.

### 1 ПОЛУЧЕНИЕ СПИРТА-СЫРЦА

На рисунке 1 представлена схема получения самогона.

Основной особенностью процесса является установление на нижний и верхний патрубки колонны шланга перемишки. Он устанавливается, чтобы обойти дефлегматор и ускорить процесс перегонки. Бак с продуктом брожения должен быть заполнен на 2/3 части, чтобы оставалось свободное пространство до крышки.

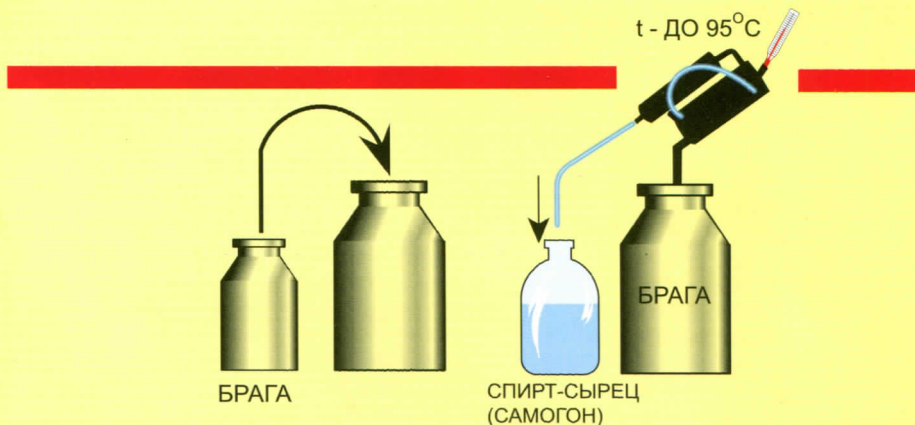
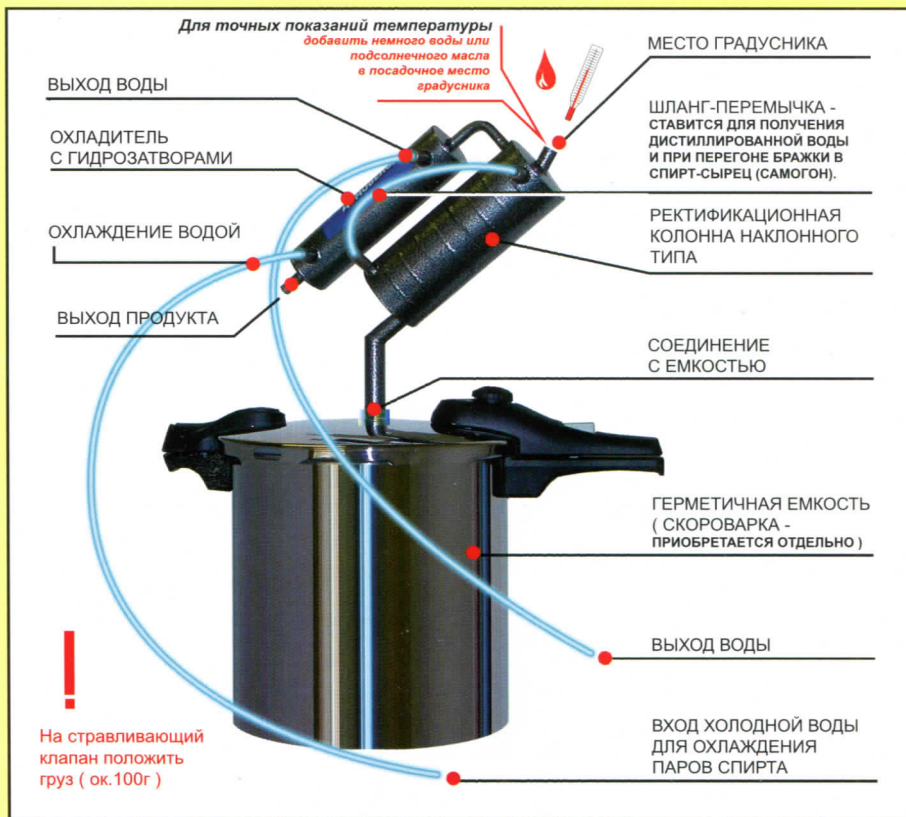
**ВНИМАНИЕ!** При начальном закипании браги в емкости необходимо уменьшить температуру нагрева, чтобы процесс перегона не происходил слишком бурно.

И продолжать перегон, плавно регулируя температуру ( больше - меньше).

**Правильность регулировки достигается опытным путем.**

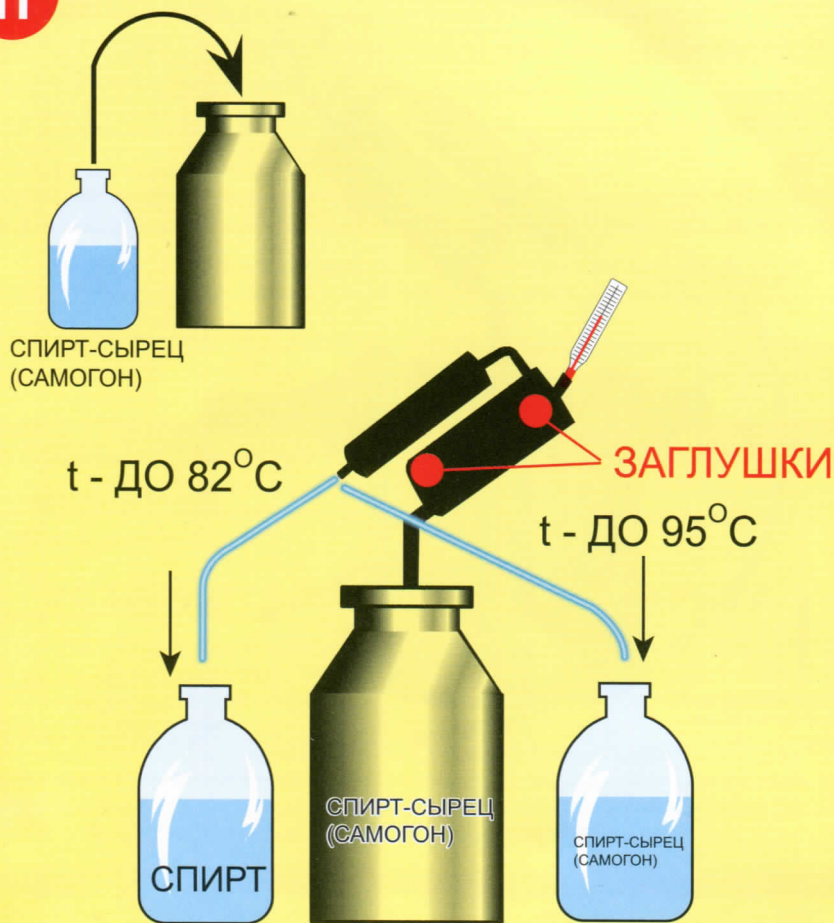
При перегонке бражки в спирт-сырец (самогон) следите за температурой, когда градусник покажет 95°С - это значит, что спирта в продукте брожения уже нет и процесс можно закончить.

Во избежание распространения неприятного запаха спирт-сырец должен сливаться в некую закрытую ёмкость (3-х литровая банка), причём трубка, из которой вытекает спирт-сырец, должна быть просунута в отверстие в крышке банки.



Соединительные шланги на колонне должны быть выполнены из пищевой резины.  
Охлаждение (холодная вода) в охладитель должно подаваться непрерывно.

## ПОЛУЧЕНИЕ ЧИСТОГО СПИРТА



После получения спирта-сырца следует промыть флягу от остатков браги и залить в него спирт-сырец (самогон). Для получения спирта следует убрать шланг перемычку с колонны и установить на патрубки заглушки. При начале отбора спирта следует отделить (слить) первые полученные 5% от залитого объема спирта сырца в отдельную ёмкость, так как это будут сверхлегкие альдегиды их можно применить для растворения красок или как бензин, далее пойдёт спирт.

При отборе спирта нужно также следить за показаниями термометра, они могут колебаться от 78 до 82°С. После 82°С спирт будет идти уже с примесью воды и будет слабее. Поэтому ёмкость, в которую стекал спирт до 82°С убираем, а на её место ставим другую тару и продолжаем отбор спирта до 95°С.

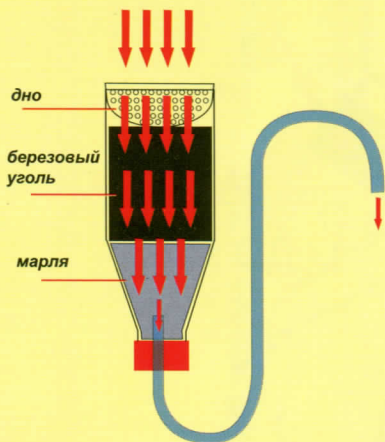


## ИЗГОТОВЛЕНИЕ ВОДКИ.

1. Готовим дистиллированную воду ( по п.1 с установленным на колонну шлангом). В емкость наливаем воду и нагреваем ее до кипения. Образовавшийся пар проходит , минув колонну, через шланг в змеевик и там конденсируется.

2. Для получения водки необходимо соединить полученную воду со спиртом. Вливаем воду в емкость со спиртом и измеряем крепость полученной водки ареометром. (Чем больше воды - тем меньше крепость). По собственному желанию можно получить водку от 38<sup>о</sup> до 45<sup>о</sup>.

3. После разбавления водой нужно профильтровать водку угольным фильтром. Уголь используется активированный, применяемый в фильтрах для получения чистой воды. Можно использовать березовый уголь, измельчив его до размера от 5мм до 10мм.



Уголь выбирается ровный, без сучковых соединений, чтобы имеющаяся там смола не подкрасила водку. Водка прогоняется через фильтр медленно, тонкой струей.

Фильтр с углем должен быть объемом 1-1.5 литра. Можно использовать пластиковую бутылку ("ваучер"). В пробке бутылки сверлим отверстие и вставляем плотно гибкую трубку около 1 м длиной. При процедуре прогонки шланг поднимаем до уровня угля, чтобы водка заполняла всю массу угля и медленно вытекала из шланга.

Водку нужно прогнать через фильтр 5-10 раз. После прогона 10-15 литров следует сменить уголь.

Отрезать дно пластиковой бутылки и высверлить максимальное число маленьких отверстий 1-2мм в диаметре. Вставить в бутылку с углем обратной стороной.

## Испытанные временем РЕЦЕПТЫ БРАГИ ДЛЯ САМОГОНА .

### Из дробленой пшеницы (упаковка "Пшеничная каша")

Всыпать 1 кг дробленой пшеницы в теплый (30-35<sup>о</sup>С) сахарный раствор ( 3 кг сахара на 9 л воды).

3 дня происходит закисание, на 4-й день начинается брожение и продолжается 3-4 недели. Затем перегоняется.

Отличается весьма приятным вкусом и достойным качеством.

### Пшеничная

Прорастить пшеницу, перемолоть на мясорубке или в кофемолке, добавить воду, дрожжи и поставить в теплое место. На 3 кг пшеницы: 9 кг сахара, 50 гр. дрожжей и 30 литров воды.

### Сахарная

Взять 10 кг сахара, 30 л. воды, 700 гр. дрожжей.

В тёплой воде с температурой +22<sup>о</sup>С распустить (растворить) сахар, добавить дрожжи и поставить посуду в тёплом месте. Через 7-10 дней брага будет готова к перегонке.

### Сиропная

Взять 6л. любого сладкого сиропа, 30 л. воды, 200 гр. дрожжей. Смешать все компоненты и настаивать 7 дней, затем перегнать.

**Пробуйте, экспериментируйте  
и результат превзойдет Ваши ожидания !**

## Меры безопасности при эксплуатации аппарата.


1. Для нагревания емкости не применять открытый огонь.
2. При проверке на крепость полученного спирта ни в коем случае не поджигать спирт вблизи работающего аппарата.
3. Во избежание ожогов и термических травм не прикасаться к неостывшим частям аппарата.
4. Не оставлять без присмотра и не допускать нахождения детей у работающего аппарата.

Гарантия на изделие 1 год.

Срок эксплуатации изделия более 50 лет.

**Инструкция является гарантийным талоном.**

Дата выпуска 01 АВГ 2012

Контроль ОТК 

Дата продажи \_\_\_\_\_

г. Тольятти  
Тел.: (8482) 24-69-44  
E-mail: yukond@mail.ru