

ТУ 5131-001-55895863-2007

ТОВАР ЗАПАТЕНТОВАН И СЕРТИФИЦИРОВАН

ПАТЕНТ № 84730

# “ДОМОВЁНОК”

НЕМНОГО ТЕОРИИ...

## Сивушные масла и другие примеси.

Сивушное масло представляет собой целый набор веществ, являющихся побочным продуктом спиртового брожения. В неочищенном самогоне, при крепости 45об% их содержание может достигать 0,63% (считается, что такой самогон плохой, так как обладает отвратительным запахом и вкусом, а на следующий день вызывает тяжелейшее состояние похмелья).

Сивушное масло в своём составе содержит две группы токсичных веществ, условно разделяемых по температуре кипения.

**К первой группе относят** вещества с температурой кипения ниже 78,4 °С (точка кипения для чистого этилового спирта) - сюда входят ацетоновые и уксусные фракции (первачок).

**Ко второй группе относят** вещества с температурой кипения выше 78,5 °С - сюда входят пропиловый, изопропиловый, амиловый спирт и другие малоизвестные соединения.

Поэтому обычный самогонный аппарат, с охлаждающим змеевиком, не может отделить сивушные масла от спирта. Процесс отделения сивушных масел от спирта, может делать только аппарат, в котором предусмотрено ступенчатое падение температуры спиртосодержащих паров и наблюдение всего процесса перегонки по градуснику.

## Принцип отделения химических соединений от этилового (питьевого) спирта.

Чтобы получить чистейший этиловый спирт без последующей фильтрации, нужно соблюдать температурный режим, близкий к его точке кипения **78,4 °С**. В домашних условиях это сделать трудно с простым, примитивным, змеевидным охладителем. С аппаратом типа “Домовёнок”, это сделать можно. Аппарат “Домовёнок” имеет конденсаторные камеры, где происходит ступенчатое понижение температуры спиртосодержащих паров (домашнего вина, или браги) и имеется отверстие в колонне под термометр, что даёт возможность контролировать процесс перегонки по температурному режиму.

### Химические свойства самогона

Самогон представляет собой продукт перегонки (дистилляции) слабоалкогольных напитков, полученных из натуральных продуктов.

По аналогичной технологии производятся такие напитки, как виски, текила и множество других дорогостоящих напитков.

Существует ошибочное мнение о том, что приготовить качественный самогон в домашних условиях невозможно. Такое предположение ошибочно, поскольку не существует пищевых продуктов, которые невозможно было бы приготовить в домашних условиях, и довольно странно предполагать, что алкогольные напитки являются исключением.

Согласно результатам исследования самогона и самогонирования в нескольких странах, в том числе и в России, самогон является качественным спиртным напитком. Кроме того самогон не только не уступает по качествам промышленному алкоголю, но и превосходит его по многим показателям. Дело в том, что продукты дистилляции менее вредны для организма человека, чем продукты ректификации (водка).

Что касается качественного алкоголя, он в большинстве случаев представляет собой экстракт спиртосодержащих технических жидкостей или самих технических жидкостей. С самогоном это никак не связано. Самогон не уступает по качеству такому популярному напитку, как ром. Если сравнивать технологию их приготовления, существенных отличий не будет, за исключением продуктов, из которых они готовятся. Иными словами, ром представляет собой нефильтрованный самогон.

Согласно статистике, практически 50% водки, поступающей в продажу, является некачественным продуктом подпольного производства и готовится с нарушением требований ГОСТа.



## Начало работы с аппаратом.

Установить и закрепить аппарат "Домовёнок" на крышке ёмкости в заранее просверленное отверстие диаметром 21 мм, при помощи двух гаек и шайбы, как показано на рисунке.

Приготовленный виноматериал (брага) налить в ёмкость (скороварка или фляга) для подогрева (виноматериал должен быть чистым и отфильтрованным, перед заливом не взбалтывать).

Сковорарку нужно покупать с плоской крышкой, чтобы установленный на ней аппарат стоял вертикально.

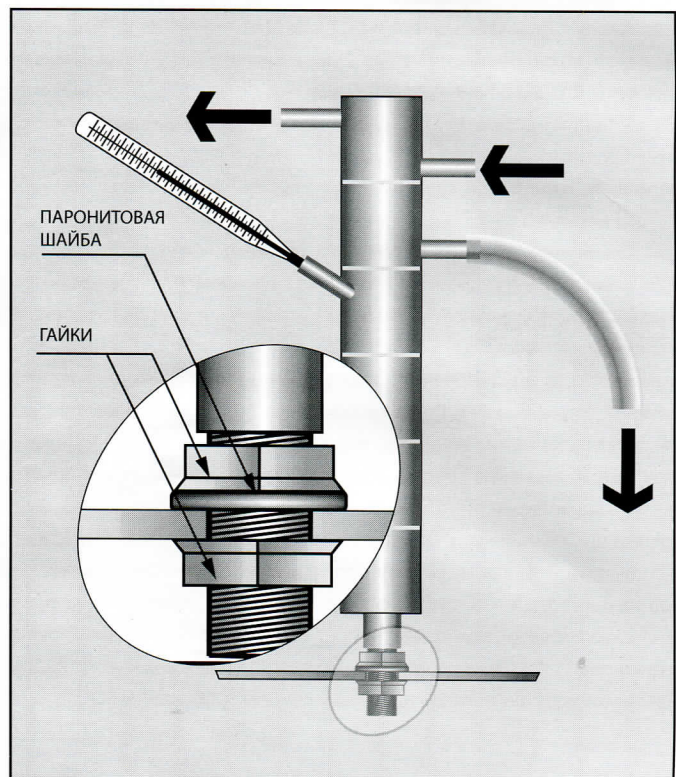
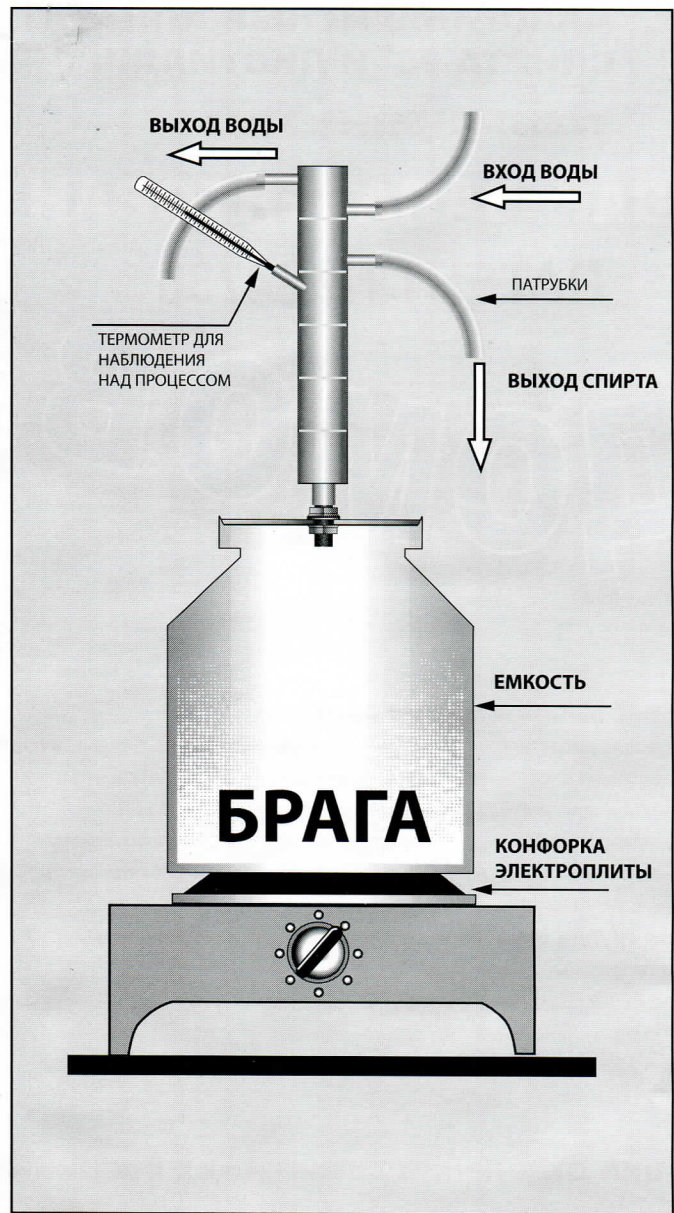
Установите аппарат на ёмкость, наденьте на него шланги для охлаждения спирта и его слива, а так же установите градусник с показаниями шкалы не менее 100°C.

Обратите внимание, что вход воды должен осуществляться в патрубок, который находится ниже верхнего, а выход воды идёт через верхний патрубок (см. рисунок). Вода должна поступать в холодильник непрерывно! Т.к. холодильник работает по типу конденсаторной камеры, то спирт идёт тёплый (50°) - это нормально.

Подогревать ёмкость с брагой первоначально можно большой температурой, но перед закипанием температуру подогрева следует убавить, чтобы процесс перегонки был не очень бурным.

Спирт должен стекать небольшой струйкой, а так как охлаждение происходит по принципу конденсаторной камеры, то он может идти небольшими паузами (это нормально), Следите за тем, чтобы через выходную трубку не шел пар, это может происходить при сильном перегреве браги (убавьте температуру подогрева).

Процесс выгона спирта наблюдайте по градуснику:  $t^{\circ}$ -конденсации спирта происходит при 78-82°C  $t^{\circ}$ -конденсации сивушных масел происходит при 90-95°C. Аппарат "Домовёнок" сделан по принципу конденсационных камер, отсекающих сивушные масла от спирта. Разогретая брага в виде пара поднимается вверх по камерам. В камерах происходит конденсация воды и сивушных масел, которые стекают обратно в подогреваемую ёмкость, а спирт находится в парообразном состоянии, и проходит в верхнюю камеру на выход. Когда спирта становится меньше в подогреваемой ёмкости, тогда вода и сивушные масла начинают подниматься выше ( в верхние камеры) об этом вам подскажет градусник: показания температуры на нем будут выше 90-95°C. **Поэтому процесс сгона нужно поделить на два этапа.**



**2 ЧАСА РАБОТЫ**



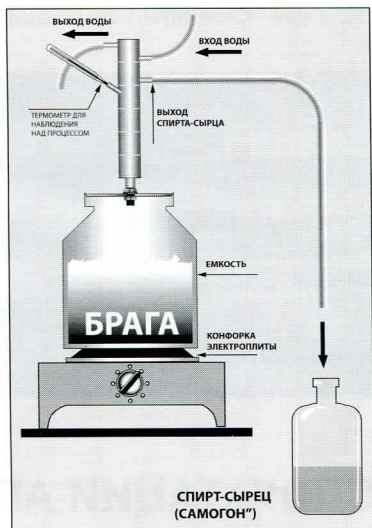
**ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ  
АППАРАТА**

**1,5 ЛИТРА В ЧАС.**

## Технология перегонки

Вы перегоняете содержимое в ёмкости, до показания градусника 95°C и получаете самогон с сивушными маслами, технически это называется спирт-сырец. Бак с продуктом брожения должен быть заполнен на 2/3, чтобы оставалось свободное пространство до крышки.

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.

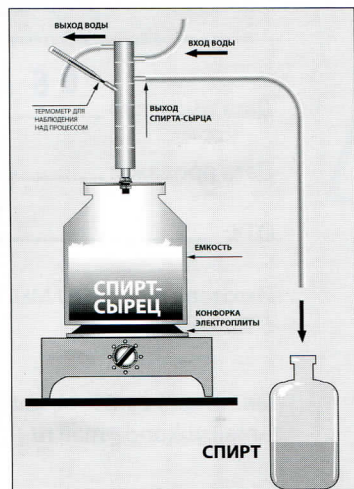


t° до 95°C

## Получение чистого спирта

(Отделение сивушных масел и лёгких фракций от спирта).

После получения спирта-сырца следует промыть флягу от остатков браги и залить в нее спирт-сырец. Так как во время брожения виноматериала (браги) происходит выделение не только спирта, но и разных кислот в виде ацетона и уксуса (в малых количествах), это лёгкие фракции, то они при перегонке выходят первыми. В народе это называют "первач". Его употреблять нельзя, и мы его отделим, то есть 5% от перегоняемого спирта сырца (самогона) перегоняется в отдельную банку. Далее пойдёт чистый спирт. Например, если вы залили 10 л. спирта сырца в подогреваемую ёмкость, то первые 300-500 мл. нужно выгонять в отдельную банку (количество отгона лёгких фракций "первача" зависит от качества браги), затем эту банку убрать и поставить другую, куда будет стекать хороший спирт. Следим за температурой перегонки, она должна доходить до 82-84°C. Далее эту банку убираем, на её место ставим пустую (третью банку) и продолжаем отгонку до показания градусника 95°C. Это будет спирт-сырец для повторного перегона со следующей партией.



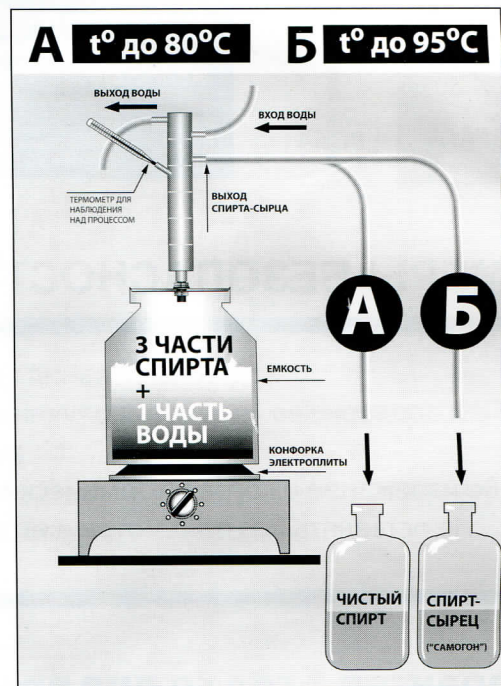
t° до 84°C

## Получение сверхчистого спирта.

Разбавить спирт водой 3:1 и перегнать.

Особенность перегонки состоит в том, что отбор первых полученных 5% сокращается в 2 раза, но лучше определить прекращение отбора по запаху: если запах неприятный, не похожий на спирт, то следует продолжать отбор, а если запах спирта, то отбор можно прекратить.

Запах лучше проверять путём смешивания этой фракции наполовину с холодной водой. Можно не увлекаться сильно отбором, так как **все запахи можно убрать путем фильтрации, через активированный уголь**. Также следует обратить внимание на температуру отбора чистого спирта до 80°C. Далее эту банку убираем и на её место ставим пустую и продолжаем отгонку до показания градусника 95°C. Это будет спирт-сырец для повторного перегона со следующей партией. Качество получаемой продукции: 96%об.; содержание примесей - в соответствии с ГОСТ 5962-67.

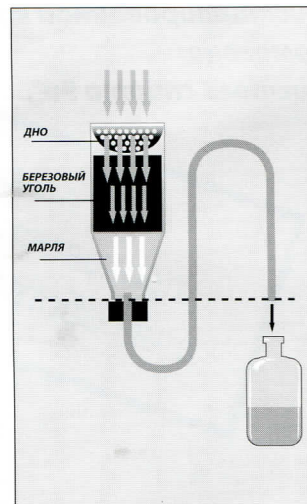


## Изготовление водки

Готовим дистиллированную воду и соединяем со спиртом. Крепость полученной водки измеряем спиртометром (чем больше воды, тем меньше крепость). Крепость может составлять от 38° до 45°.

После разбавления водой нужно профильтровать водку через угольный фильтр. Уголь используется активированный, применяемый для получения чистой воды. Можно использовать берёзовый 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 струйкой. Фильтр с углём должен быть объёмом 1-1,5 л. Можно использовать пластиковую бутылку ("ваучер"). В пробке бутылки сверлим отверстие и вставляем плотно гибкую трубку около 1м 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 10-15л следует сменить уголь.



## ИСПЫТАННЫЕ ВРЕМЕНЕМ РЕЦЕПТЫ БРАГИ ДЛЯ САМОГОНА

**Из дроблёной пшеницы.** (Упаковка пшеничной каши) Высыпать 1кг дроблёной пшеницы в тёплый (30-35°C) сахарный раствор (3кг. Сахара на 9л. воды). Три дня происходит закисание, на четвёртый день начинается брожение и продолжается 3-4 недели. Затем перегоняется.

Отличается весьма приятным вкусом и достойным качеством.

**Пшеничная.** Прорастить пшеницу, добавить воду, дрожжи и поставить в тёплое место. На 3кг. пшеницы, 9 кг. сахара, 50 гр. дрожжей и 30 л. воды.

**Сахарная.** Взять 10 кг. сахара, 30 литров воды, 700гр. дрожжей. В тёплой воде с температурой 30-35°C растворить сахар, добавить дрожжи и поставить в тёплое место. Через 7-10 дней брага будет готова к перегонке.

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



### Полезная информация

При брожении брага не должна контактировать с воздухом, газы должны отходить через водяной затвор (см.рис.).

Для точных показаний температуры добавить немного воды или подсолнечного масла в посадочное место градусника!

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ АППАРАТА!

Для нагревания ёмкости не применять открытый огонь.

При проверке на крепость полученного спирта, ни в коем случае не поджигать спирт вблизи работающего аппарата.

Во избежание ожогов и термических травм, не прикасаться к неостывшим частям аппарата.

Не оставлять без присмотра и не допускать нахождения детей у работающего аппарата!

**Гарантия 1 год со дня продажи**  
**Инструкция является гарантийным талоном**  
**Срок эксплуатации 50 лет и более!**

**Аппарат сделан из нержавеющей стали.**

**Выход спирта 1,5 литра в час.**

**Возможность получения:**

**-дистиллированной воды;**

**-самогона;**

**-чистого спирта 96°.**

Законом не запрещено  
произвести спиртные напитки  
для собственного потребления.



**ПАТЕНТ  
№ 84730**

Приоритет  
от 23.03.2009 г.

**06 ИЮЛ 2012**

Дата выпуска: \_\_\_\_\_

Дата продажи: \_\_\_\_\_

ОТК: \_\_\_\_\_

Изготовитель: ООО МНПФ "ЮКОНД"  
г. Тольятти

Тел.; (8482) 24-69-44, (8482)21-46-63  
E-mail:yukond@mail.ru