



# КАСТА ВИНОДЕЛОВ

Все для домашнего виноделия

Украина • Молдова • Грузия  
[www.casta-vinodelov.com](http://www.casta-vinodelov.com)

Аламбики: все что Вы хотели знать  
о дистилляции

Прспект

Украина, Одесса  
+380 50 3182323  
[info\\_enogrup@te.net.ua](mailto:info_enogrup@te.net.ua)

Молдова, Кишинев  
+373 22 84 00 17  
[enology@mdl.net](mailto:enology@mdl.net)

Грузия, Телави  
+995 599 65 35 45  
[info\\_enogrup@te.net.ua](mailto:info_enogrup@te.net.ua)

[www.casta-vinodelov.com](http://www.casta-vinodelov.com)



## Дистилляция – создание качественного продукта

Вино: технологии его создания совершенствуются и вызывают много споров. Это не только напиток, о котором написано много научных работ, но это ещё и материал для создания крепких алкогольных напитков. Процесс создания этих напитков, принято называть дистилляцией.

Физический процесс дистилляции основан на изменении агрегатного состояния (твердое/жидкое/газообразное). Многие виноделы сравнивают дистилляцию с искусством, ведь создание индивидуального крепкого напитка подобно созданию шедевра. Но используя кустарные приспособления и самодельные аппараты для дистилляции, не всегда можно добиться желаемого результата.

Секрет не в профессионализме или опыте человека, который начинает, или давно уже занимается дистилляцией, хотя это тоже имеет значение.

Огромное значение имеет дистилляционное оборудование, которым вы пользуетесь:

- его конструктивные особенности;
- материал, из которого он изготовлен;
- способность трансформации в процессе для получения других напитков и использования различных продуктов в качестве сырья.

Многолетний опыт работы на рынке оборудования для домашнего виноделия, даёт нам возможность не только успешно продавать оборудование для дистилляции, но и анализировать полученные отзывы от виноделов, которые занимаются дистилляцией на протяжении многих лет.

На основании многочисленных положительных отзывов наших покупателей можно сделать вывод, что лучшее качество дистиллятов виноделы получают в аламбиках.

## Виды аламбиков



### Аламбик Шарантского типа

Используется для дистилляции коньячных спиртов. Его по праву называют самым простым и доступным для использования домашними виноделами. Имея простую конструкцию, этот перегонный аппарат даёт возможность добиваться получения высококачественных коньячных спиртов, различных настоек, бренди, граппы, любого продукта, который можно получить при дистилляции.

Состоит аламбик из:

- куба;
- купола;
- «лебединой шеи»;
- охладителя.



Сделан он из красной меди, методом ручнойковки. Главным достоинством этого аппарата является соотношение параметров между кубом, куполом, длиной «лебединой шеи» и объёмом охладителя.

1600 год принято считать временем первой дистилляции шарантского вина. С тех пор шарантская технология перегонки не перетерпела существенных изменений, а мастера изготавливающие перегонные кубы, после целого ряда усовершенствований довели их параметры к середине XIX до идеала.

Дело не только в красивом внешнем виде. Этот аппарат даёт возможность получать высочайшее качество и исключительную ароматику при перекурке виноградного или фруктового вина.

Компания «Каста Виноделов», предлагает своим клиентам аламбики изготовленные мастерами компаний различных европейских стран, с которыми мы сотрудничаем на протяжении многих лет. Занимая ведущее место в ассортименте «Касты Виноделов», аламбики вполне заслуженно сохраняют за собой лидирующую позицию и в отзывах наших покупателей.



- Аламбики различного объёма;
- Аламбики с дистилляционной колонной;
- Аламбики на водяной бане
- Алькитары;
- Ректификационные линзы и сита;
- Газовые горелки
- Различные приспособления для слива и контроля, используемые в процессе дистилляции

Это лишь небольшой перечень продукции, которую может предложить нашим клиентам компания «Каста Виноделов». Главным достоинством всего этого оборудования, является его простота и удобство в использовании.

## Почему аламбик?

Корпус аламбика выполнен в форме шара, что даёт возможность равномерно нагревать жидкости по всей площади.

- Испарение спиртов происходит одновременно по всей площади.
- Далее спирты попадают в верхнюю часть аламбика имеющую форму купола.
- Сужаясь к верхней части купол плавно переходит в «лебединую шею», которая соединена с охладителем.

Данная конструкция позволяет уменьшить по максимуму сопротивление которое проходят пары прежде чем вернуться в жидкое состояние. При такой бережной дистилляции сохраняются два самых важных аспекта – ароматические и вкусовые качества начального



продукта. Эти достоинства, дают аламбику огромное преимущество перед другими видами оборудования для дистилляции.

## Термометр – важный инструмент

На практике, во время дистилляции, опытные виноделы обычно доверяют своему обонянию при отделении головной и хвостовой фракций, но использование термометра, установленного на куполе аламбика, облегчит Вашу задачу.



Если использовать значение температуры испарения, можно отделить и удалить вредные субстанции, так как их температура кипения ниже температуры кипения алкоголя. Поэтому первый дистиллят (голову) собирают отдельно и выбрасывают. По этим же соображениям рекомендуется установить термометр на подъеме купола, перед «лебединой шеей», по которому определяют, не поднимается ли слишком быстро температура, т.е. момент, когда начинается основной процесс дистилляции и когда нужно отделить голову. Температурный контроль дистилляции позволяет более точно отслеживать процесс отделения головной и хвостовой части, а также практически исключает попадание вредных фракций.

## Дополнительное оборудование

Следующим немаловажный аргумент - возможность использовать дополнительное оборудование к аламбике. Колонна, которую можно приобрести в комплекте или заказать в нашей компании как отдельный аксессуар, расширяет возможности при дистилляции на аламбике.



Колонна увеличивает пути испарения, что повышает качество спиртов. Внутри колонны находится сито, на котором можно разместить различные травы или ягоды для получения



высококачественной настойки. К примеру, рассчитать, какое количество ягод или трав нужно положить в бутылку и какое количество времени настаивать напиток, очень трудно. Если выбранный вами продукт будет находиться в колонне вовремя дистилляции, то эта проблема решится сама. Спирты, проходя через сито, на котором лежат травы или ягоды, сами будут насыщаться в нужной пропорции, а аромат конечного продукта получится более нежными приятным на вкус.

## Ректификационная линза

Ещё одним важным дополнительным аксессуаром является ректификационная линза. Этот аксессуар представляет собой дефлегматор в виде линзы и служит для укрепления дистиллята за счет возврата в котел флегмы, образующейся в результате охлаждения спиртовых паров.



Общеизвестно, что для получения высокоградусного алкоголя сопротивление должно быть высоким, таким, чтобы осадочные субстанции можно было отделить от пара на входе в «лебединую шею». При использовании ректификационной линзы в комплекте с аламбиком у Вас есть возможность получить спирт более высокого качества даже при однократной дистилляции. Крепится линза к аламбикку на резьбовом соединении и имеет отдельный змеевик для охлаждения, которое осуществляется тоже проточным методом.

## Газовые горелки

Для удобства во время дистилляции, многие домашние виноделы используют при нагревании газовые горелки. Изучая спрос наших клиентов, мы убедились, что газовая горелка - неотъемлемый помощник при дистилляции. Наличие горелки даст Вам возможность проводить дистилляцию дома, в гараже, на даче или в любом другом месте.



Горелка может иметь одно, два или три кольца подачи газа, управляемых независимо друг от друга. При необходимости отдельное кольцо может быть отключено.



Работает она как на бутане, так и на пропане. Если аламбик большого объёма, мы можем Вам предложить горелку на опорах с усиленным основанием.

Независимо от объёма и выбранного Вами дополнительного оборудования, Вы можете заказать индивидуальную комплектацию обратившись к менеджерам компании «Каста Виноделов».

## Наши советы:

- Отделение головной фракции является обязательным условием при дистилляции, в противном случае процесс придётся повторить.
- Приобретая аламбик, выбирайте купол с резьбовым соединением с «лебединой шеей», это даст возможность использования в дальнейшем ректификационной линзы.
- Всегда подключайте холодную воду к нижнему отводу охладителя, вверху она будет тёплой и спирты не будут резко охлаждаться, это влияет на качество продукта.
- Газовая горелка на два или три контура даст дополнительный эффект при первичном нагреве куба.
- Не устанавливайте на огонь аламбик без жидкости, это приведёт к его деформации.

Всегда спрашивайте у специалиста нашей компании размеры приобретаемого изделия, это даст Вам дополнительные возможности при выборе места для дистилляции. Пример:

- Аламбик объёмом до 20 литров (без колонны), имеет размеры 62х35х64 (ш\*г\*в) и его вес составляет 4 кг меди.
- Аламбик на 20 литров с колонной, имеет размеры 73\*38\*97 см (ш\*г\*в\*), вес меди - 8,5 кг меди.
- Оба аламбика можно устанавливать на газовую плиту кухни, (высота до вытяжки по ГОСТУ 120 см), что даёт дополнительно удобство при использовании проточной воды из крана, который на кухне всегда рядом с плитой.

Будем рады обсудить этот и другие наши материалы на нашей странице в Фейсбуке: [www.facebook.com/casta.vinodelov/](http://www.facebook.com/casta.vinodelov/)