

**VEVOR<sup>®</sup>**

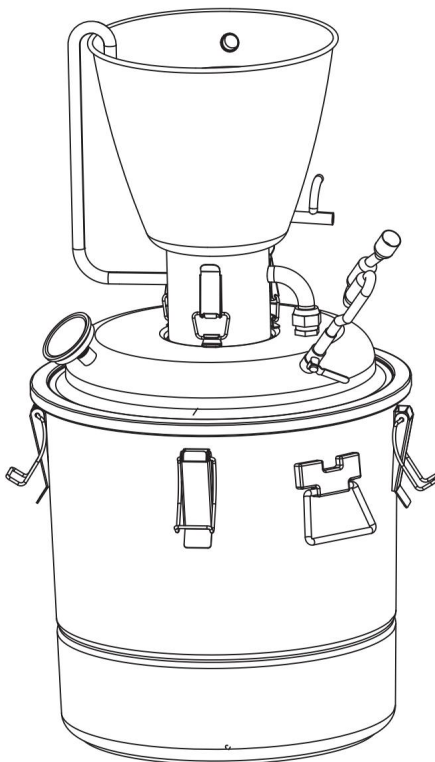
**РЪКОВОДСТВО ЗА АЛКОХОЛЕН СТИЛЕР**

# VEVOR<sup>®</sup>

АЛКОХОЛЕН СТИЛЕР

РЪКОВОДСТВО

10 л/30 л/50 л/70 л



НУЖДАЕТЕ СЕ ОТ ПОМОЩ? СВЪРЖЕТЕ СЕ С НАС!

Имате въпроси относно продукта? Нуждаете се от техническа поддръжка? Моля, не се колебайте да се свържете с нас:



[CustomerService@vevor.com](mailto:CustomerService@vevor.com)

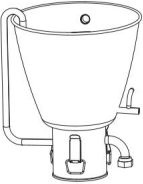
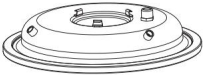
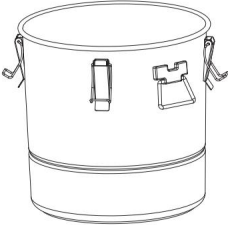
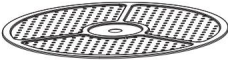
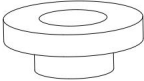
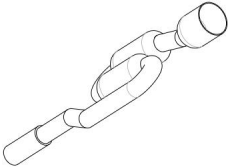
Това е оригиналната инструкция. Моля, прочетете внимателно всички инструкции в ръководството, преди да започнете работа.

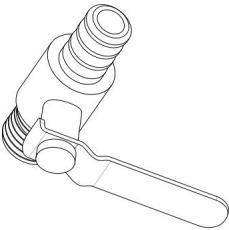
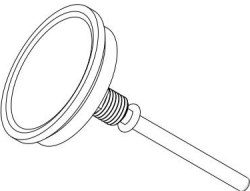
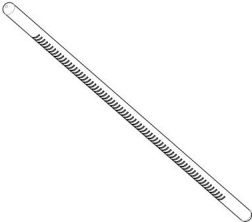
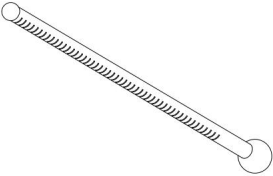
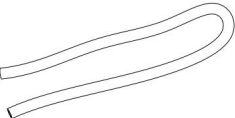
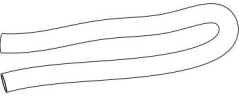
VEVOR си запазва правото на ясно тълкуване на нашето ръководство за потребителя. Външният вид на продукта ще зависи от продукта, който сте получили.

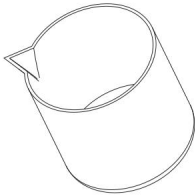
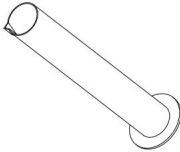
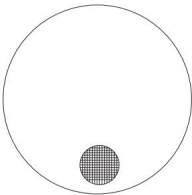
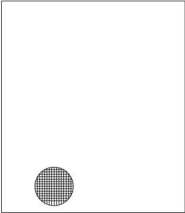
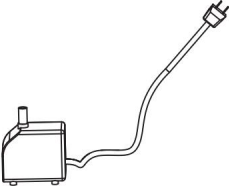
Моля, извинете ни, че няма да ви информираме отново, ако има технологични или софтуерни актуализации на нашия продукт.

Това ръководство за потребителя се отнася за продуктите от серията дестилатори.  
Моля, прочетете внимателно това ръководство, преди да използвате продукта.

ДОБРО

| Елемент | Име на частта                       | Количество | Картина                                                                             |
|---------|-------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 1       | Кондензаторно буре                  | 1 бр.      |    |
| 2       | Капак                               | 1 бр.      |    |
| 3       | Котел Барел                         | 1 бр.      |   |
| 4       | Парна решетка от неръждаема стомана | 1 бр.      |  |
| 5       | Силиконово уплътнение               | 1 бр.      |  |
| 6       | Изпускателен клапан                 | 1 бр.      |  |

|    |                       |       |                                                                                      |
|----|-----------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 7  | Сферичен кран         | 1 бр. |     |
| 8  | Термометър            | 1 бр. |    |
| 9  | Термометър            | 1 бр. |    |
| 10 | Алкохолметър          | 1 бр. |   |
| 11 | Входна тръба за вода  | 1 бр. |  |
| 12 | Изходна тръба за вода | 1 бр. |  |

|    |                            |       |                                                                                     |
|----|----------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 13 | Мерителна чаша             | 1 бр. |    |
| 14 | Дълга мерителна чаша       | 1 бр. |    |
| 15 | Силиконово уплътнение      | 1 бр. |    |
| 16 | Лула за вино               | 1 бр. |    |
| 17 | Марля                      | 1 бр. |    |
| 18 | Торба за отделяне на шлама | 1 бр. |   |
| 19 | Ръководство за потребителя | 1 бр. |  |
| 20 | Водна помпа                | 1 бр. |  |

## Въведение на продукта

• Ферментаторите от неръждаема стомана концентрират парата чрез нагряване до кипене и след това охлаждане. В допълнение, целият агрегат за дестилация на алкохол е изработен от неръждаема стомана 304, подходяща за хранителни цели, която е издръжлива и лесна за почистване. •

Ефективна кондензационна обработка: Дестилаторът за алкохол използва спирална тръба от неръждаема стомана, която има бърза топлопроводимост и осигурява добри охлаждащи характеристики. В същото време, той има голяма контактна площ с кондензаторния буре и осигурява относително ниска температура на дестилация. • Пълен комплект аксесоари: Комплектът се предлага с термометър (0-150°C/32-302°F) за лесно наблюдение на температурата на алкохола в реално време. Включва също еднопосочен вентилационен клапан и добавя 2/3 вода към него, за да помогне за освобождаването на въздух (само газът излиза), когато зърното ферментира. Нашите комплекти за дестилация включват и комплект за измерване на алкохол за точно измерване на силата на виното. • Множество методи за нагряване: Този котел за вино е съвместим с различни печки, включително газови печки, печки на въглища и дърва за огрев. Той е идеален за ферментирани алкохолни напитки като бира, ракия, уиски, вино и подправки като соев сос и оцет.

Следните данни са референтни, добивът се определя главно от ферментацията, времето на дестилация и мощността на горенето.

| Капацитет на ферментатора | Размер на ферментатора | Размер на кондензационния барабан: | Време за варене на алкохол                  |
|---------------------------|------------------------|------------------------------------|---------------------------------------------|
| 10 л                      | Ф250х250 мм            | Ф250х313 мм                        | 1-2 часа (включително времето за нагряване) |
| 30 литра                  | Ф350х350 мм            | Ф250х313 мм                        | 1-2 часа (включително времето за нагряване) |
| 50 литра                  | Ф400х400 мм            | Ф250х313 мм                        | 2-3 часа (включително времето за нагряване) |
| 70 литра                  | Ф450х450 мм            | Ф250х313 мм                        | 2-3 часа (включително времето за нагряване) |

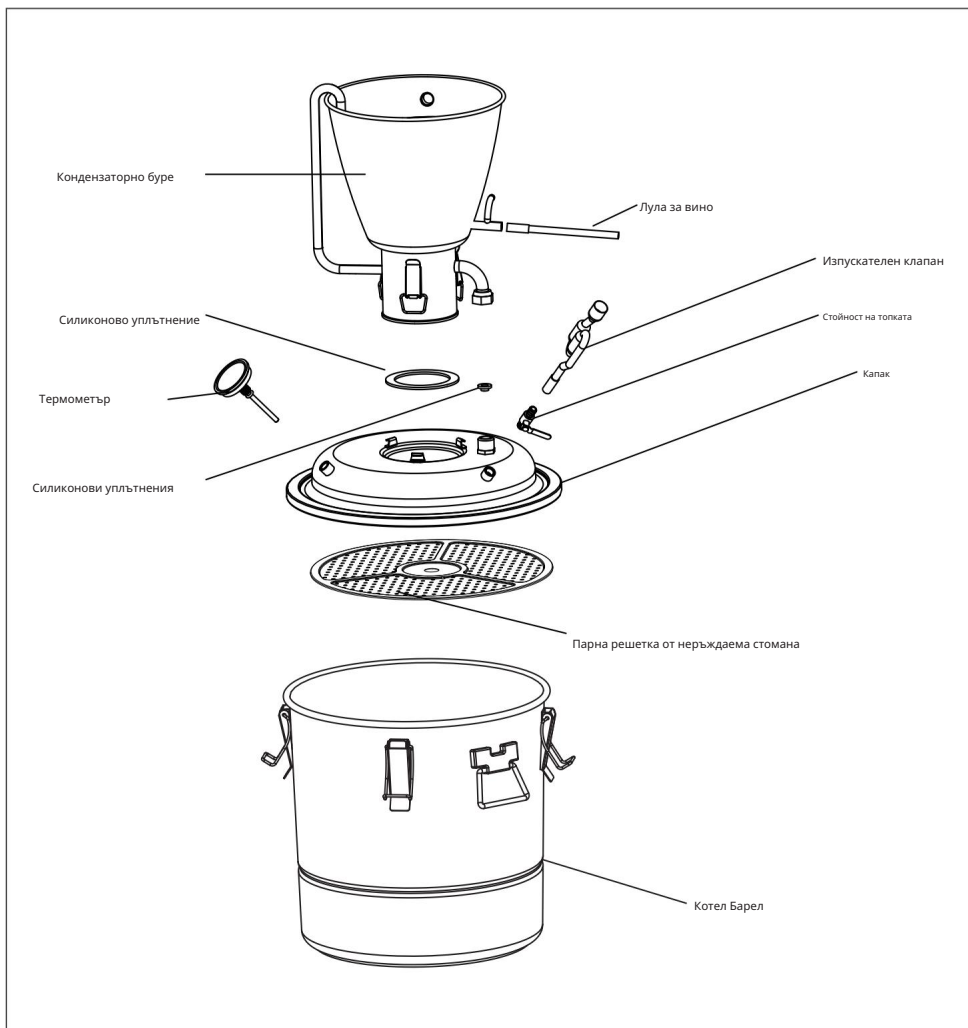
## Монтаж и употреба на дестилерно оборудване

Дестилерните агрегати се инсталират отдолу нагоре.

- Поставете филтрираната смес от вино и вода в кофата според съответния капацитет, покрийте капака и го закрепете с инструмент.
- Поставете уплътнението 15 върху вдлъбнатата платформа.
- Регулирайте позицията за охлаждане, поставете силиконова подложка 5 върху съединението, завъртете съединението по часовниковата стрелка, за да го затегнете.
- Закопчайте катарамата на инструмента.
- Монтирайте температурния манометър, сферичния кран и еднопосочния изпускателен клапан.
- Свържете тръбата за изход на вино към изхода за вино на кондензационната кула, свържете единия край на тръбата за вход на вода към водната помпа, другия край към входа за вода и свържете тръбата за изход на вода към изхода за вода.

Първо, закрепете капака на бъчвата и здраво закрепете капака на кофата с железната скоба за кофата. Регулирайте позицията на кондензаторното буре върху капака на бъчвата, като съединението трябва да бъде запълнено с уплътнение и силиконов пръстен. Затегнете здраво кондензаторното буре с железната скоба на капака на кофата, монтирайте сферичния кран, еднопосочния изпускателен клапан и термометъра и свържете плътно кондензаторната кула и изходната тръба за вино, след което монтирайте последователно входната и изходната тръба за вода. Цялото устройство трябва да е право и монтирано здраво. С изключение на пролуката между тръбата за прием на течността и приемащата бутилка, всички части на целия пакет трябва да бъдат сглобени плътно и херметически.

## Бележки за инсталиране



## Почистване и поддръжка на оборудване

Дестилаторът трябва да почиства вътрешността на съда, кондензатора и другите компоненти преди или след всяка употреба и да оттича всички замърсявания вътре. След като сме използвали диспенсър за дестилирана вода, е необходимо да го почистваме от време на време. Обърнете внимание на почистването на вътрешната стена на изпарителния съд, повърхността на електрическата нагревателна тръба, вътрешната стена на кондензатора, повърхността на кондензаторната тръба и котления камък в изходната тръба на кондензатора. Избягвайте да повлияете на неговата употреба.

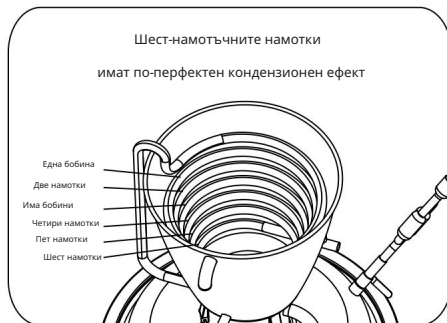
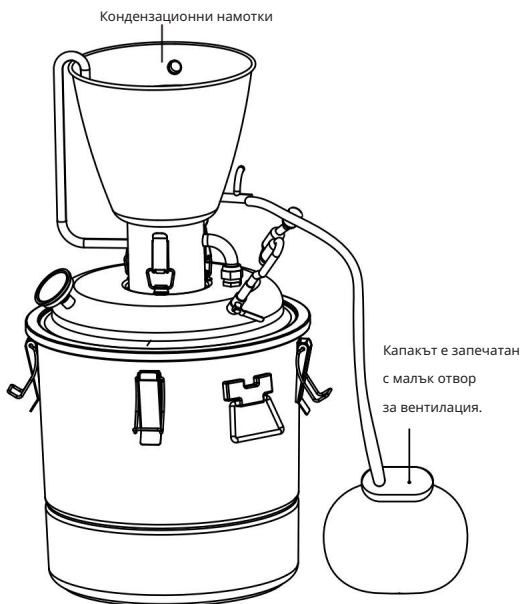
При някои новозакупени дестилатори, първо трябва да ги почистим и да ги включим за повече от 2 часа, за да се изпари, докато получената дестилирана вода отговаря на изискванията. Не забравяйте да не спирате водата по време на употреба.

Обърнете внимание, че когато електрическото устройство за дестилирана вода работи, температурата на повърхността му ще бъде много висока, така че внимавайте да не го докосвате, за да избегнете изгаряне. Моля, изчакайте, докато температурата падне до нормална температура, преди да го почистите.

## Важните функции на пътя на отработените газове

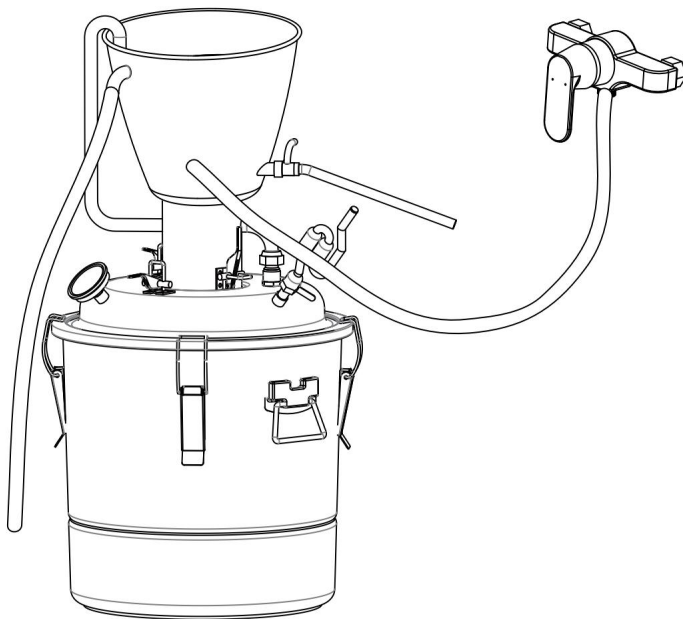
1. Каналът за отработени газове може да отвежда градуирани примеси и да подобрява качеството на виното. Например, метанолът, ацеталдехидът, етилацетатът, етилформиатът и др. имат по-ниски точки на кипене от етанола, така че са сравнително трудни за втечняване и ще бъдат отвеждани нагоре с отработените газове, за да се избегне попадането им в готовото вино.

2. Пътят на отработените газове може да помогне за анаеробно натоварване на виното, за да се постигне по-добро качество на виното. Капакът е запечатан с малък отделен отвор.



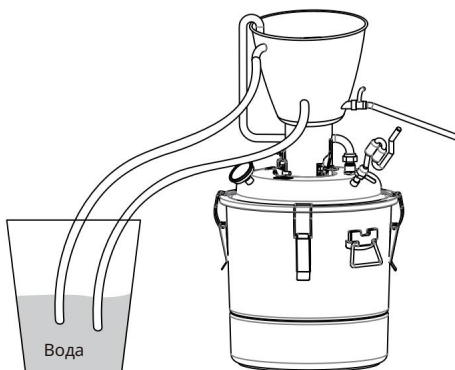
### Диаграма на свързване на тръбите за чешмяна вода

Ако за директно охлаждане се използва чешмяна вода, може да се контролира по-нисък дебит на водата. Температурата на производствения флуид може да се контролира чрез дебита на водата, за да се гарантира, че е близка до температурата на охлаждащата вода.



### Диаграма на свързване на тръби за циркулираща вода чрез водна помпа

При използване на циркулираща вода, ако температурата на водата надвиши 35°C, се препоръчва тя да бъде сменена. Максималната температура не може да надвишава 40°C, тъй като температурата на производствената течност се определя от температурата на входящата охлаждаща вода.



## Как да използвате

### Дестилиране на алкохол

1. Изберете добър обикновен ориз за варене на пара, добавете варения ориз в съотношение 500 г зърно, 1 кг вода и 5 г дестилирана мая, разбъркайте добре и след това проведете течна ферментация.
2. Температура на ферментация 20-25 °C, разбъркване веднъж дневно, ферментация 10-20 дни.
3. Напълнете ферментиралото зърно в съответния филтърен плик и изсипете течността, получена по време на ферментацията, директно в бъчвата. След това поставете плика със зърното директно върху решетката (за да предотвратите залепване на съда). След монтажа дестилацията започва, предварително подготвената потопяема помпа се свързва към захранването за циркулация на охлаждащата вода, когато на изхода има топлина.

### Дестилиране на хидролат

1. Изберете венчелистчетата или други растения, които харесвате.
2. Накиснете венчелистчетата в чиста вода за 3-5 см в продължение на 8 часа (само за сушени венчелистчета).
3. Извадете венчелистчетата и ги поставете в подходяща цедка. След това поставете филтърната торбичка с венчелистчетата върху решетката, изсипете напоената вода в кофата, поставете я и започнете дестилацията.

### Дестилиране на

ракия 1. Смачкайте гроздето и добавете съставки като пектиназа, мая, промотор на ферментацията и танин в правилния ред.

2. Добавете бяла захар на следващия ден от ферментацията и като цяло отделете корите и остатъците след ферментацията в продължение на 7-10 дни.
  3. Добавете бентонит към отделеното вино за отлежаване и избистряне.
  4. Сложете отделената кора и остатъка във филтърна торбичка, поставете торбичката върху решетката и добавете вода на дъното на бъчвата.
- Дестилираната спиртна напитка е бренди.

### Ферментирай вино

1. Смачкайте гроздето и добавете таблетки за регулиране на сярата, за да предотвратите микробно замърсяване.
2. Добавете пектиназа, за да разградите пектина и да увеличите добива на сок.
3. Добавете мая, ферментирайте 7-10 дни и увеличете добива на сок.
4. Добавете бентонит за избистряне след филтриране, оставете да се запари за около 1 месец и бутилирайте виното.
5. Съхранявайте виното на хладно място след бутилиране.

Производител: DEAGeneralAviationHoldingCo., Ltd.

Добавяне: GongyeAvest, SongxiaIndustrialPark, Songgang, Nanhai, Foshan, Guangdong, Китай.

ЕС REP: EUREP GmbH

Unterlettenweg 1a, 85051 Ingolstadt

Германияeurep@eurep-gmbh.com

+49 841 8869 7744

ПРЕДСТАВИТЕЛ ВЪВ ВЕЛИКОБРИТАНИЯ: Acumen IBC Ltd.

Партер, улица „Ок“ 94, Абингдън, OX145DH Ричард Купце

info@ukacumen.com

+44 1235 200526