

# Light pálinkafőző

Használati utasítás



## Tartalomjegyzék

1	Technikai leírások-----	3
2	Alkotórészek listája -----	4
	--	
3	Az egység működési elve-----	4
4	Hasznos tudnivalók-----	7
	--	
4.1	Első lépések-----	7
4.2	A szesz technológiája-----	8
4.3	A gyártás lépcsőfokai-----	8
4.4	A cefre előkészítése-----	8
4.5	Technológiai alaprajz-----	9
4.6	Fermentálás-----	10
4.7	Lepárlás(desztillálás)-----	11
	-----	
4.8	Hígítás.Szűrés-----	11
4.9	Következtetés(befejezés)-----	12
	-----	
5	Jótállási kötelezettségek (Garancia)-----	13
	-----	

**FIGYELEM!** *Mielőtt elkezd az összeszerelését az egységnek, figyelmesen olvassa el a fontos részeket a folyadék szétválasztásáról, a cefrefőzését, a szűrést és hígítását a végső terméknek.*

## **Rendeltetésszerű használat.**

A " *Light* " lepárló egységek aromás, 70% -80% alcohol tartalmú későbbiekben javított nyers párlatok előállítására alkalmas.

A lepárló metódusok olyan italok előállítására adnak lehetőséget, mint a whiskey, gyümölcs szeszek, grappa, vados, polugar, gabona bor stb., olyan italokat, melyeknek fontos javítani a szerves tulajdonságát a nyeranyagnak köszönhetően: alma, szőlő...

## **1. Technikai adatok**

- Lepárló üst térfogata: 35, 50 liter.
- Teljesítménye (a folyamat stabilizálása után) eléri a 4 l/h-t.
- A hűtő fogyasztása 20-60 l/h.

Az aromatornyos készülék speciálisan aromás és erős szeszek előállításához tervezett. Lehetőséget nyújt a természetes alapanyagból az összes organoleptikus(aroma) tulajdonság átviteléhez , maximális erősséggel, ennek megfelelően kap egy tiszta végterméket. Ennek a módszernek a jellemzője a szétválasztás, nevezetesen gőzt áramoltatva az oszlop rétegein át.

Az elválasztó toronyok hűtését egy duplikátor látja el. 20-60L/h

A desztillálás teljesítménye eléri a 4l/órát és akár 90%-os tisztaságú párlat kihozatalát.

Az egész szerkezet magas-minőségű rozsdamentes acélból készült (AISI 304 és AISI 316). A szerkezet teljesen szétszedhető, könnyen tisztítható és tárolható.

## **2 Összetevők listája**

- Lepárló üst
- Desztilláló oszlop
- Szilikon tömítés (az üst és torony közti)
- Szorító, lefogató gombok a torony és az üst összeszereléséhez
- Manuális hőmérő

## **3 " A lepárló" fő működési elve**

- Szerelje össze az egységet
- Szerelje a hőmérőt a toronyba, a hollandert húzza meg!
- Csatlakoztasson két tömlőt (1/2' belső menettel) a hűtőkörhöz

## **Figyelem! A hűtőegység alsó csatlakozása a bemeneti, a felső csatlakozás az elmeneti hűtővízé!**

· Csatlakoztasson a szilikon, vagy műanyag, Mipolán tömlőt a lepárló kifolyó nyílásához és vágja le a megfelelő méretre.

A torony aljába helyezzen megfelelő mennyiségű rézgyűrűt, majd zárja le a nyílást a saválló szűrőhálósával.

·Lepárló duplafalú üstöt szerelvényezze fel. 2db 1/2' golyóscsapot a hátuljára, az összeszerelt biztonsági rendszert az üst felső-oldalsó kivezetésére. **Ezek meneteit kérem tömítse teflon szalaggal!**

Az üst feltöltését, csak és kizárólag vízzel engedélyezett!!

Nyissa ki mind két 1/2' hátsó golyóscsapot. az alsó csapra csatlakoztassa a tömlőcsatlakozót, majd a hálózati víz ellátást és addig engedje, míg a felső csapon folyamatosan, és légmentesen nem folyika víz. Akkor zárja le egyszerre a két csapot.

(a duplafal nyomásóráját úgy ellenőrizheti, hogy némi túlnyomást produkál a feltöltő vízzel, így a nyomásmérő órának ki kell mozdulnia)

· Töltse az előkészített cefrét a lepárló üstbe.

· Szerelje le a tornyot a szorító csavarok segítségével .

**Figyelem!** *Fontos, hogy a lepárló üst teljes térfogatának 75%-nál (3/4) ne töltsön több cefrét!*

· Szerelje a tornyot az üstre egy hermetikus lezárást biztosítva a rögzítő csavarok és a hőálló szilikontömítés segítségével.

Kapcsolja be a hőforrást.

A duplafalú üstben, egy idő után, megnő a nyomás, amit a nyomásmérő órán is nyomon tud követni.

**Az első felfűtésakor, kérem figyeljen oda, és állítsa be a megfelelő üzemi nyomást!**

Ezt úgy teheti meg, ha a nyomásmérő mutatója túl menne 0,5 bár-on, akkor a biztonsági szelep végén lévő "piros" gombot óvatosan tekerje meg az óramutató járásával megegyező irányban. Ott egy minimális gőzmennyiség távozik, amitől a nyomás csökken, és ezt addig végezze, még vissza nem állt a nyomásmérő óra mutatója az optimális 0,5 bár nyomásra. (Ezt mindig végezze el, ha a nyomás feljebb menne)

· Miután a hőmérséklet elérte a 60 - 70°C-ot az üstben, alkalmazza a hűtést a hűtő rendszerben. A hűtő átlagos teljesítménye 20-60 l/h.

**Figyelem! A készülék átfolyó hűtésű, ami azt jelenti, hogy folyamatos átmenő hűtést kell neki biztosítani!**

A hűtésellátást (bemenet) a torony alsó menetes végéhez, az elfolyást (kimenet) a torony felső menetes végéhez csatlakoztassa.

· A lepárló üstben amint a hőmérséklet eléri 90°C-t, a toronyban a hőmérséklet emelkedik és a lepárlási folyamat megkezdődik.

· Először válassza el az "előszeszt", ami kb.10%-a a teljes a végső terméknek.

Az előszesz jellegzetessége egy kellemetlen, szúrós szag. Ennek oka, hogy methanolt, acetint stb. tartalmaz. (erős acetonszagú). Amint a szag eltűnik, átlép a tiszta iható párlatba. Az előszesz kivonásánál csökkentheti némileg a hőforrás erejét, így növelve a párlat koncentráció tartalmát. Az előszesz kiválasztása után ismét növelheti a hőfokot.

Ne feledje, minél kisebb a hőforrás ereje, kevesebb párolgás történik az üstben, ezért csökken a rendszer teljesítménye és a termék koncentrációja a kimenetelnél növekszik meg.

Folytassa a kivonást 85-87°C-on az üstben.

**Figyelem!** A lepárlás ideje alatt a hőmérséklet a üstben és a toronyban egyaránt növekedni fog. Amint a hőmérséklet a toronyban eléri a 85°C-t, csökkentheti a hőforrás erejét.

Ezt addig tegye, még a párlat alkohol foka 50, vagy az alá nem süllyed. (50 alkohol fok alatt már figyeljük a párlat ízét és zamatát. Tetszés szerint történik az utópárlat leválasztás.

· Gyűjtse össze a kinyert párlatot.

Kapcsolja ki a hőforrást amikor az üst hőmérséklete eléri a 100°C-t, leállítva a hűtést és távolítsa el a leülepedett maradékot az üstből.

## 4 Hasznos tudnivalók

### 4.1 Első lépések.

**A párlat ital** egy aromás termék mely tartalmazza önmagában az alapanyag organoleptikus jellemzőit: alma, körte, szőlő, gabona stb. Egy kulcsfontosságú elem ezekben az italokban a “nyersanyag”, ha nem rendelkezik organoleptikus tulajdonságokkal a folyamat előtt: szag, íz stb, ennek eredményeképp nem fog aromás párlatot kapni. Javasoljuk ennek figyelembe vételét!

### 4.2 Szesz készítés folyamata.

- 1 Az alapanyag kiválasztása
- 2 Fermentálás
- 3 Desztillálás (*desztillálás vagy módosítás*)
- 4 Kiválasztás (*dilution*) és szűrés
- 5 Keverés, hígítás.

Minden fenti lépés nagyon fontos, mert bármilyen hiba elronthatja a végső terméket.

Ezért, a kézműves szeszek készítésénél, fontos a technológia előkészítése.

Amikor főző berendezést választ, fordítson külön figyelmet annak anyagára és a dizájn vonásaira (jelentősen különböznek a rendszerek a vizuális hasonlóságuk ellenére), ne feledkezzen meg a kényelemről és a könnyű használhatóságról.

### 4.3 Alkohol készítés gyártási fokai.

- 1 nyersanyag megválasztása, gyümölcscukor tartalom kiszámítása
- 2 Fermentálás;
- 3 Desztillálás (desztillálás és javítás);
- 4 Szétválasztás (hígítás) és szűrés;
- 5 Keverés, összeöntés.

### 4.4 A cefre előkészítése fermentálásra

A fő tényező a cefre főzésében a helyes gyümölcscukor tartalom kiszámítása.

Mivel az alkohol az alcoholmikrobaktériumok (alkoholélesztő) tevékenységének eredménye, melyek a cukrot átalakítják alkohollá és szén-dioxiddá, így az alkohol tartalom százaléka csak az előzetes cukortartalomtól és a helyesen megválasztott alapanyagtól függ.

### Általános cefre recept:

Mindig friis és érett gyümölcsöt használjon.

A gyümölcscukor hiánya a cefréből azt jelenti, hogy nem lesz alkohol. De a norma feletti túlzott cukor (cukrozás) tartalom nem vezet jóhoz, mert tartósító szerepet játszik és a fermentálás nehezzé válik vagy el sem kezdődik.

### 4.5 Technikai adatok

1. 100 gr. gyümölcscukor a fermentálás után nagyjából 60 ml. alkoholt eredményez;

2. A szokásos bor élesztő (*nem alcohol ellenálló*) 12% alkoholt eredményez, alcohol ellenálló 15-18%;

Cefreazonos élesztők, és élesztő tápanyagok adagolása javasolt.

3. Ha a cukor koncentrációja nagyobb 30%-nál, az élesztő megáll működésében;

Az optimális fermentáló hőmérséklet 18-20 C, alacsonyabb hőmérsékleten lelassul a folyamat, 30C felett az élesztő elhal.

Használhat cukorszint mérőt a gyümölcsle megszűrése után vagy az alábbi táblázatot:

Cukor tartalom, %-ban kifejezve	Kinyerhető alkohol 100kg nyersanyagból			
	tartomány	átlag	tartomány	átlag
Alma	6-15	10	3-6	5
Sárgabarack	4-14	7	3-7	4
Körte	6-14	7	3-7	4
Szeder	4-7	5.5	-	3
Málna	4-6	5.5	-	3

Piros ribizli	4-9	4.5	-	3.5
Fekete ribizli	4-9	6.5	-	3.5
Cseresznye	6-18	11	4-9	6
Őszibarack	7-12	8	-	4.7
Szilva	6-15	8	4-8	-
Borókabogyó	-	20	10-11	-
Csicsóka	13-18	14	4-10	8
Szőlő	9-19	14	4-10	8

#### 4.6 Cefrézés.

Ha megfelelően jár el, készíti el a cefrét, a fajtaélesztő hozzáadása elkerülhetetlen.

Szeretnénk figyelmeztetni, hogy nem minden élesztő alkalmas. Annak érdekében, hogy megfelelő alapanyagot kapjon és a későbbiekben desztillálja, csak speciális alcohol- élesztőt használjon.

A sütő(háztartási) élesztő nem felel meg, mivel annak a célja a tejsav fermentálása, de nekünk az alkohol fermentálására van szükségünk.

Ha úgy dönt, hogy speciális alkohol ellenálló élesztőt használ, semmi egyéb tennivalója nincs, mert az tartalmaz minden szükséges anyagot és mikrórészecskét

#### 4.7 Desztillálás

A végső termék eléréséhez desztillációs folyamatot kell alkalmaznunk

**Desztillálás:** a termék, (a készülékünk segítségével kaptuk) 80% ethanol tartalommal. Ez az eljárás hasznos a gyümölcsök és maláta cefréjéhez, hogy gazdag, aromás végtermék kapjunk (*grappa, schnapps, calvados, whiskey stb.*) A végterméknek kellemes utóíze van, az alapanyag illatával (alma, körte, szilva, stb.)

#### 4.8 Higítás.

A desztillált-vízzel való higítás előkészítése az egyik legfontosabb eljárás a jó minőségű párlat készítésében, a látszólag egyszerűnek tűnő művelet ellenére. Fontos megjegyezni, hogy az utólagos víz vagy alcohol hozzáadása az előzetes keverés után a megfelelő erősség eléréséhez, negatív hatással van a végtermék organoleptikus jellemzőire.

**Figyelem:** Egy, előre kiszámított mennyiségű beavatkozás ajánlott.

*Ezt a legjobb az alcohol kívánt fokolását lassan végezni az előre becsült víz mennyiségébe. A számítás egyszerű: 96% alkoholunk van, nekünk 40%-ra van szükségünk a végtermékbe,  $96/40 = 2.4$ , azaz 1 liter alkoholhoz 1,4 l vízre less szükségünk*

**Figyelem:** Ez a számítás körülbelüli, de abszolút megfelelő otthoni használatra.

*Opálosodás egy bizonyos alcohol fok után felléphet!*

**Figyelem:** Az alcohol és víz keverésével egy félkész terméket kapunk. Csak pihentetés, érlelés után kapja meg az ízét és jellegzetes vodka aromáját.

Az érlelés egy fontos stádiuma a szeszesital készítésének, mert idővel minden alcohol jobb lesz. Ahhoz, hogy az Ön itala elérje selymességét és teljes ízét, javasoljuk, hogy hagyja állni 3 hónapig a terméket.

## 5 Jótállás:

A jótállás ideje **1 év**. Eladás dátuma:

Ez a bizonyítvány ingyenes javítást és a rossz alkatrészek cseréjét biztosítja a jótállás ideje alatt.

Az alábbi **jótállás nem vonatkozik** a fogyó alkatrészekre: tömítések, csövek.

A lepárló üst jótállási ideje **12 hónap**.

A jótállás a jótállási jegy és a vásárlási számlával együtt érvényes, amelyen fel van tüntetve a vásárlás ideje ill. az eladó által pecséttel ellátott aláírással.

Az ingyenes javítás kizárólag a jótállás idejére vonatkozik.

A termék nem a használati utasítások szerint való üzemeltetése esetében a jótállási kötelezettség megszűnik.

A jótállás nem áll fent, ha:

a terméken interferencia nyomai észlelhetők  
engedély nélküli módosítás történt a terméken

**A jótállás nem fedezi a:**

mechanikus károkat  
a felhasználó, tűz, háztartási tényező által keletkezett károkat  
nem eredeti alkatrészek használata által okozott károk

**HASZNÁLAT ELŐTT TISZTA VÍZZEL MOSSA ÁT ALAPOSAN**



## KEDVES FELHASZNÁLÓ!

Köszönjük, hogy a mi pálinkafőzőnket választotta. Biztosak vagyunk abban, hogy elégedett lesz a berendezéssel. Amennyiben garancia időn belüli javításra kerülne sok, kérem, minden esetben vegye fel a kapcsolatot az eladóval, vagy közvetlenül velünk a feltüntetett elérhetőségek egyikén.

**KÉRJÜK ÜZEMBEHELYEZÉS ELŐTT FELTÉTLENÜL OLVASSA EL A KEZELÉSI ÚTMUTATÓT.**

### GARANCIALEVÉL

Berendezés típusa

Gyári száma

Vásárlás dátuma

Az Eladó aláírása és bélyegzője

Vásárlási számla száma

1. Ezzel a Garancialevéllel, a Gyártó garantálja minden olyan meghibásodás kijavítását, amely a garancia időn belüli, gyártási hibákból eredendő meghibásodásra vonatkozik.
2. A garancia ideje a vásárlás napjától számított 12 hónapig él.
3. Garanciális javításon töltött idővel a garancia ideje meghosszabbodik.
4. Amennyiben a garanciális hibát nem lehet kijavítani, a Gyártó egy ugyanolyan típusú berendezést szolgáltat a Vevő részére.
5. A garancia érvényesítéséhez, mindenképpen szükség van a vásárlást igazoló számlára és a kitöltött, hitelesített Garancialevélre.
6. A garancia nem vonatkozik az üst és tűztér elszíneződésére, nem képezi a reklamáció tárgyát a tűztér eldeformálódása és a fedőfestés leégése.

A garancia megszűnik, amennyiben:

1. A Vásárló nem tudja bemutatni a vásárlást igazoló számlát vagy a Garancialevél nincs hitelesítve
2. Nem rendeltetésszerűen használta a berendezést
3. Amennyiben illetéktelen javítások, átalakítások történtek a berendezésen
4. Amennyiben a hibát a nem rendeltetésszerű használat, vagy szállításból adódó hiba okozta.
5. Ha a tűztér a megengedettnél nagyobb hőhatásnak van kitéve.

Szervizbe érkezés dátuma

Szerviz aláírás

Bélyegző

Javítás dátuma