

- **Sigurnost**
- **Kako montirati**
- **Destilirana voda**
- **Eteričnih ulja**
- **Alkoholna pića**



KOTAO

**ZA RAKIJU, OCAT,
ULJE I DESTILIRANU VODU**



www.kotlovi.com



Sve što trebate znati o
izrada rakije i eteričnih ulja

SIGURNOST

SIGURNOST TIJEKOM KORIŠTENJA DESTILATORA

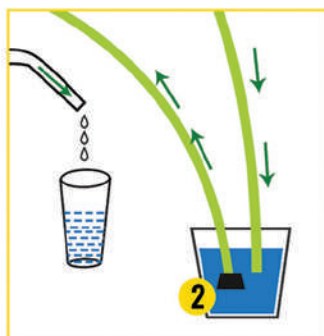
Bolja kondenzacija destilata

Dvostruka kondenzacija daje bolje hlađenje destilata



1 Silikonsko crijevo


2 Cirkulacijska pumpa




Važno je pročitati sve sigurnosne upute prije rada s destilatorom

- UVIJEK RADITE S DESTILATOROM NA RAVNOM, SUHOM I DOBRO PROVJETRENOM PROSTORU.
- BUDITE OPREZNI PRILIKOM RUKOVANJA DESTILATOROM BUDUĆI DA MOŽE BITI VRUĆ NA DODIR.
- PRIJE UPOTREBE VAŠE DESTILATORA, UKLONITE SVE NEČISTOĆA IZ KOTAO
- OVAJ DESTILATOR MOŽE BITI OPASAN ZA DJECU. NEMOJTE DOPUSTITI DJECI PRISUP ILI UPRAVLJANJE
- NE SKIDAJTE POKLOPAC DOK DESTILATOR RADI.
- PRILIKOM FERMENTACIJE NEOPHODAN JE ZRAČNI ZATVOR. OPASNO JE FERMENTIRATI BEZ ZRAČNOG ZATVORA ZA OTPUŠTANJE TLAKA.
- UVIJEK PUSTITE DESTILATOR DA SE OHLADI PRIJE NOVE UPOTREBE.
- TIJEKOM RADA DESTILATOR ĆE BITI VRUĆ, RUKA I LICE DRŽITE RAZMAK TIJEKOM RADA

ZA SVE PITANJA

 Karlovačka cesta 2, 10000 Zagreb

 098514450

 info@kotaozarakiju.com

Prije nego počnete:

Važno je pročitati upute za destilator prije nego počnete. Pomoći će vam da se bolje upoznate s novim destilatorom i osigurati da sa njime pravilno upravljate.

Sastavljanje vašeg destilatora:

Uklonite sve dijelove iz kotla

Pričvrstite termometar na komoru za paru.

Stavite rešetka na unutarnju stranu lonca. Pričvrstite poklopac sa kopčama sa strane.

Zavrtite oba ventila na mjesto na poklopcu i postavite zračni ventil na vrh jednog od njih. Ventili moraju biti otvoreni za fermentaciju i zatvoreni za destilaciju.

Prilikom fermentacije stavite brtvu i poklopac i pričvrstite stezaljkom.

Za destilaciju uklonite ploču i pričvrstite komoru za paru stezaljkom.

Zavrnite ventil na mjesto na vrhu parne komore.

Pričvrstite kondenzator na parnu komoru i pričvrstite je stezaljkom.

Pričvrstite metalnu cijev za izljev destilata

Pričvrstite silikonsku cijev na ulaz i izlaz za vodu

Donja cijev će biti pričvršćena na pumpu za vodu.

Nakon što ste uspješno sastavili svoj destilator, važno je da destilacija bude puna vode kako bi se uklonile sve nečistoće koje mogu biti prisutne u procesu proizvodnje. Poduzimanje ovog dodatnog koraka odličan je način da se zaštitite od bilo kakvih dugotrajnih nečistoća, ali će vam također pomoći da se bolje upoznate sa svojim strojem.

Kako destilirati vodu:

Važno je pročitati upute za destilator prije nego počnete. Pomoći će vam da se bolje upoznate s novim destilatorom i osigurati da sa njime pravilno upravljate.

1 KORAK : Sastavite svoj destilator za destilaciju

- Slijedite gore navedene upute ili pogledajte naš video za jednostavne vizualne upute
- Napunite lonac vodom i pričvrstite poklopac.

KORAK 2 - DESTILACIJA

- Stavite pumpu za vodu u hladnu vodu u kantu ili sudoper
- Stavite destilator na plamenik i postavite vatru na srednje. Uvijek možete prilagoditi toplinu prema potrebi.
- Dok se još zagrijava, primijetit ćete izlaz iz dugog izlaza. Provjerite imate li lonac ili teglu ispod za prikupljanje destilirane vode.
- Nakon što završite s destilacijom, svakako isključite grijanje i pumpu za vodu.
- Nemojte rukovati destilatorom dok se potpuno ne ohladi.

Kako napraviti eterična ulja:

1. KORAK - NAPUNITE

- Stavite čisti biljni materijal u kotao na rešetka i dodajte vode ispod rešetka. Količina vode potrebna za punjenje destilerije ovisi o vrsti biljke koja se koristi.

KORAK 2 - DESTILICIJA

- Stavite pumpu za vodu u hladnu vodu u kantu ili sudoper
- Stavite kotao na plamenik i postavite vatru na srednju . Uvijek možete prilagoditi toplinu prema potrebi.
- Dok se još zagrijava, primijetit ćete izlaz iz dugačkog izlaza. Provjerite da imate lonac za prikupljanje destilirane vode.
- Preporuča se pažljivo pratiti izlaz i prikupljati u frakcijama. Razlog za to je taj što će kvaliteta izlaza pasti na kraju destilacije.
- Sakupite najviše 80% volumena vode koja se stavlja u kotao da ne proključa do suhog i kuhajte biljni materijal.
- Sakupljeni destilat bit će uglavnom hidrosol (biljni ekstrakt na bazi vode), ali će uz njega biti i eteričnog ulja. Ulje će se odvojiti tijekom vremena i plutat će na površini
- Nakon što završite s destilacijom, svakako isključite grijanje i pumpu za vodu.
- Nemojte rukovati destilatorom dok se potpuno ne ohladi.

3. KORAK - ODVOJITE ULJE

- Ulje se zatim može odvojiti od hidrosola pipetom ili pomoću separatora ulja koji se koristi tijekom kuhanja. Hydrosol se također često može koristiti u mnogim primjenama (ružina vodica, voda lavande itd.). Prinosi ulja su niski, prinos od 1-2% smatra se dobrim.

Kako destilirati alkoholna pića:



Moonshine: a three-step Process

Kako bi se pripremila komina za destilaciju alkoholnih pića, prvo se mora fermentirati. Izrada alkoholnih pića je proces koji se sastoji od tri koraka. Svaki korak mora biti ispravno dovršen kako bi proces funkcionirao. Jedna od prednosti destilatora je činjenica da lonac možete koristiti i kao destilator i kao fermentor. To znači manje opreme za kupnju i skladištenje.



Pogledajte kako napraviti rakiju od voća. <https://youtu.be/KkkZxHSqFFw>

Sastavljanje kotao za fermentaciju:

Fermentacija je drugi korak u proizvodnji komine. Prvi korak je priprema komine i morate voće pomiješati sa šećerom i kvascem koji mogu fermentirati.



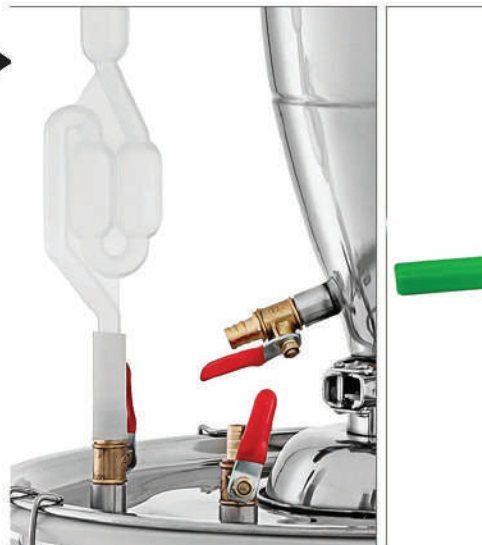
Pogledajte ovaj video kako se priprema komina. <https://youtu.be/ioBJ6KxwiKQ>

Nakon pretvorbe, vaša komina treba fermentirati. Najvažniji dio fermentacije je da ne zaboravite otvoriti ventil i umetnuti vrelo koja će omogućiti ugljičnom dioksidu da pobjegne i izbjeći sve nepotrebne nečistoće.

Zašto je vrelo važno?

Tijekom procesa fermentacije kvasac jede fermentirajuće šećere i pretvara kominu ih u alkohol.

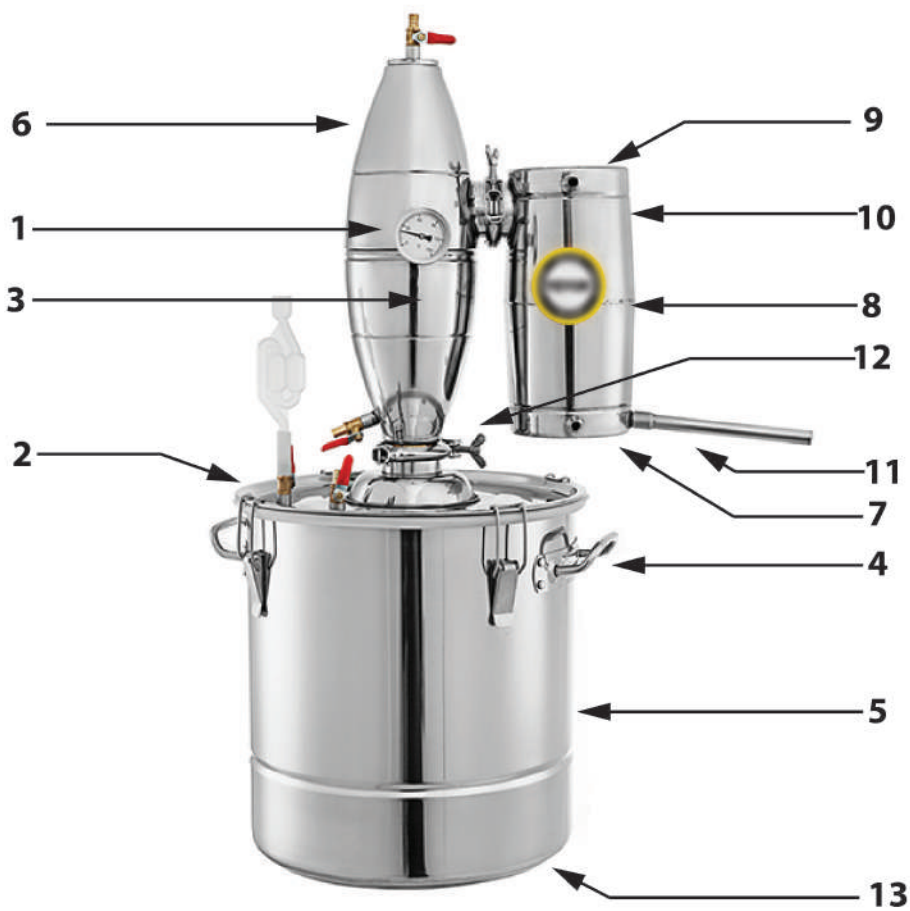
Ovaj proces oslobađa ugljični dioksid. Zamislite sićušne mjehuriće koji se dižu na površinu kada pijete. Ako mjehurići ne mogu izaći, mogu se nakupiti i izazvati eksploziju. Očito, ovo je opasno. Stoga je važno ili fermentirati bez poklopca (ne preporučuje se) ili uvijek otvoriti ventil i koristiti vrelo.



Važni savjeti:

Izričito preporučamo destilaciju vode kao prvi korak u upoznavanju s destilatorom





- 1 - Elektronički termometar
- 2 - Poklopac sa brtvom
- 3 - Termometar za destilaciju
- 4 - Ručke za nošenje
- 5 - Lonac od inoxa
- 6 - Pročišćivač
- 7 - Ulaz za vodu za hlađenje
- 8 - Hladnjak
- 9 - Izvorni ventil
- 10 - Izlaz za rashladnu vodu
- 11 - Izvor destilata
- 12 - Stezaljke 5 komada
- 13 - Dno za sve vrste