



Do czego można wykorzystać destylator?

data aktualizacji: 2023.06.18



Destylacja to proces rozdzielania różnych substancji poprzez odparowywanie i skraplanie - jest to możliwe dzięki różnym temperaturom wrzenia poszczególnych składników mieszaniny. Właśnie w ten sposób produkowane są alkohole o wyższej mocy, a z pomocą odpowiedniej aparatury można to zrobić także w warunkach domowych. Jaki destylator będzie odpowiedni?

Do czego przydaje się destylator?

Pot-Still to typ destylatora, który służy do destylacji prostej. To oznacza, że odparowywanie alkoholu z nastawu zachodzi tylko raz, dzięki czemu otrzymywany alkohol pełen jest związków smakowych i aromatycznych. Droższe modele mają dodatkowo zainstalowany aromatyzator - to akcesorium, do którego wkłada się zioła, jagody, skórki owoców, co pozwala otrzymać trunki o intensywnym smaku i zapachu otrzymanego surowca.

Ze względu na te właściwości, destylator pot-still idealnie nadaje się do robienia wódek smakowych i ziołowych, ginu, calvadosu, nalewek, whisky czy brandy. Smaki i surowce można dobierać według własnego upodobania, pod kontrolą jest także moc wytwarzanego trunku. W destylatorze nie da się jednak otrzymać spirytusu najwyższej mocy i zawsze będzie miał on lekki posmak surowca

wykorzystanego w nastawie. Jeśli natomiast wykorzystamy pot-stilla do destylacji nastawu z samego cukru, możemy zwiększyć moc tak otrzymanego destylatu do około 90-92 %, pod warunkiem że wybierzemy sprzęt z dodatkową chłodniczką (tzw. refluxem).

Kiedy lepsza jest kolumna rektyfikacyjna?

Kolumna rektyfikacyjna również służy do produkcji alkoholu. Od destylatora typu Pot-Still różni się przede wszystkim tym, że została przystosowana do wytwarzania spirytusu 96%. Co prawda też da się na niej zrobić destylaty smakowe, ale jej głównym przeznaczeniem jest właśnie produkcja czystego i bezwonnego spirytusu najwyższej mocy.

Kolumnę razem z niezbędnymi akcesoriami można zamówić np. na <https://dobrydestylator.pl/>. Do jej zakupu nie jest wymagana żadna licencja ani pozwolenie, choć trzeba pamiętać, że produkcja alkoholu w Polsce, na własny użytek podlega jeszcze pewnym restrykcjom. Więcej o tego typu rozwiązaniach: <https://dobrydestylator.pl/kolumna-klasyczna-fi-54>.

Czy można samodzielnie zbudować destylator?

Teoretycznie da się to zrobić. Aparatura własnej produkcji rzadko kiedy jednak jest w stanie produkować alkohol wysokiej jakości, często jest nieuszczelna i mało wydajna, przez co marnuje się sporo surowca przy szykowaniu nastawu. Profesjonalny destylator jest wolny od takich wad, więc mimo wyższej ceny początkowej okazuje się dużo bardziej opłacalnym rozwiązaniem na dłuższą metę.

Powinno się jednak zawsze zwracać uwagę na typ destylatora oraz jego parametry. Za najlepsze uchodzą destylatory miedziane, ponieważ absorbują one szkodliwe związki chemiczne, dobrze przewodzą ciepło i są bakteriostatyczne, co sprawia, że otrzymywany trunek wyróżnia się doskonałym smakiem. Wielkość zbiornika zależy od skali produkcji domowego alkoholu, z kolei średnica rury decyduje o wydajności - żeby cieszyć się wydajnym sprzętem, destylator powinien być zbudowany na rurze o średnicy co najmniej 50 mm.

Artykuł sponsorowany.

Źródło: <https://www.infoilawa.pl/aktualnosci/item/71274-do-czego-mozna-wykorzystac-destylator>