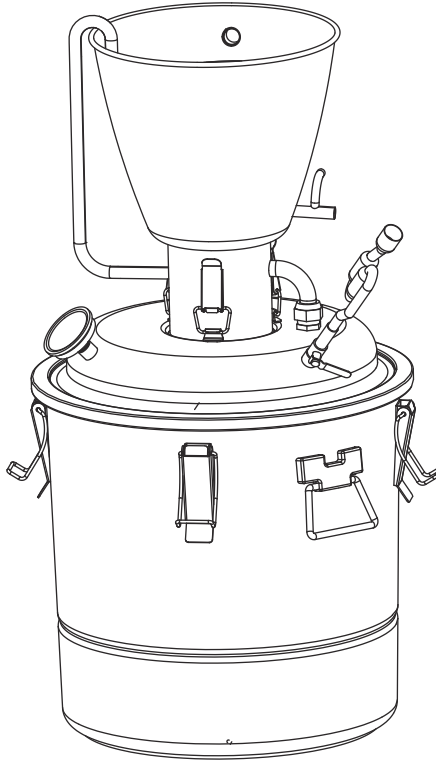


**VEVOR<sup>®</sup>**

**ALCOHOL STILLER MANUAL**

10L/30L/50L/70L



### NEED HELP? CONTACT US!

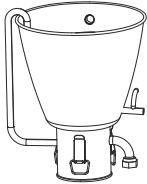
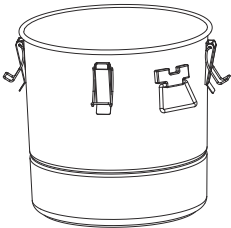

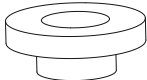
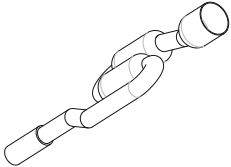
Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

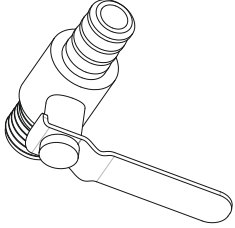
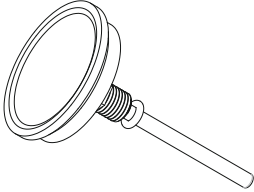
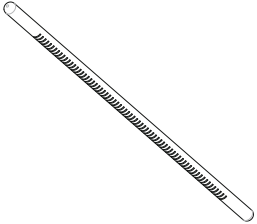
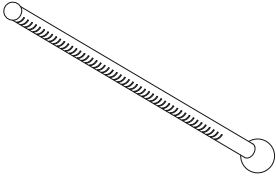
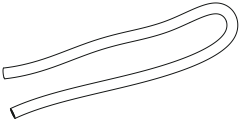
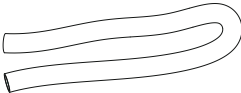
 [CustomerService@vevor.com](mailto:CustomerService@vevor.com)

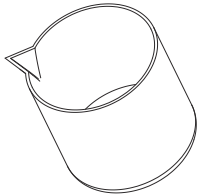
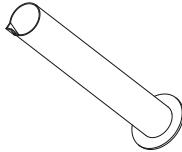


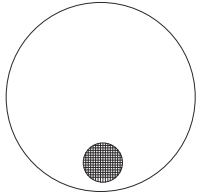
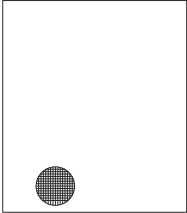

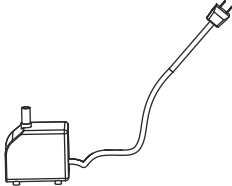
This is the original instruction, Please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there is any technology or software updates on our product.

This user manual applies to the distiller series products.  
Please read this manual carefully before using the product.

## BOM

Item	Part Name	QTY	Picture
1	Condenser Keg	1pcs	
2	Lid	1pcs	
3	Boiler Barrel	1pcs	
4	Stainless Steel Steam Grid	1pcs	
5	Silicone Gasket	1pcs	
6	Exhaust Valve	1pcs	

7	Ball Valve	1pcs	
8	Thermometer	1pcs	
9	Thermometer	1pcs	
10	Alcohol Meter	1pcs	
11	Water Inlet Pipe	1pcs	
12	Water Outlet Pipe	1pcs	

13	Measuring Cup	1pcs	
14	Long Measuring Cup	1pcs	
15	Silicone Gasket	1pcs	
16	Wine Pipe	1pcs	
17	Gauze	1pcs	
18	Slag Separation Bag	1pcs	
19	User Manual	1pcs	
20	Water Pump	1pcs	

## Product Introduction

- Stainless steel fermenters concentrate steam by heating to boiling and then cooling. In addition, the entire alcohol distillation unit is made of 304 food-grade stainless steel, which is durable and easy to clean.
- Efficient Condensation Treatment: The alcohol distiller adopts stainless steel spiral tube, which has fast thermal conductivity and ensures good cooling performance. At the same time, it has a large contact area with the condenser keg and provides a relatively low distillation temperature.
- Full Set of Accessories: The set comes with a thermometer (0-150°C/32-302°F) for easy real-time monitoring of alcohol temperature. Also includes a one-way vent valve and adds 2/3 water to it to help release air (only gas out) when the grain is fermented. Our distillation kits also include an alcohol meter kit for accurate measurement of wine strength.
- Multiple Heating Methods: This wine boiler is compatible with various stoves including gas stove, coal stove, and firewood. It's perfect for fermented liquors such as beer, brandy, whiskey, wine, and seasonings such as soy sauce and vinegar.

The following are the reference data, the yield is mainly determined by the fermentation, distillate time and fire power.

Fermenter Capacity	Fermenter Size	Condensation Barrel Size:	Alcohol Steaming Time
10L	Φ250x250 mm	Φ250x313 mm	1-2 h (including Heating Time)
30L	Φ350x350 mm	Φ250x313 mm	1-2 h (including Heating Time)
50L	Φ400x400 mm	Φ250x313 mm	2-3 h (including Heating Time)
70L	Φ450x450 mm	Φ250x313 mm	2-3 h (including Heating Time)

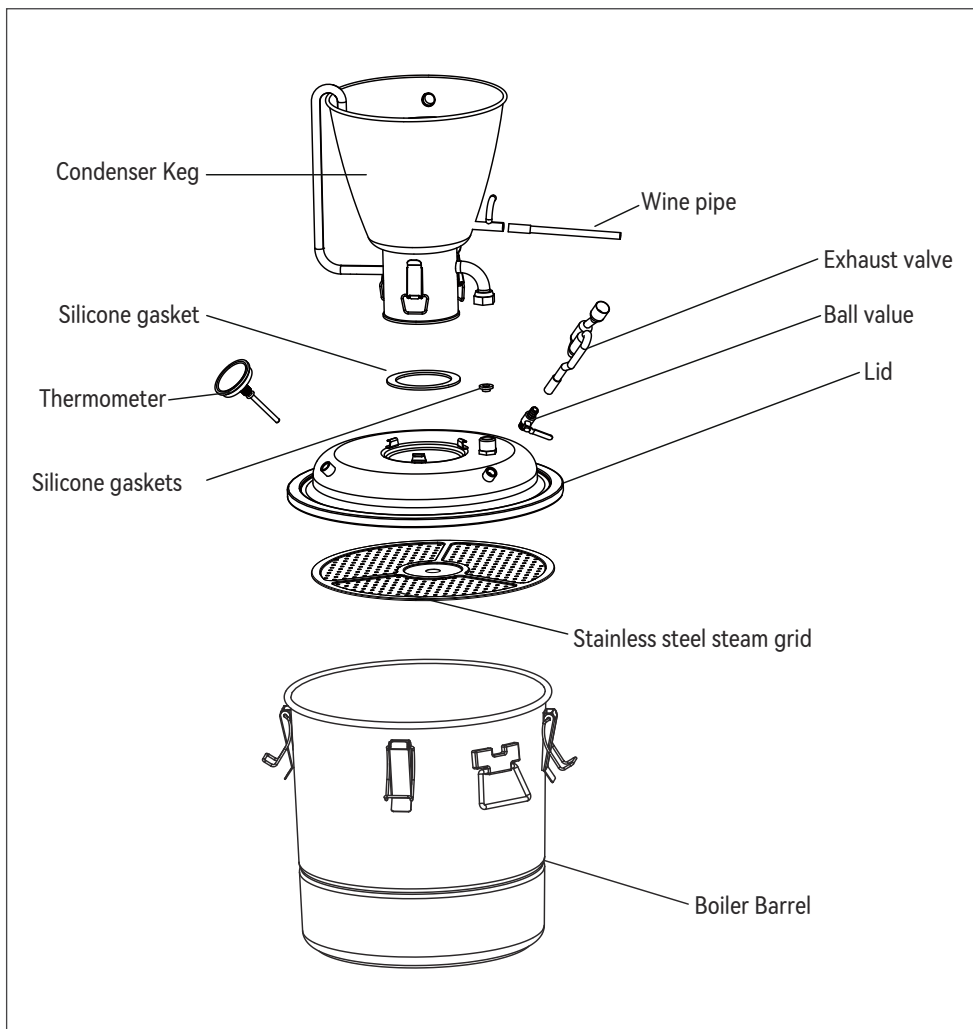
## Installation and Use of Distiller Equipment

**Distiller units are installed from bottom to top.**

- 1.Put the filtered wine and water mixture into the bucket according to the appropriate capacity, cover the lid, and fasten the lid with a tool.
- 2.Place the gasket 15 on the concave platform.
- 3.Adjust the cooling position, put a silicone pad 5 on the joint, turn the joint clockwise to tighten.
- 4.Fasten the tool buckle.
- 5.Install the temperature gauge, ball valve, and one-way exhaust valve.
- 6.Connect the wine outlet pipe to the wine outlet of the condensing tower, connect one end of the water inlet pipe to the water pump, the other end to the water inlet, and connect the water outlet pipe to the water outlet.

First, secure the lid on the barrel, and fix the bucket cover firmly with the bucket iron clip. Adjust the position of the condenser keg on the barrel cover, and the connection should be filled with a gasket and a silicone ring. Clamp the condenser keg firmly with the bucket cover iron clip, install the ball valve, the one-way exhaust valve and the thermometer, and tightly connect the condensing tower and the wine outlet pipe, and then install the water inlet pipe and the water outlet pipe in sequence. The whole device needs to be straight and installed firmly. Except for the gap between the liquid receiving pipe and the receiving bottle, all parts of the whole package should be assembled tightly and airtight.

## Installation Notes



## Equipment Cleaning and Maintenance

The distiller needs to clean the inside of its pot, condenser and other components before or after each use, and drain all the impurities inside it. After we have used the distilled water dispenser, we need to clean it every once in a while. Pay attention to cleaning the inner wall of its evaporation pot, the surface of the electric heating tube, the inner wall of the condenser, the surface of the condenser tube and the scale in the outlet pipe of the condenser. Avoid affecting its use.

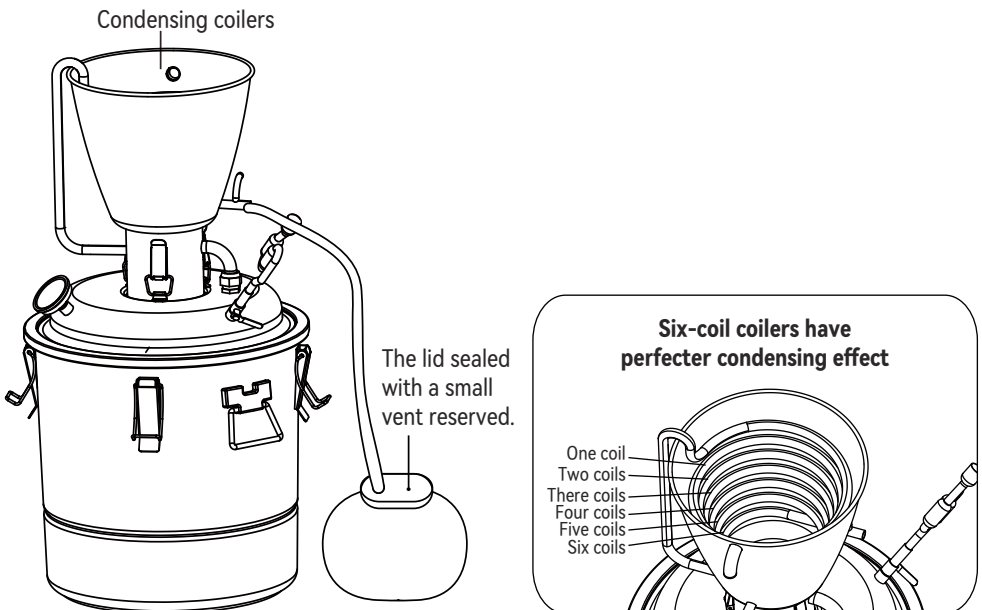
For some newly purchased stills, we need to clean them first and power them on for more than 2 hours to evaporate until the obtained distilled water meets the requirements. Remember not to cut off the water during use.

Note that when the electric distilled water device is working, its surface temperature will be very high, so be careful not to touch it to prevent being scalded. Please wait until the temperature drops to normal temperature before cleaning.

## The Important Functions of Exhaust Gas Path

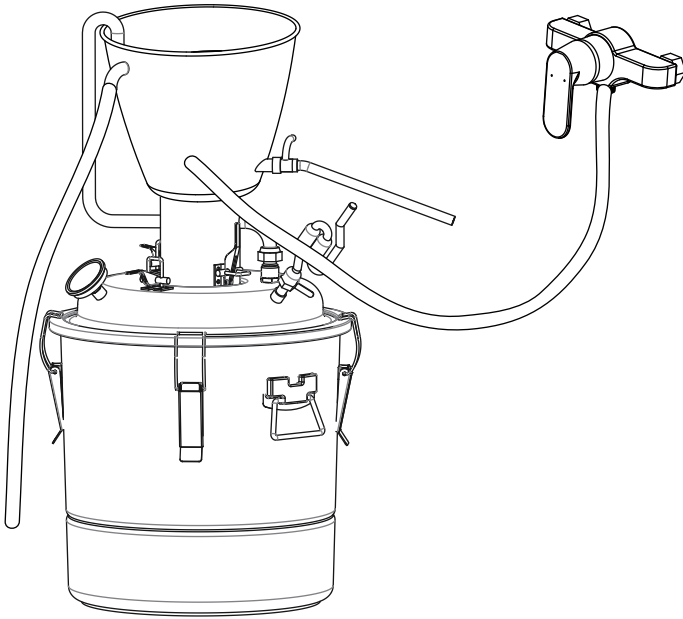
**1. The exhaust gas channel can discharge graded impurities and improve the quality of wine.** For example, for methanol, acetaldehyde, ethyl acetate, ethyl formate, etc., they all have lower boiling points than ethanol, so they are relatively difficult to liquefy and will be discharged upward with the exhaust gas to avoid blowing into the finished wine.

**2. Exhaust gas path can help load the wine anaerobically to reach a better quality of wine.** The lid is sealed with a small vent reserved.



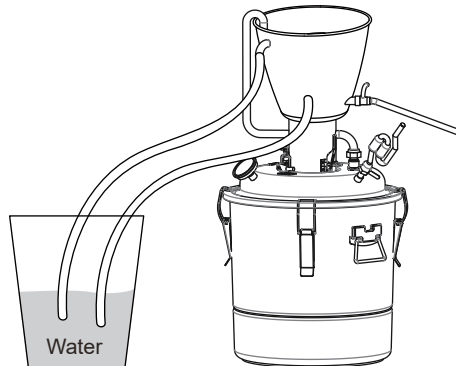
## Pipe Connection Diagram for Tap Water

If tap water is used for direct cooling, a lower water flow rate can be controlled. The temperature of the production fluid can be controlled by the water flow rate to ensure that is close to the cooling water temperature.



## Pipe Connection Diagram for Circulating Water via a Water Pump

When using circulating water, if the water temperature exceeds 35°C, it is recommended to change the water. The maximum temperature cannot exceed 40°C, as the production fluid temperature is determined by the input cooling water temperature.



## How to Use

### Distill Liquor

1. Choose good common rice for steaming, add the steamed rice in the ratio of 500g grain, 1kg water and 5g distilled yeast, mix well and then carry out liquid fermentation.
2. Fermentation temperature of 20-25 °C, stirring once a day, fermentation 10-20 days.
3. Fill the fermented grain into the matching filter bag and pour the liquid produced during the fermentation process directly into the barrel. Then place the bag containing the grain directly on the grate (to prevent gumming up the pot). After installation, the distillation starts, the pre-prepared submersible pump is connected to the power supply for cooling water circulation when there is heat at the outlet.

### Distill Hydrolat

1. Choose the petals or other plants you like.
2. Soak the petals in pure water for 3-5 cm for 8 hours (only for dried petals).
3. Take out the petals and place them in a matching strainer bag. Then, place the filter bag with the petals on the grate, pour the soaked water into the bucket, install it and start distilling.

### Distill Brandy

1. Crush grapes, and add ingredients such as pectinase, yeast, fermentation promoter and tannin in proper order.
2. Add white sugar in the next day of fermentation, and generally separate peels and residues after fermentation for 7-10 days.
3. Add bentonite into the separated wine for ageing and clarification.
4. Put the separated peel and residue into a filter bag, put the bag on the grate and add water at the bottom of the barrel. The distilled spirit is brandy.

### Ferment Wine

1. Crush grapes, and add sulfur regulating tablets to prevent microbial contamination.
2. Add pectinase to decompose pectin and increase juice yield.
3. Add yeast, ferment for 7-10 days, and increase juice yield.
4. Add bentonite for clarification after filtration, brew for about 1 month, and put the wine in a bottle.
5. Store the wine in a cool place after bottling.

**Manufacturer:** DEAGeneralAviationHoldingCo., Ltd.

**Add:** GongyeAwest, SongxialIndustrialPark, Songgang,Nanhai, Foshan, Guangdong, China.

**EC REP:** EUREP GmbH

Unterlettenweg 1a, 85051 Ingolstadt

Germanyeurep@eurep-gmbh.com

+49 841 8869 7744

**UK REP:** Acumen IBC Ltd.

Ground Floor, 94 O ck street, Abingdon, OX145DH Richard Kupce

info@ukacumen.com

+44 1235 200526

**VEVOR<sup>®</sup>**

E-mail: [CustomerService@vevor.com](mailto:CustomerService@vevor.com)

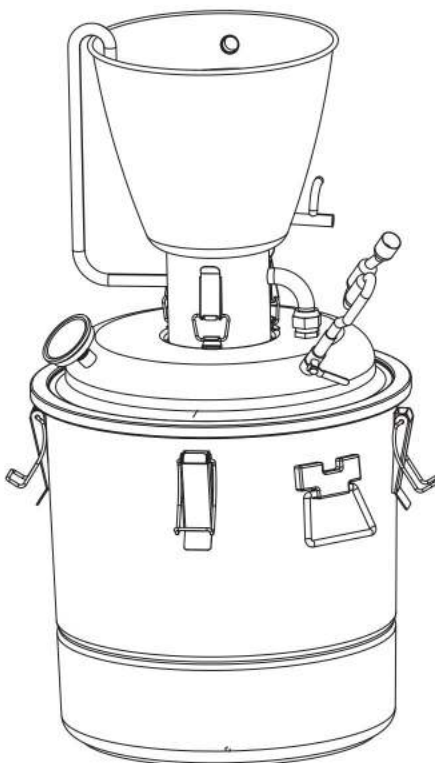
**VEVOR<sup>®</sup>**

MANUEL D'UTILISATION DU STILLEUR D'ALCOOL

# VEVOR<sup>®</sup>

## STILLER D'ALCOOL MANUEL

10L/30L/50L/70L



**BESOIN D'AIDE? CONTACTEZ-NOUS!**

Vous avez des questions sur nos produits ? Vous avez besoin d'assistance technique ? N'hésitez pas à nous contacter :



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




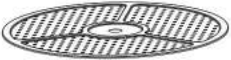
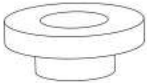
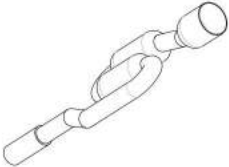
Il s'agit des instructions d'origine. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant de l'utiliser.


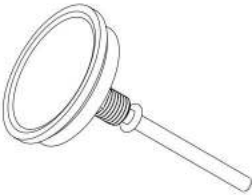


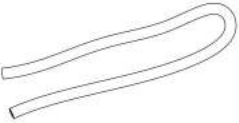
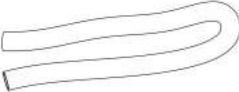
VEVOR se réserve le droit d'interpréter clairement notre manuel d'utilisation. L'apparence du produit dépend du produit que vous avez reçu. Veuillez nous excuser, nous ne vous informerons plus si des mises à jour technologiques ou logicielles sont disponibles sur notre produit.


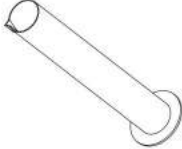


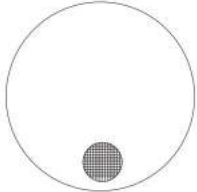
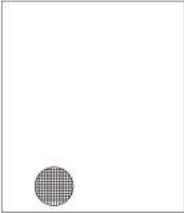

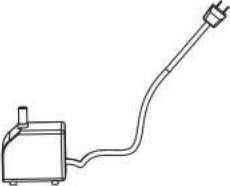
Ce manuel d'utilisation s'applique aux produits de la série distillateur.

Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le produit.

## BIEN

Article	Nom de la pièce	Qté	Image
1	Fût à condensateur	1 pièce	
2	Couvercle	1 pièce	
3	Baril de chaudière	1 pièce	
4	Grille à vapeur en acier inoxydable	1 pièce	
5	Joint en silicone	1 pièce	
6	Soupape d'échappement	1 pièce	

7	Robinet à boisseau sphérique	1 pièce	
8	Thermomètre	1 pièce	
9	Thermomètre	1 pièce	
10	Alcoomètre	1 pièce	
11	Tuyau d'arrivée d'eau	1 pièce	
12	Tuyau de sortie d'eau	1 pièce	

13	Tasse à mesurer	1 pièce	
14	Tasse à mesurer longue	1 pièce	
15	Joint en silicone	1 pièce	
16	Pipe à vin	1 pièce	
17	Gaze	1 pièce	
18	Sac de séparation des scories	1 pièce	
19	Manuel d'utilisation	1 pièce	
20	Pompe à eau	1 pièce	

## Présentation du produit

• Les fermenteurs en acier inoxydable concentrent la vapeur en chauffant jusqu'à ébullition puis en refroidissant. De plus, l'ensemble de l'unité de distillation d'alcool est en acier inoxydable 304 de qualité alimentaire, qui est durable et facile à nettoyer. • Traitement de

condensation efficace : le distillateur d'alcool adopte un tube en spirale en acier inoxydable, qui a une conductivité thermique rapide et assure de bonnes performances de refroidissement. En même temps, il a une grande surface de contact avec le fût du condenseur et fournit une température de distillation relativement basse. • Ensemble complet d'accessoires : l'ensemble est livré avec un thermomètre (0-150°C/32-302°F) pour une surveillance facile en temps réel de la température de l'alcool. Comprend également une soupape de ventilation unidirectionnelle et y ajoute 2/3 d'eau pour aider à libérer l'air (seul le gaz sort) lorsque le grain est fermenté. Nos kits de distillation comprennent également un kit d'alcomètre pour une mesure précise de la force du vin. • Plusieurs méthodes de chauffage : cette chaudière à vin est compatible avec divers poêles, notamment les cuisinières à gaz, les poêles à charbon et le bois de chauffage. Il est parfait pour les liqueurs fermentées telles que la bière, le brandy, le whisky, le vin et les assaisonnements tels que la sauce soja et le vinaigre.

Voici les données de référence, le rendement est principalement déterminé par la fermentation, le temps de distillation et la puissance du feu.

Capacité du fermenteur	Taille du fermenteur	Taille du baril de condensation :	Temps de cuisson à la vapeur de l'alcool
10L	Φ250x250 mm	Φ250x313 mm	1 à 2 heures (temps de chauffe compris)
30L	Φ350x350 mm	Φ250x313 mm	1 à 2 heures (temps de chauffe compris)
50L	Φ400x400 mm	Φ250x313 mm	2-3 h (temps de chauffe compris)
70L	Φ450x450 mm	Φ250x313 mm	2-3 h (temps de chauffe compris)

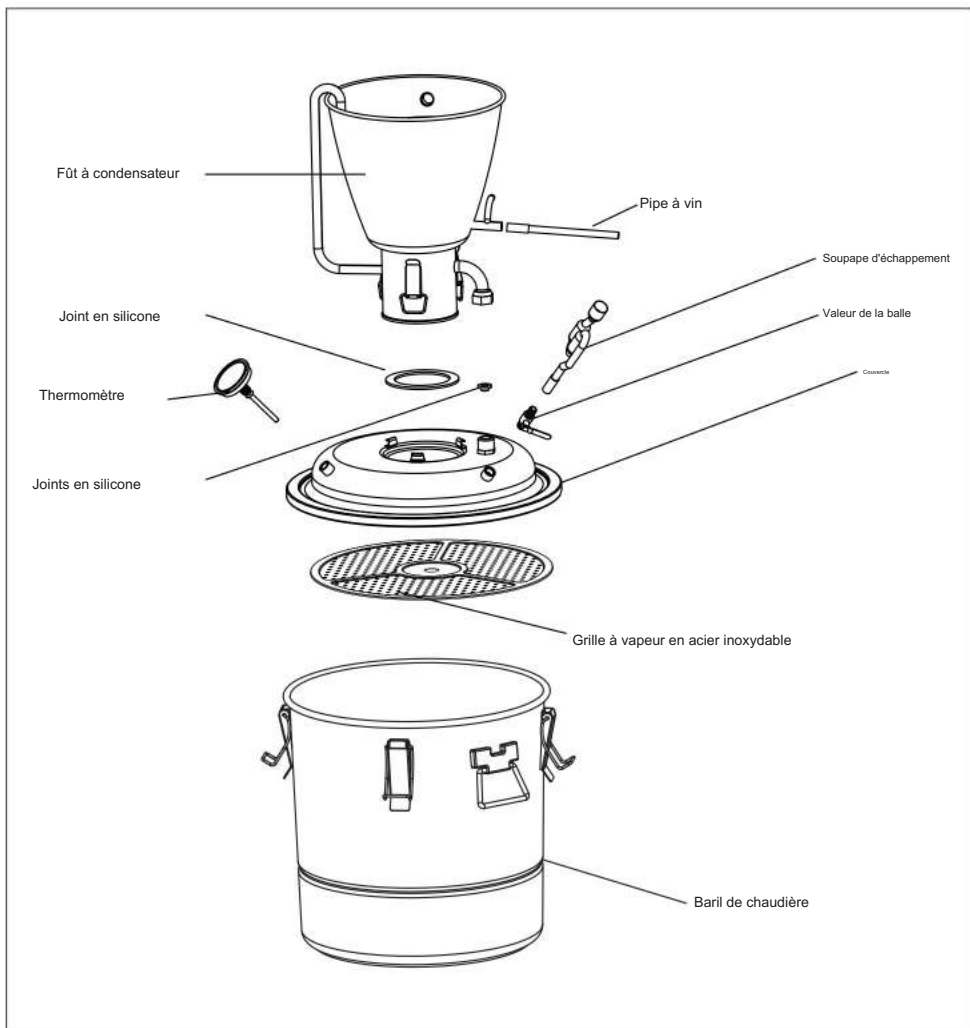
## Installation et utilisation de l'équipement de distillation

Les unités de distillation sont installées de bas en haut.

1. Mettez le mélange de vin et d'eau filtré dans le seau selon la capacité appropriée, couvrez le couvercle et fixez le couvercle avec un outil.
2. Placez le joint 15 sur la plate-forme concave.
3. Ajustez la position de refroidissement, placez un tampon en silicone 5 sur le joint, tournez le joint dans le sens des aiguilles d'une montre pour serrer.
4. Fixez la boucle de l'outil.
5. Installez la jauge de température, le robinet à boisseau sphérique et le clapet d'échappement unidirectionnel.
6. Connectez le tuyau de sortie du vin à la sortie du vin de la tour de condensation, connectez une extrémité du tuyau d'entrée d'eau à la pompe à eau, l'autre extrémité à l'entrée d'eau et connectez le tuyau de sortie d'eau à la sortie d'eau.

Tout d'abord, fixez le couvercle sur le tonneau et fixez fermement le couvercle du seau avec le clip en fer du seau. Ajustez la position du fût du condenseur sur le couvercle du tonneau et la connexion doit être remplie d'un joint et d'un anneau en silicone. Serrez fermement le fût du condenseur avec le clip en fer du couvercle du seau, installez le robinet à boisseau sphérique, la soupape d'échappement unidirectionnelle et le thermomètre, et connectez fermement la tour de condensation et le tuyau de sortie du vin, puis installez le tuyau d'entrée d'eau et le tuyau de sortie d'eau dans l'ordre. L'ensemble de l'appareil doit être droit et installé fermement. À l'exception de l'espace entre le tuyau de réception du liquide et la bouteille de réception, toutes les pièces de l'ensemble doivent être assemblées de manière étanche et hermétique.

## Notes d'installation



## Nettoyage et entretien des équipements

Le distillateur doit nettoyer l'intérieur de son pot, de son condenseur et d'autres composants avant ou après chaque utilisation, et drainer toutes les impuretés à l'intérieur. Après avoir utilisé le distributeur d'eau distillée, nous devons le nettoyer de temps en temps. Faites attention au nettoyage de la paroi intérieure de son pot d'évaporation, de la surface du tube de chauffage électrique, de la paroi intérieure du condenseur, de la surface du tube du condenseur et du tartre dans le tuyau de sortie du condenseur. Évitez d'affecter son utilisation.

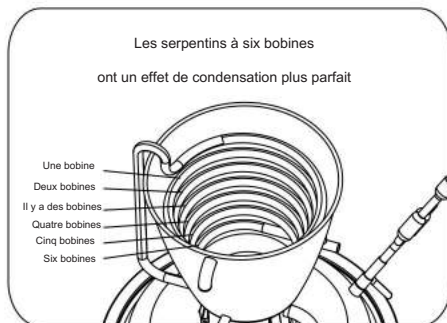
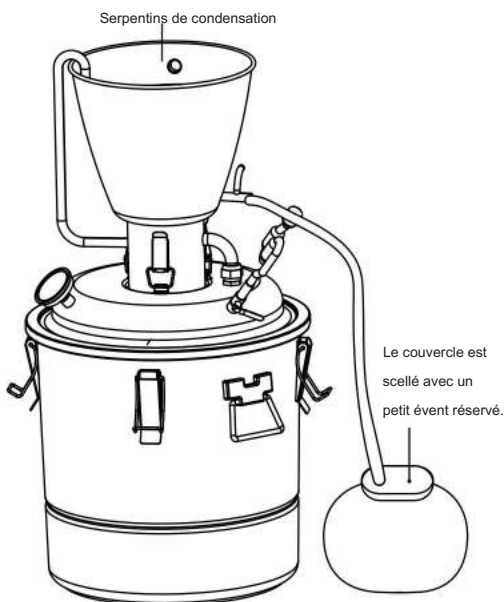
Pour certains alambics nouvellement achetés, nous devons d'abord les nettoyer et les mettre sous tension pendant plus de 2 heures pour qu'ils s'évaporent jusqu'à ce que l'eau distillée obtenue réponde aux exigences. N'oubliez pas de ne pas couper l'eau pendant l'utilisation.

Veillez noter que lorsque l'appareil électrique à eau distillée fonctionne, sa température de surface sera très élevée, veillez donc à ne pas la toucher pour éviter de vous brûler. Veuillez attendre que la température redescende à la température normale avant de procéder au nettoyage.

## Les fonctions importantes du trajet des gaz d'échappement

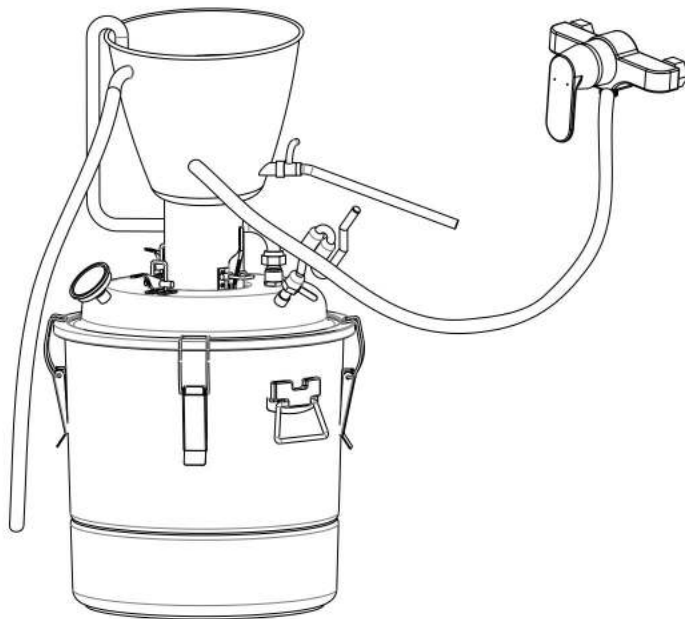
1. Le canal d'échappement des gaz peut évacuer les impuretés graduées et améliorer la qualité du vin. Par exemple, le méthanol, l'acétaldéhyde, l'acétate d'éthyle, le formiate d'éthyle, etc., ont tous des points d'ébullition inférieurs à ceux de l'éthanol, ils sont donc relativement difficiles à liquéfier et seront évacués vers le haut avec les gaz d'échappement pour éviter d'être soufflés dans le vin fini.

2. Le chemin des gaz d'échappement peut aider à charger le vin de manière anaérobie pour obtenir une meilleure qualité de vin. Le couvercle est scellé avec un petit évent réservé.



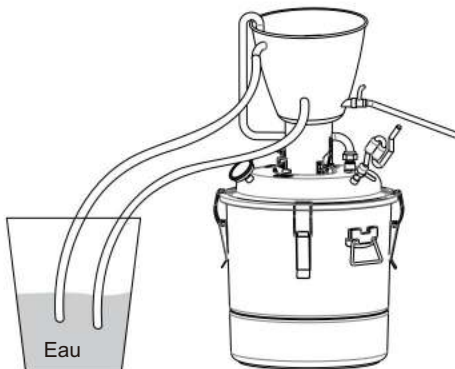
### Schéma de raccordement des tuyaux pour l'eau du robinet

Si l'eau du robinet est utilisée pour le refroidissement direct, un débit d'eau inférieur peut être contrôlé. La température du fluide de production peut être contrôlée par le débit d'eau pour garantir qu'elle est proche de la température de l'eau de refroidissement.



### Schéma de raccordement des tuyaux pour la circulation de l'eau via une pompe à eau

Lors de l'utilisation d'eau de circulation, si la température de l'eau dépasse 35 °C, il est recommandé de changer l'eau. La température maximale ne peut pas dépasser 40 °C, car la température du fluide de production est déterminée par la température de l'eau de refroidissement d'entrée.



## Comment utiliser

### Distiller de l'alcool

1. Choisissez du bon riz commun pour la cuisson à la vapeur, ajoutez le riz cuit à la vapeur dans un rapport de 500 g de grains, 1 kg d'eau et 5 g de levure distillée, mélangez bien puis effectuez la fermentation liquide.
2. Température de fermentation de 20-25 °C, agitation une fois par jour, fermentation 10-20 jours.
3. Remplissez le sac filtrant correspondant avec les grains fermentés et versez le liquide produit pendant le processus de fermentation directement dans le fût. Placez ensuite le sac contenant les grains directement sur la grille (pour éviter de coller le pot). Après l'installation, la distillation démarre, la pompe submersible pré-préparée est connectée à l'alimentation électrique pour la circulation de l'eau de refroidissement lorsqu'il y a de la chaleur à la sortie.

### Distiller l'hydrolat 1.

- Choisissez les pétales ou autres plantes que vous aimez.
2. Faites tremper les pétales dans de l'eau pure sur 3 à 5 cm pendant 8 heures (uniquement pour les pétales séchés).
  3. Retirez les pétales et placez-les dans un sac filtrant adapté. Ensuite, placez le sac filtrant avec les pétales sur la grille, versez l'eau trempée dans le seau, installez-le et commencez à distiller.

### Distiller du brandy

1. Écrasez les raisins et ajoutez des ingrédients tels que la pectinase, la levure, le promoteur de fermentation et le tanin dans l'ordre approprié.
2. Ajoutez du sucre blanc le jour suivant la fermentation et séparez généralement les écorces et les résidus après la fermentation pendant 7 à 10 jours.
3. Ajoutez de la bentonite au vin séparé pour le vieillissement et la clarification.
4. Mettez les écorces et les résidus séparés dans un sac filtrant, placez le sac sur la grille et ajoutez de l'eau au fond du tonneau. L'alcool distillé est du brandy.

### Vin fermenté

1. Écrasez les raisins et ajoutez des comprimés régulateurs de soufre pour éviter la contamination microbienne.
2. Ajoutez de la pectinase pour décomposer la pectine et augmenter le rendement en jus.
3. Ajoutez la levure, laissez fermenter pendant 7 à 10 jours et augmentez le rendement en jus.
4. Ajoutez de la bentonite pour clarifier après filtration, laissez infuser pendant environ 1 mois et mettez le vin en bouteille.
5. Conservez le vin dans un endroit frais après la mise en bouteille.

Fabricant : DEAGeneralAviationHoldingCo., Ltd.

Ajouter : GongyeAwest, SongxialIndustrialPark, Songgang, Nanhai, Foshan, Guangdong, Chine.

REPRÉSENTANT CE :

EUREP GmbH Unterlettenweg 1a, 85051

Ingolstadt Allemagneurep@eurep-  
gmbh.com +49 841 8869 7744

REPRÉSENTANT AU ROYAUME-UNI : Acumen IBC Ltd.

Rez-de-chaussée, 94 O ck street, Abingdon, OX145DH Richard Kupce

info@ukacumen.com

+44 1235 200526

**VEVOR<sup>®</sup>**

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

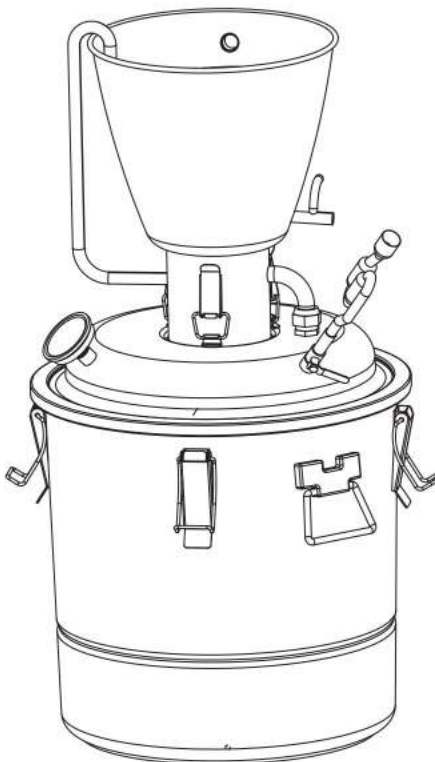
**VEVOR®**

**ALKOHOL-STILLER-HANDBUCH**

# VEVOR®

**ALKOHOL-STILLER  
HANDBUCH**

10L/30L/50L/70L



### **Brauchen Sie Hilfe? Kontaktieren Sie uns!**

Sie haben Fragen zu unseren Produkten? Sie benötigen technischen Support? Dann kontaktieren Sie uns gerne:



**Kundenservice@vevor.com**




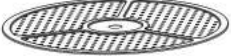

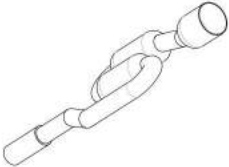
Dies ist die Originalanleitung. Lesen Sie vor der Inbetriebnahme bitte alle Anweisungen im Handbuch sorgfältig durch.


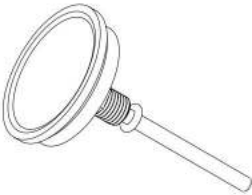


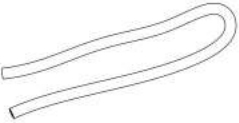
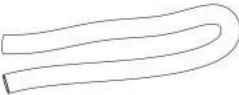
VEVOR behält sich die genaue Auslegung unseres Benutzerhandbuchs vor. Das Erscheinungsbild des Produkts richtet sich nach dem Produkt, das Sie erhalten haben. Bitte verzeihen Sie uns, dass wir Sie nicht erneut informieren, wenn es Technologie- oder Software-Updates für unser Produkt gibt.


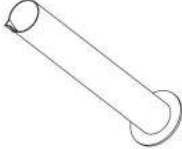


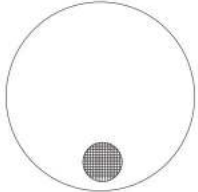
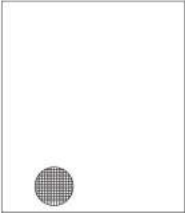

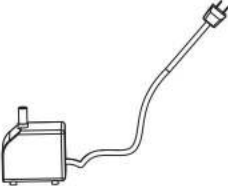
Dieses Benutzerhandbuch gilt für Produkte der Destillierserie.

Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt verwenden.

## GUT

Artikel	Teilenname	Menge	Bild
1	Kondensatorfass	1 Stück	
2	Deckel	1 Stück	
3	Kesselfass	1 Stück	
4	Dampfgitter aus Edelstahl	1 Stück	
5	Silikondichtung	1 Stück	
6	Auslassventil	1 Stück	

7	Kugelhahn	1 Stück	
8	Thermometer	1 Stück	
9	Thermometer	1 Stück	
10	Alkoholmessgerät	1 Stück	
11	Wasserzulaufrohr	1 Stück	
12	Wasserauslassrohr	1 Stück	

13	Messbecher	1 Stück	
14	Langer Messbecher	1 Stück	
15	Silikondichtung	1 Stück	
16	Weinpfefe	1 Stück	
17	Gaze	1 Stück	
18	Schlackentrennbeutel	1 Stück	
19	Bedienungsanleitung	1 Stück	
20	Wasserpumpe	1 Stück	

## Produkteinführung

• Gärbehälter aus Edelstahl konzentrieren Dampf, indem sie ihn bis zum Siedepunkt erhitzen und dann abkühlen. Darüber hinaus besteht die gesamte Alkoholdestillationseinheit aus lebensmittelechtem Edelstahl 304, der langlebig und leicht zu reinigen

ist. • Effiziente Kondensationsbehandlung: Der Alkoholdestillierapparat verwendet ein Spiralrohr aus Edelstahl, das eine schnelle Wärmeleitfähigkeit aufweist und eine gute Kühlleistung gewährleistet. Gleichzeitig hat es eine große Kontaktfläche mit dem Kondensatorfass und bietet eine relativ niedrige Destillationstemperatur. • Vollständiges Zubehörset: Das Set enthält ein Thermometer (0–150 °C/32–302 °F) zur einfachen Echtzeitüberwachung der Alkoholtemperatur. Enthält außerdem ein Einweg-Entlüftungsventil und fügt 2/3 Wasser hinzu, um die Luft abzulassen (nur Gas entweicht), wenn das Getreide fermentiert wird. Unsere Destillationssets enthalten auch ein Alkoholmessgerät zur genauen Messung der Weinstärke. • Mehrere Heizmethoden: Dieser Weinkessel ist mit verschiedenen Öfen kompatibel, darunter Gasherd, Kohleofen und Brennholzöfen. Es eignet sich perfekt für fermentierte Spirituosen wie Bier, Brandy, Whisky, Wein und Gewürze wie Sojasauce und Essig.

Nachfolgend sind Richtwerte aufgeführt, die Ausbeute wird im Wesentlichen durch die Gärung, Destillierzeit und Feuerkraft bestimmt.

Fermenterkapazität	Fermentergröße	Größe des Kondensationsfasses	Alkohol-Dampfzeit
10 Liter	ÿ250x250 mm	ÿ250x313 mm	1-2 h (inkl. Aufheizzeit)
30L	ÿ350x350 mm	ÿ250x313 mm	1-2 h (inkl. Aufheizzeit)
50 Liter	ÿ400x400 mm	ÿ250x313 mm	2-3 h (inkl. Aufheizzeit)
70L	ÿ450x450 mm	ÿ250x313 mm	2-3 h (inkl. Aufheizzeit)

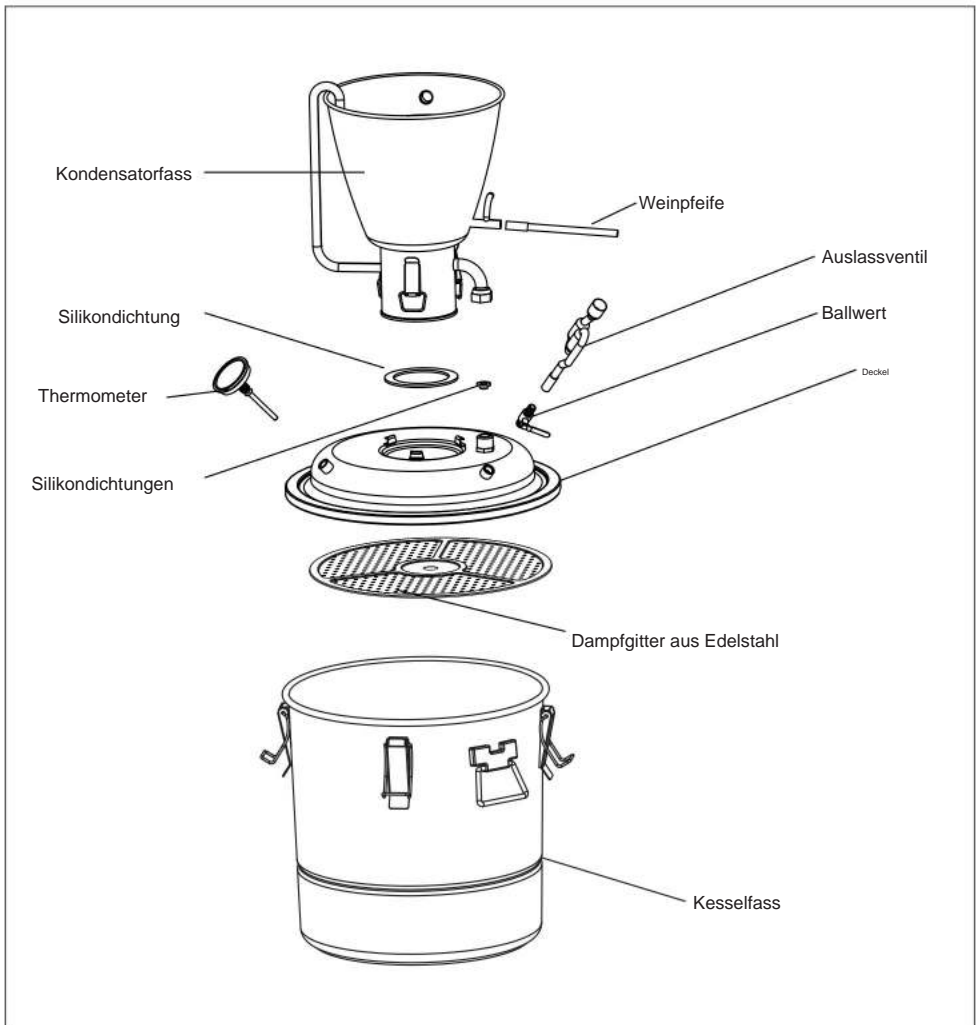
## Installation und Verwendung von Destilliergeräten

### Der Einbau der Destillieranlagen erfolgt von unten nach oben.

1. Geben Sie die gefilterte Wein-Wasser-Mischung entsprechend der entsprechenden Kapazität in den Eimer, verschließen Sie ihn mit dem Deckel und befestigen Sie ihn mit einem Werkzeug.
2. Legen Sie die Dichtung 15 auf die konkave Plattform.
3. Passen Sie die Kühlposition an, legen Sie ein Silikonpad 5 auf die Verbindung und drehen Sie die Verbindung im Uhrzeigersinn, um sie festzuziehen.
4. Befestigen Sie die Werkzeugschnalle.
5. Installieren Sie das Temperaturmessgerät, den Kugelhahn und das Einweg-Auslassventil.
6. Verbinden Sie das Weinauslassrohr mit dem Weinauslass des Kondensationsturms, verbinden Sie ein Ende des Wassereinlassrohrs mit der Wasserpumpe, das andere Ende mit dem Wassereinlass und verbinden Sie das Wasserauslassrohr mit dem Wasserauslass.

Befestigen Sie zuerst den Deckel auf dem Fass und befestigen Sie den Eimerdeckel fest mit dem Eimereisenclip. Passen Sie die Position des Kondensatorfasses auf dem Fassdeckel an, und die Verbindung sollte mit einer Dichtung und einem Silikonring gefüllt werden. Klemmen Sie das Kondensatorfass fest mit dem Eimerdeckeleisenclip, installieren Sie das Kugelventil, das Einweg-Auslassventil und das Thermometer, und verbinden Sie den Kondensatorturm und das Weinauslassrohr fest, und installieren Sie dann nacheinander das Wassereinflussrohr und das Wasserauslassrohr. Das gesamte Gerät muss gerade und fest installiert sein. Mit Ausnahme des Spalts zwischen dem Flüssigkeitsaufnehmerrohr und der Aufnahme flasche sollten alle Teile des gesamten Pakets

## Installationshinweise



## Reinigung und Wartung der Ausrüstung

Vor oder nach jedem Gebrauch muss das Innere des Topfes, des Kondensators und anderer Komponenten des Destilliergeräts gereinigt und alle darin enthaltenen Verunreinigungen entfernt werden. Nachdem wir den Destillierwasserspender verwendet haben, müssen wir ihn von Zeit zu Zeit reinigen. Achten Sie darauf, die Innenwand des Verdampfertopfs, die Oberfläche des elektrischen Heizrohrs, die Innenwand des Kondensators, die Oberfläche des Kondensatorrohrs und den Kalk im Auslassrohr des Kondensators zu reinigen. Vermeiden Sie, dass die Verwendung beeinträchtigt wird.

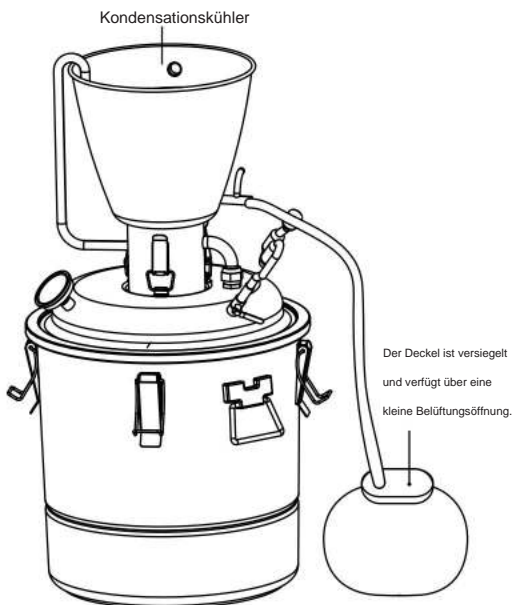
Bei einigen neu gekauften Destillierapparaten müssen wir sie zuerst reinigen und sie mehr als 2 Stunden lang einschalten, damit sie verdunsten, bis das gewonnene destillierte Wasser den Anforderungen entspricht. Denken Sie daran, das Wasser während des Gebrauchs nicht abzustellen.

Beachten Sie, dass die Oberflächentemperatur des elektrischen Destillierwassergeräts während des Betriebs sehr hoch ist. Berühren Sie es daher nicht, um Verbrühungen zu vermeiden. Warten Sie mit der Reinigung, bis die Temperatur auf Normaltemperatur gesunken ist.

## Die wichtigen Funktionen des Abgasweges

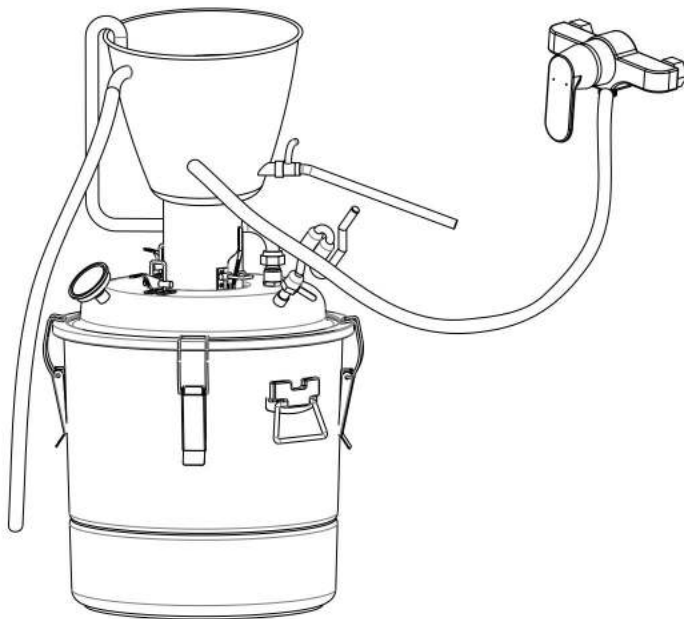
**1. Der Abgaskanal kann abgestufte Verunreinigungen ausscheiden und die Qualität des Weins verbessern.** Beispielsweise haben Methanol, Acetaldehyd, Ethylacetat, Ethylformiat usw. alle einen niedrigeren Siedepunkt als Ethanol, sodass sie relativ schwer zu verflüssigen sind und mit dem Abgas nach oben ausgestoßen werden, um ein Einblasen in den fertigen Wein zu vermeiden.

**2. Der Abgasweg kann dazu beitragen, den Wein anaerob zu laden, um eine bessere Weinqualität zu erreichen.** Der Deckel ist mit einer kleinen Öffnung versiegelt.



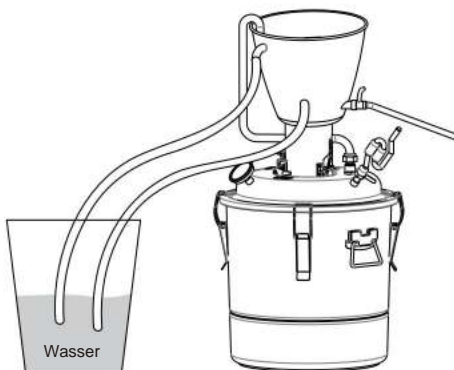
## Rohranschlussdiagramm für Leitungswasser

Wenn Leitungswasser zur direkten Kühlung verwendet wird, kann eine geringere Wasserdurchflussrate gesteuert werden. Die Temperatur der Produktionsflüssigkeit kann durch die Wasserdurchflussrate gesteuert werden, um sicherzustellen, dass sie nahe an der Kühlwassertemperatur liegt.



## Rohranschlussplan für die Wasserzirkulation über eine Wasserpumpe

Wenn bei Verwendung von Umlaufwasser die Wassertemperatur 35 °C übersteigt, wird ein Wasserwechsel empfohlen. Die maximale Temperatur darf 40 °C nicht überschreiten, da die Temperatur der Produktionsflüssigkeit von der Temperatur des Eingangskühlwassers bestimmt wird.



## Anwendung

### Schnaps destillieren

1. Wählen Sie zum Dämpfen guten, gewöhnlichen Reis, geben Sie den gedämpften Reis im Verhältnis 500 g Getreide, 1 kg Wasser und 5 g destillierte Hefe hinzu, vermischen Sie alles gut und führen Sie dann die Flüssiggärung durch.
2. Fermentationstemperatur 20–25 °C, einmal täglich umrühren, Fermentation 10–20 Tage.
3. Das fermentierte Getreide in den passenden Filterbeutel füllen und die beim Fermentationsprozess entstehende Flüssigkeit direkt in das Fass gießen. Anschließend den Beutel mit dem Getreide direkt auf den Rost legen (um ein Verkleben des Topfes zu verhindern). Nach dem Aufstellen startet die Destillation, die vorbereitete Tauchpumpe wird an die Stromversorgung angeschlossen, um bei Wärme am Auslass eine Kühlwasserzirkulation zu gewährleisten.

### Destillieren Sie Hydrolat

1. Wählen Sie die Blütenblätter oder andere Pflanzen aus, die Ihnen gefallen.
2. Die Blütenblätter 8 Stunden lang 3–5 cm tief in reines Wasser einweichen (nur bei getrockneten Blütenblättern).
3. Die Blütenblätter herausnehmen und in einen passenden Siebbeutel geben. Anschließend den Filterbeutel mit den Blütenblättern auf das Gitter legen, das aufgeweichte Wasser in den Eimer gießen, diesen einsetzen und mit dem Destillieren beginnen.

### Brandy destillieren

1. Trauben zerdrücken und Zutaten wie Pektinase, Hefe, Gärungsförderer und Tannin in der richtigen Reihenfolge hinzufügen.
2. Fügen Sie am Tag nach der Gärung weißen Zucker hinzu und trennen Sie Schalen und Rückstände nach 7–10 Tagen Gärung.
3. Geben Sie dem separierten Wein zur Reifung und Klärung Bentonit hinzu.
4. Geben Sie die abgetrennten Schalen und Rückstände in einen Filterbeutel, legen Sie den Beutel auf den Rost und geben Sie Wasser auf den Boden des Fasses. Der destillierte Alkohol ist Brandy.

### Wein gären

1. Trauben zerdrücken und Schwefelregulierungstabletten hinzufügen, um mikrobielle Kontamination zu verhindern.
2. Fügen Sie Pektinase hinzu, um Pektin zu zersetzen und die Saftausbeute zu erhöhen.
3. Hefe hinzufügen, 7–10 Tage gären lassen und den Saftertrag steigern.
4. Nach der Filtration Bentonit zur Klärung hinzufügen, etwa einen Monat ziehen lassen und den Wein in eine Flasche füllen.
5. Lagern Sie den Wein nach der Abfüllung an einem kühlen Ort.

**Hersteller:** DEAGeneralAviationHoldingCo., Ltd.

**Hinzufügen:** GongyeAvewest, SongxiaIndustrialPark, Songgang, Nanhai, Foshan, Guangdong, China.

**EC REP:** EUREP GmbH

Unterlettenweg 1a, 85051 Ingolstadt

Germanyeurop@eurep-gmbh.com

+49 841 8869 7744

**Britischer Vertreter:** Acumen IBC Ltd.

Erdgeschoss, 94 O ck Street, Abingdon, OX145DH Richard Kupce

info@ukacumen.com

+44 1235 200526

**VEVOR<sup>®</sup>**

E-Mail: [CustomerService@vevor.com](mailto:CustomerService@vevor.com)

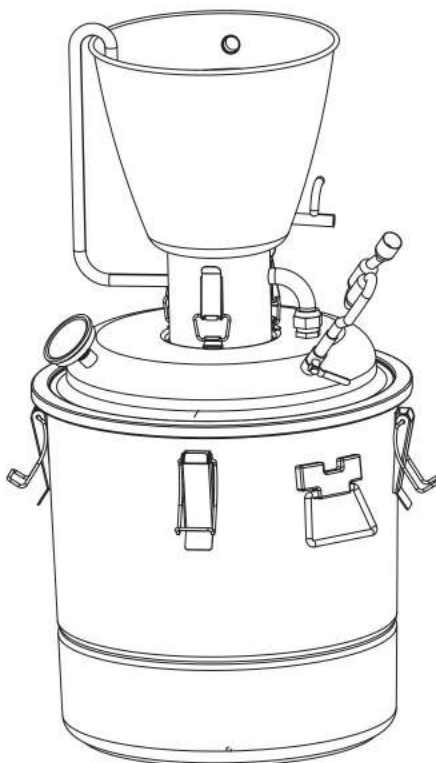
**VEVOR<sup>®</sup>**

**MANUALE PER DISTRIBUTORE DI ALCOL**

# VEVOR<sup>®</sup>

***DISTENSORE DI ALCOL  
MANUALE***

10L/30L/50L/70L



## **HAI BISOGNO DI AIUTO? CONTATTACI!**

Hai domande sui prodotti? Hai bisogno di supporto tecnico? Non esitare a contattarci:






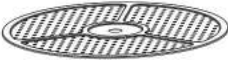
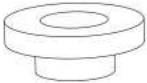
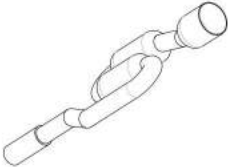
**Servizio Clienti@vevor.com**


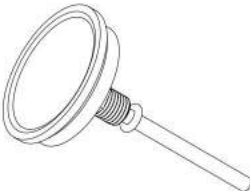


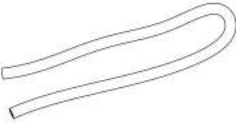
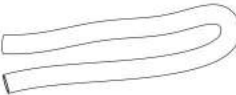
Queste sono le istruzioni originali. Leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima di utilizzare il prodotto. VEVOR si riserva la chiara interpretazione del nostro manuale utente. L'aspetto del prodotto sarà soggetto al prodotto ricevuto. Vi preghiamo di perdonarci se non vi informeremo di nuovo se ci saranno aggiornamenti tecnologici o software sul nostro prodotto.


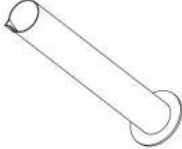


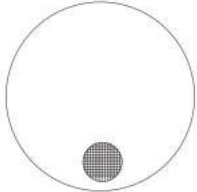
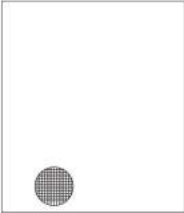

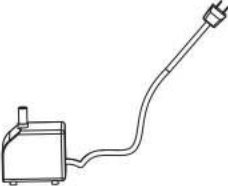
Il presente manuale utente si applica ai prodotti della serie di distillatori.

Si prega di leggere attentamente il presente manuale prima di utilizzare il prodotto.

## BENE

Articolo	Nome della parte	Quantità	Immagine
1	Barile del condensatore	1 pz	
2	Coperchio	1 pz	
3	Barile di caldaia	1 pz	
4	Griglia per vapore in acciaio inossidabile	1 pz	
5	Guarnizione in silicone	1 pz	
6	Valvola di scarico	1 pz	

7	Valvola a sfera	1 pz	
8	Termometro	1 pz	
9	Termometro	1 pz	
10	Misuratore di alcol	1 pz	
11	Tubo di ingresso dell'acqua	1 pz	
12	Tubo di scarico dell'acqua	1 pz	

13	Tazza di misurazione	1 pz	
14	Tazza di misurazione lunga	1 pz	
15	Guarnizione in silicone	1 pz	
16	Tubo di vino	1 pz	
17	Garza	1 pz	
18	Sacco di separazione delle scorie	1 pz	
19	Manuale d'uso	1 pz	
20	Pompa dell'acqua	1 pz	

## Introduzione al prodotto

• I fermentatori in acciaio inossidabile concentrano il vapore riscaldandolo fino all'ebollizione e quindi raffreddandolo. Inoltre, l'intera unità di distillazione dell'alcol è realizzata in acciaio inossidabile 304 per uso alimentare, resistente e facile da pulire. • Efficiente

trattamento della condensa: il distillatore di alcol adotta un tubo a spirale in acciaio inossidabile, che ha una rapida conduttività termica e garantisce buone prestazioni di raffreddamento. Allo stesso tempo, ha un'ampia area di contatto con il fusto del condensatore e fornisce una temperatura di distillazione relativamente bassa. • Set completo di accessori: il set è dotato di un termometro (0-150 °C/32-302 °F) per un facile monitoraggio in tempo reale della temperatura dell'alcol. Include anche una valvola di sfogo unidirezionale e aggiunge 2/3 di acqua per aiutare a rilasciare l'aria (solo gas in uscita) quando il grano viene fermentato. I nostri kit di distillazione includono anche un kit misuratore di alcol per una misurazione accurata della gradazione del vino. • Molteplici metodi di riscaldamento: questa caldaia per vino è compatibile con varie stufe, tra cui stufe a gas, stufe a carbone e legna da ardere. È perfetto per liquori fermentati come birra, brandy, whisky, vino e condimenti come salsa di soia e aceto.

Di seguito sono riportati i dati di riferimento, la resa è determinata principalmente dalla fermentazione, dal tempo di distillazione e dalla potenza del fuoco.

Capacità del fermentatore	Dimensioni del fermentatore	Dimensioni del barile di condensazione:	Tempo di vaporizzazione dell'alcol
10L	Dimensioni: 250x250 mm	Dimensioni: 250x313 mm	1-2 ore (incluso il tempo di riscaldamento)
30 litri	Dimensioni: 350x350 mm	Dimensioni: 250x313 mm	1-2 ore (incluso il tempo di riscaldamento)
50L	Dimensioni: 400x400 mm	Dimensioni: 250x313 mm	2-3 ore (incluso il tempo di riscaldamento)
70 litri	Dimensioni: 450x450 mm	Dimensioni: 250x313 mm	2-3 ore (incluso il tempo di riscaldamento)

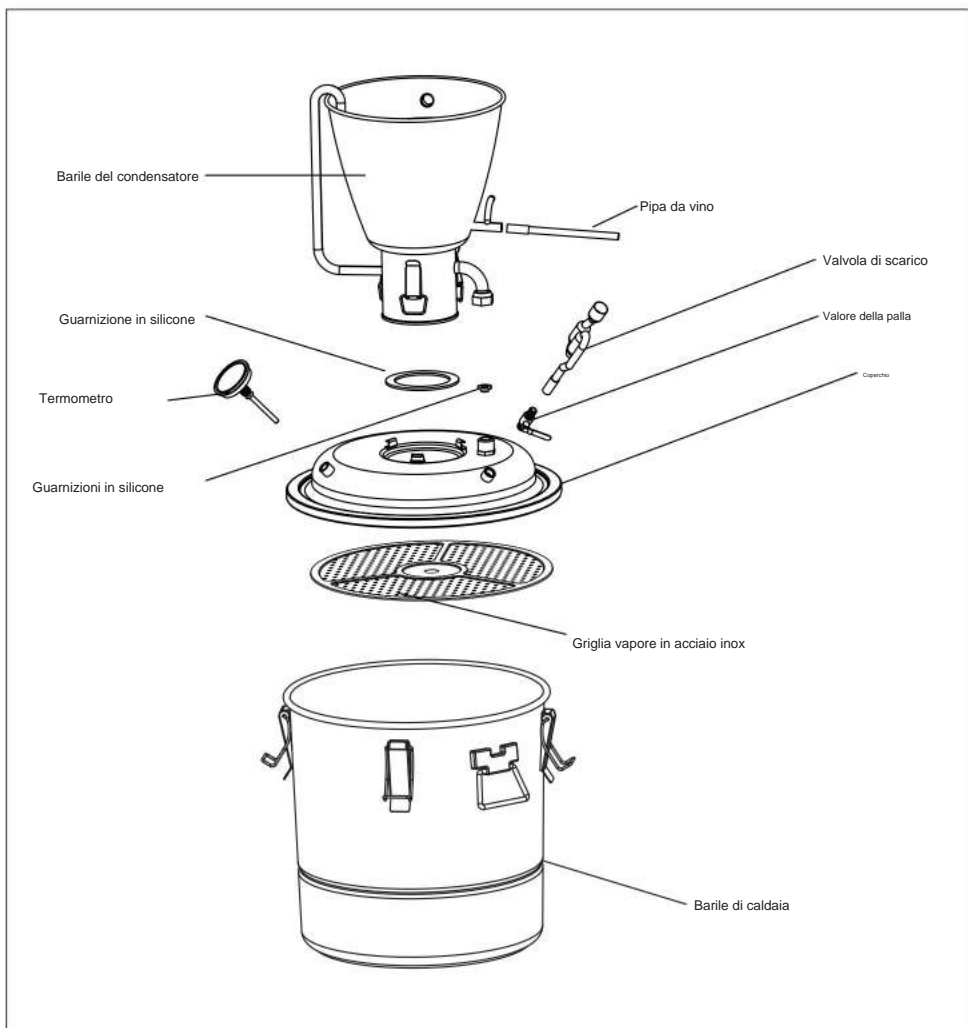
## Installazione e utilizzo delle attrezzature per distillazione

**Le unità distillatrici vengono installate dal basso verso l'alto.**

1. Versare la miscela di acqua e vino filtrato nel secchio in base alla capacità appropriata, coprire con il coperchio e fissarlo con un attrezzo.
2. Posizionare la guarnizione 15 sulla piattaforma concava.
3. Regolare la posizione di raffreddamento, posizionare un cuscinetto in silicone 5 sul giunto, ruotare il giunto in senso orario per stringere.
4. Allacciare la fibbia dell'utensile.
5. Installare l'indicatore della temperatura, la valvola a sfera e la valvola di scarico unidirezionale.
6. Collegare il tubo di uscita del vino all'uscita del vino della torre di condensazione, collegare un'estremità del tubo di ingresso dell'acqua alla pompa dell'acqua, l'altra estremità all'ingresso dell'acqua e collegare il tubo di uscita dell'acqua all'uscita dell'acqua.

Per prima cosa, fissare il coperchio sul barile e fissare saldamente il coperchio del secchio con la clip di ferro del secchio. Regolare la posizione del fusto del condensatore sul coperchio del barile e il collegamento deve essere riempito con una guarnizione e un anello di silicone. Fissare saldamente il fusto del condensatore con la clip di ferro del coperchio del secchio, installare la valvola a sfera, la valvola di scarico unidirezionale e il termometro e collegare saldamente la torre di condensazione e il tubo di uscita del vino, quindi installare il tubo di ingresso dell'acqua e il tubo di uscita dell'acqua in sequenza. L'intero dispositivo deve essere dritto e installato saldamente. Ad eccezione dello spazio tra il tubo di ricezione del liquido e la bottiglia di ricezione, tutte le parti dell'intero pacchetto devono essere assemblate saldamente e ermeticamente.

## Note di installazione



## Pulizia e manutenzione delle attrezzature

Il distillatore deve pulire l'interno del suo contenitore, del condensatore e degli altri componenti prima o dopo ogni utilizzo e drenare tutte le impurità al suo interno. Dopo aver utilizzato il distributore di acqua distillata, dobbiamo pulirlo di tanto in tanto. Prestare attenzione alla pulizia della parete interna del suo contenitore di evaporazione, della superficie del tubo di riscaldamento elettrico, della parete interna del condensatore, della superficie del tubo del condensatore e del calcare nel tubo di uscita del condensatore. Evitare di comprometterne l'utilizzo.

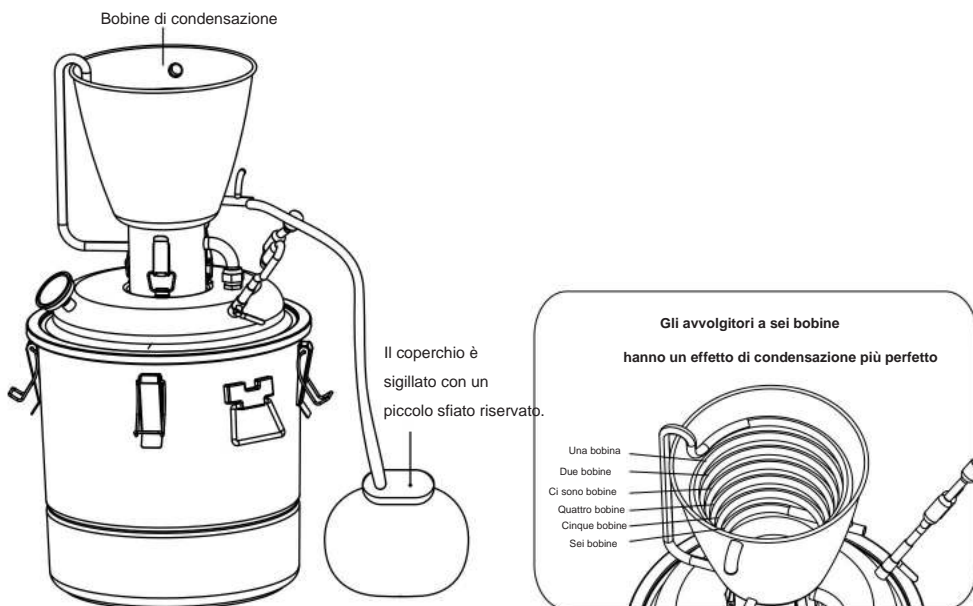
Per alcuni alambicchi appena acquistati, dobbiamo prima pulirli e accenderli per più di 2 ore per farli evaporare finché l'acqua distillata ottenuta non soddisfa i requisiti. Ricordatevi di non tagliare l'acqua durante l'uso.

Si noti che quando il dispositivo elettrico per acqua distillata è in funzione, la sua temperatura superficiale sarà molto alta, quindi fare attenzione a non toccarlo per evitare di scottarsi. Attendere che la temperatura scenda a quella normale prima di pulirlo.

## Le funzioni importanti del percorso dei gas di scarico

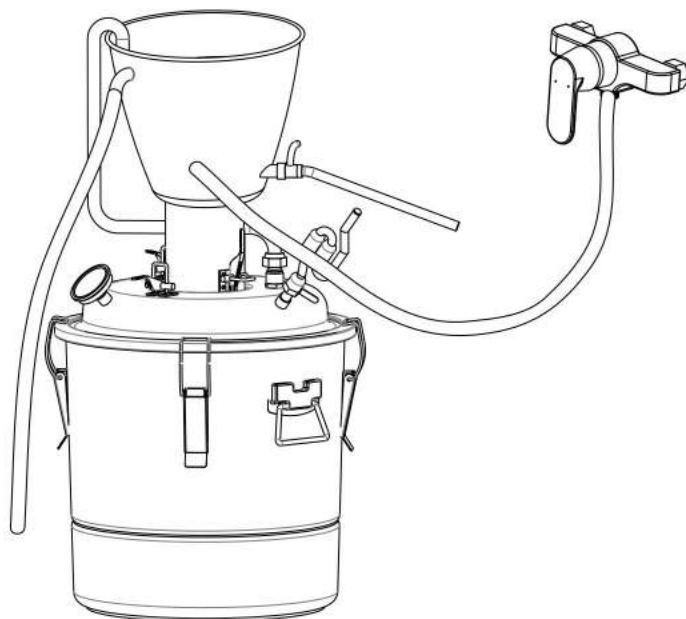
**1. Il canale dei gas di scarico può scaricare impurità graduate e migliorare la qualità del vino.** Ad esempio, per metanolo, acetaldeide, acetato di etile, formiato di etile, ecc., hanno tutti punti di ebollizione inferiori all'etanolo, quindi sono relativamente difficili da liquefare e saranno scaricati verso l'alto con i gas di scarico per evitare di soffiare nel vino finito.

**2. Il percorso dei gas di scarico può aiutare a caricare il vino in modo anaerobico per ottenere una migliore qualità del vino.** Il coperchio è sigillato con un piccolo sfiato riservato.



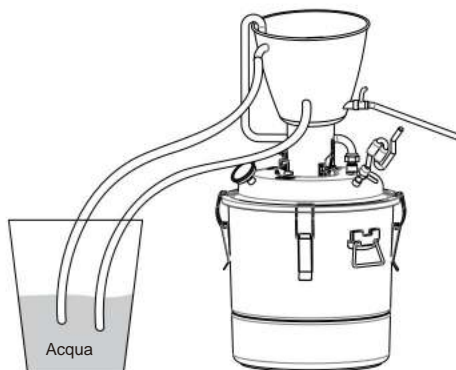
### Schema di collegamento dei tubi per l'acqua del rubinetto

Se si utilizza acqua di rubinetto per il raffreddamento diretto, è possibile controllare una portata d'acqua inferiore. La temperatura del fluido di produzione può essere controllata dalla portata d'acqua per garantire che sia vicina alla temperatura dell'acqua di raffreddamento.



### Schema di collegamento dei tubi per la circolazione dell'acqua tramite una pompa dell'acqua

Quando si utilizza acqua circolante, se la temperatura dell'acqua supera i 35°C, si consiglia di cambiare l'acqua. La temperatura massima non può superare i 40°C, poiché la temperatura del fluido di produzione è determinata dalla temperatura dell'acqua di raffreddamento in ingresso.



## Come usare

### Distillare liquore

1. Scegliere del buon riso comune da cuocere a vapore, aggiungere il riso cotto a vapore in una proporzione di 500 g di chicchi, 1 kg di acqua e 5 g di lievito distillato, mescolare bene e quindi effettuare la fermentazione liquida.
2. Temperatura di fermentazione 20-25 °C, mescolando una volta al giorno, fermentazione 10-20 giorni.
3. Riempire il grano fermentato nel sacchetto filtro corrispondente e versare il liquido prodotto durante il processo di fermentazione direttamente nella botte. Quindi posizionare il sacchetto contenente il grano direttamente sulla griglia (per evitare di incepparsi nella pentola). Dopo l'installazione, inizia la distillazione, la pompa sommersa preparata in precedenza è collegata all'alimentazione elettrica per la circolazione dell'acqua di raffreddamento quando c'è calore all'uscita.

### Distillare l'idrolato

1. Scegli i petali o altre piante che ti piacciono.
2. Immergere i petali in acqua pura per 3-5 cm per 8 ore (solo per i petali secchi).
3. Togliete i petali e metteteli in un sacchetto filtro abbinato. Quindi, mettete il sacchetto filtro con i petali sulla griglia, versate l'acqua inzuppata nel secchio, installatelo e iniziate a distillare.

### Distillare il brandy

1. Pigiare l'uva e aggiungere ingredienti come pectinasi, lievito, promotore di fermentazione e tannino nel giusto ordine.
2. Aggiungere lo zucchero bianco il giorno successivo alla fermentazione e, in genere, separare le bucce dai residui dopo la fermentazione per 7-10 giorni.
3. Aggiungere bentonite al vino separato per l'invecchiamento e la chiarificazione.
4. Metti la buccia separata e il residuo in un sacchetto filtrante, metti il sacchetto sulla griglia e aggiungi acqua sul fondo della botte. Il distillato è brandy.

### Fermentare il vino

1. Pigiare l'uva e aggiungere compresse regolatrici di zolfo per prevenire la contaminazione microbica.
2. Aggiungere pectinasi per decomporre la pectina e aumentare la resa del succo.
3. Aggiungere il lievito, far fermentare per 7-10 giorni e aumentare la resa del succo.
4. Dopo la filtrazione, aggiungere bentonite per la chiarificazione, lasciare fermentare per circa 1 mese e mettere il vino in una bottiglia.
5. Dopo l'imbottigliamento, conservare il vino in un luogo fresco.

**Produttore:** DEAGeneralAviationHoldingCo., Ltd.

**Aggiungere:** GongyeAvewest, SongxiaIndustrialPark, Songgang, Nanhai, Foshan, Guangdong, Cina.

**REP. CE:** EUREP GmbH

Unterlettenweg 1a, 85051 Ingolstadt

Germaniaeurep@eurep-gmbh.com

+49 841 8869 7744

RAPPRESENTANTE DEL REGNO UNITO: Acumen IBC Ltd.

Piano terra, 94 O ck street, Abingdon, OX145DH Richard Kupce

info@ukacumen.com

+44 1235 200526

**VEVOR<sup>®</sup>**

E-mail: [CustomerService@vevor.com](mailto:CustomerService@vevor.com)

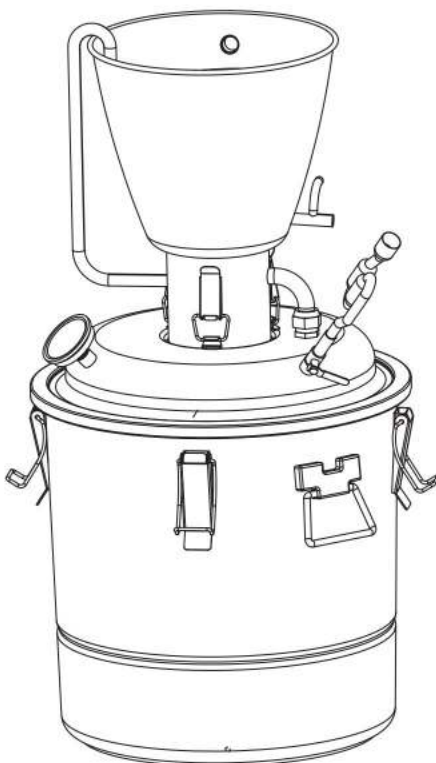
**VEVOR<sup>®</sup>**

MANUAL DEL DESTILADOR DE ALCOHOL

# VEVOR<sup>®</sup>

## Destilador de alcohol MANUAL

10L/30L/50L/70L



¿NECESITA AYUDA? ¡CONTÁCTENOS!

¿Tiene preguntas sobre el producto? ¿Necesita asistencia técnica? No dude en ponerse en contacto con nosotros:



Servicio de atención al cliente@vevor.com




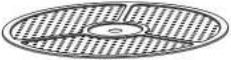

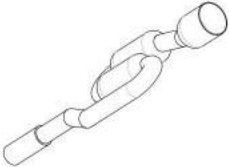
Estas son las instrucciones originales. Lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de operar.


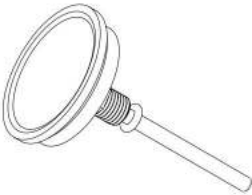


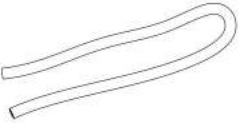
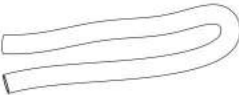
VEVOR se reserva el derecho de interpretar nuestro manual de usuario. La apariencia del producto dependerá del producto que haya recibido. Le rogamos que nos disculpe por no informarle nuevamente si hay actualizaciones tecnológicas o de software en nuestro producto.


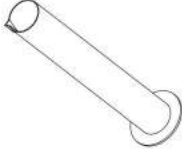


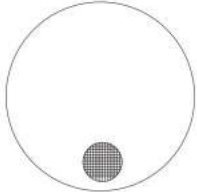
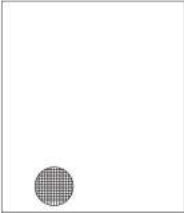

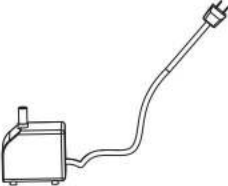
Este manual de usuario se aplica a los productos de la serie Distiller.

Lea atentamente este manual antes de utilizar el producto.

## BIEN

Artículo	Nombre de la pieza	CANTIDAD	Imagen
1	Barril condensador	1 pieza	
2	Tapa	1 pieza	
3	Barril de caldera	1 pieza	
4	Rejilla de vapor de acero inoxidable	1 pieza	
5	Junta de silicona	1 pieza	
6	Válvula de escape	1 pieza	

7	Válvula de bola	1 pieza	
8	Termómetro	1 pieza	
9	Termómetro	1 pieza	
10	Medidor de alcohol	1 pieza	
11	Tubo de entrada de agua	1 pieza	
12	Tubo de salida de agua	1 pieza	

13	Taza medidora	1 pieza	
14	Taza medidora larga	1 pieza	
15	Junta de silicona	1 pieza	
16	Pipa de vino	1 pieza	
17	Gasa	1 pieza	
18	Bolsa de separación de escoria	1 pieza	
19	Manual de usuario	1 pieza	
20	Bomba de agua	1 pieza	

## Introducción del producto

• Los fermentadores de acero inoxidable concentran el vapor calentándolo hasta hervir y luego enfriándolo. Además, toda la unidad de destilación de alcohol está hecha de acero inoxidable 304 de grado alimenticio, que es duradero y fácil de limpiar. • Tratamiento de condensación eficiente: el destilador de

alcohol adopta un tubo espiral de acero inoxidable, que tiene una conductividad térmica rápida y garantiza un buen rendimiento de enfriamiento. Al mismo tiempo, tiene una gran área de contacto con el barril del condensador y proporciona una temperatura de destilación relativamente baja. • Juego completo de accesorios: el juego viene con un termómetro (0-150 ° C / 32-302 ° F) para un fácil monitoreo en tiempo real de la temperatura del alcohol. También incluye una válvula de ventilación unidireccional y le agrega 2/3 de agua para ayudar a liberar aire (solo sale gas) cuando se fermenta el grano. Nuestros kits de destilación también incluyen un kit de medidor de alcohol para una medición precisa de la graduación del vino. • Múltiples métodos de calentamiento: esta caldera de vino es compatible con varias estufas, incluidas la estufa de gas, la estufa de carbón y la leña. Es perfecto para licores fermentados como cerveza, brandy, whisky, vino y condimentos como salsa de soja y vinagre.

Los siguientes son los datos de referencia, el rendimiento está determinado principalmente por la fermentación, el tiempo de destilado y la potencia del fuego.

Capacidad del fermentador	Tamaño del fermentador	Tamaño del barril de condensación:	Tiempo de cocción al vapor del alcohol
10 litros	Φ250x250 mm	Φ250x313 mm	1-2 h (incluido el tiempo de calentamiento)
30L	Φ350x350 mm	Φ250x313 mm	1-2 h (incluido el tiempo de calentamiento)
50 litros	Φ400x400 mm	Φ250x313 mm	2-3 h (incluido el tiempo de calentamiento)
70L	Φ450x450 mm	Φ250x313 mm	2-3 h (incluido el tiempo de calentamiento)

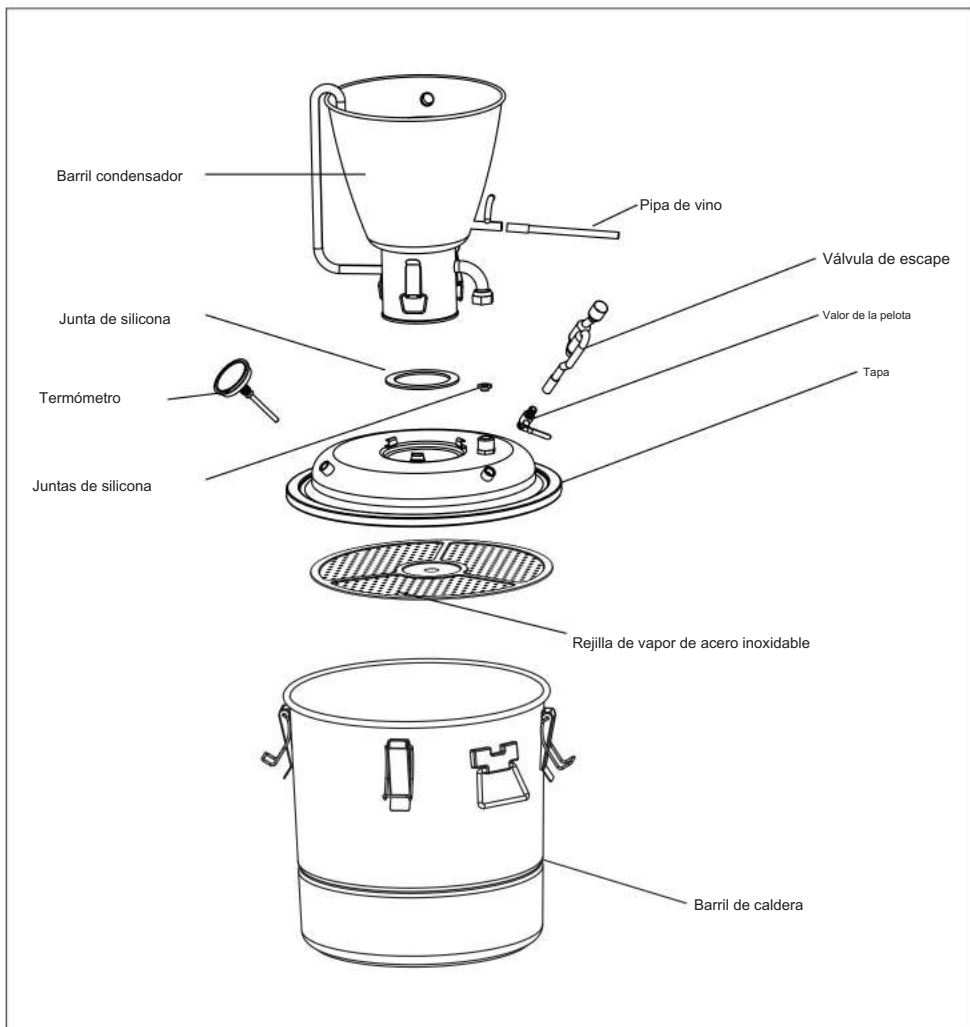
## Instalación y uso de equipos de destilación

Las unidades destiladoras se instalan de abajo a arriba.

1. Coloque la mezcla de vino filtrado y agua en el balde según la capacidad adecuada, cubra la tapa y asegure la tapa con una herramienta.
2. Coloque la junta 15 sobre la plataforma cóncava.
3. Ajuste la posición de enfriamiento, coloque una almohadilla de silicona 5 en la junta, gire la junta en el sentido de las agujas del reloj para apretar.
4. Abroche la hebilla de la herramienta.
5. Instale el medidor de temperatura, la válvula de bola y la válvula de escape unidireccional.
6. Conecte el tubo de salida de vino a la salida de vino de la torre de condensación, conecte un extremo del tubo de entrada de agua a la bomba de agua, el otro extremo a la entrada de agua y conecte el tubo de salida de agua a la salida de agua.

En primer lugar, asegure la tapa del barril y fije firmemente la cubierta del balde con el clip de hierro del balde. Ajuste la posición del barril del condensador en la cubierta del barril, y la conexión debe llenarse con una junta y un anillo de silicona. Sujete firmemente el barril del condensador con el clip de hierro de la cubierta del balde, instale la válvula de bola, la válvula de escape unidireccional y el termómetro, y conecte firmemente la torre de condensación y el tubo de salida de vino, y luego instale el tubo de entrada de agua y el tubo de salida de agua en secuencia. Todo el dispositivo debe estar recto e instalado firmemente. A excepción del espacio entre el tubo receptor de líquido y la botella receptora, todas las partes de todo el paquete deben ensamblarse de manera hermética y hermética.

## Notas de instalación



## Limpeza y mantenimiento de equipos

El destilador necesita limpiar el interior de su olla, condensador y otros componentes antes o después de cada uso, y drenar todas las impurezas de su interior. Después de haber utilizado el dispensador de agua destilada, debemos limpiarlo de vez en cuando. Preste atención a la limpieza de la pared interior de su olla de evaporación, la superficie del tubo de calentamiento eléctrico, la pared interior del condensador, la superficie del tubo del condensador y la cal en el tubo de salida del condensador. Evite afectar su uso.

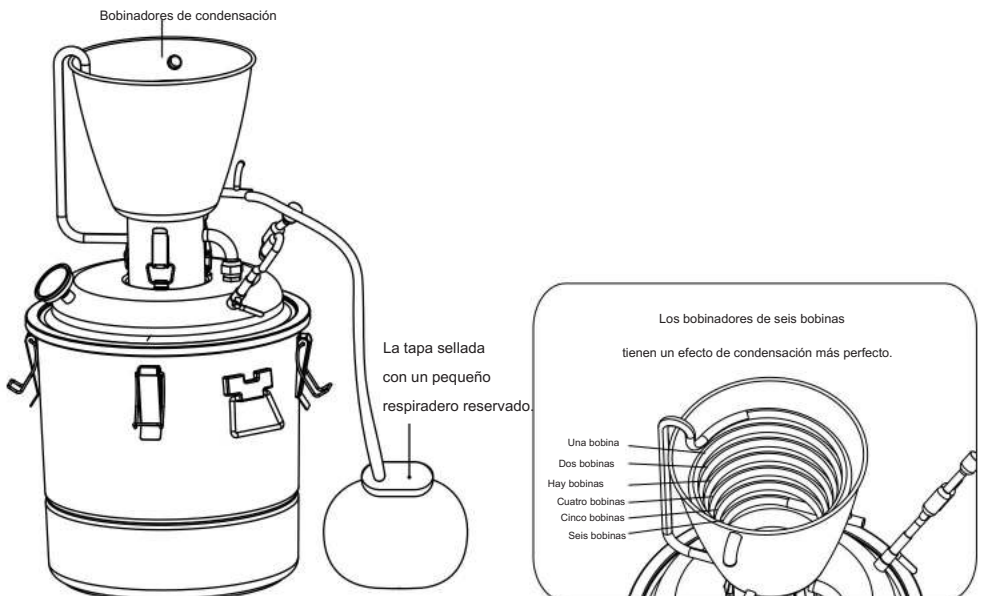
En el caso de los alambiques recién adquiridos, es necesario limpiarlos primero y dejarlos encendidos durante más de 2 horas para que se evaporen hasta que el agua destilada obtenida cumpla con los requisitos. Recuerde no cortar el suministro de agua durante el uso.

Tenga en cuenta que cuando el dispositivo eléctrico de agua destilada esté en funcionamiento, la temperatura de su superficie será muy alta, por lo que debe tener cuidado de no tocarlo para evitar quemarse. Espere hasta que la temperatura baje a la temperatura normal antes de limpiarlo.

## Funciones importantes de la vía de los gases de escape

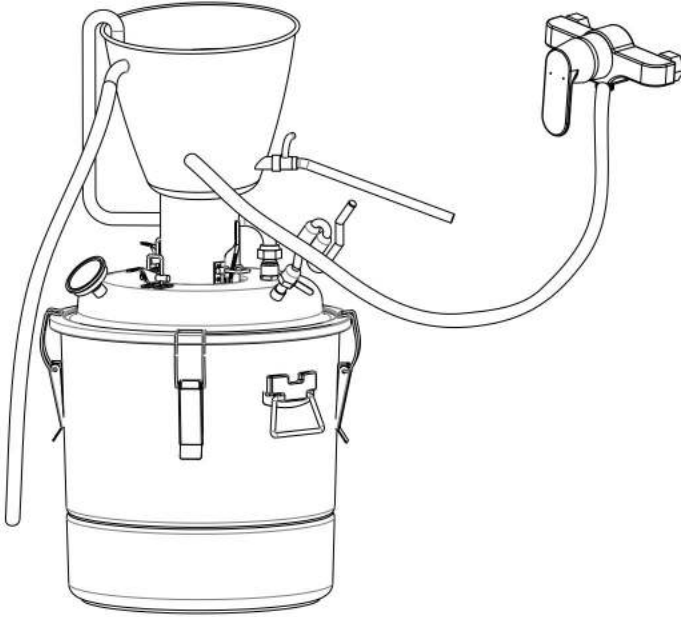
1. El canal de gases de escape puede descargar impurezas clasificadas y mejorar la calidad del vino. Por ejemplo, el metanol, el acetaldehído, el acetato de etilo, el formiato de etilo, etc., tienen puntos de ebullición más bajos que el etanol, por lo que son relativamente difíciles de licuar y se descargarán hacia arriba con los gases de escape para evitar que se filtren al vino terminado.

2. El conducto de escape de gases puede ayudar a cargar el vino de forma anaeróbica para lograr una mejor calidad del mismo. La tapa está sellada con un pequeño respiradero reservado.



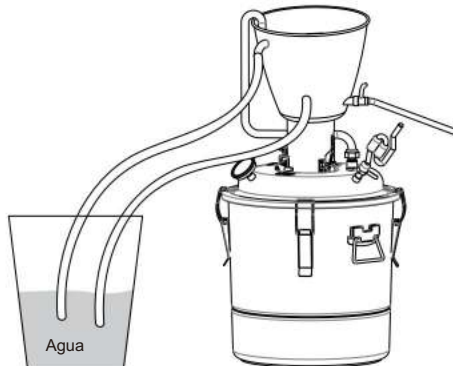
### Diagrama de conexión de tuberías para agua del grifo

Si se utiliza agua del grifo para el enfriamiento directo, se puede controlar un caudal de agua más bajo. La temperatura del fluido de producción se puede controlar mediante el caudal de agua para garantizar que se acerque a la temperatura del agua de enfriamiento.



### Diagrama de conexión de tuberías para la circulación de agua a través de una bomba de agua

Cuando se utiliza agua circulante, si la temperatura del agua supera los 35 °C, se recomienda cambiar el agua. La temperatura máxima no puede superar los 40 °C, ya que la temperatura del fluido de producción está determinada por la temperatura del agua de refrigeración de entrada.



## Cómo utilizar

### Destilar licor

1. Elija un buen arroz común para cocinar al vapor, agregue el arroz al vapor en la proporción de 500 g de grano, 1 kg de agua y 5 g de levadura destilada, mezcle bien y luego realice la fermentación líquida.
2. Temperatura de fermentación de 20-25 °C, revolviendo una vez al día, fermentación de 10 a 20 días.
3. Introducir el grano fermentado en la bolsa filtrante correspondiente y verter el líquido producido durante el proceso de fermentación directamente en el barril. A continuación, colocar la bolsa que contiene el grano directamente sobre la rejilla (para evitar que se obstruya la olla). Tras la instalación, se inicia la destilación y la bomba sumergible preparada previamente se conecta a la red eléctrica para que circule el agua de refrigeración cuando hay calor en la salida.

### Destilar Hydrolat 1.

Elige los pétalos u otras plantas que te gusten.

2. Remojar los pétalos en agua pura durante 3-5 cm durante 8 horas (sólo para pétalos secos).
3. Saque los pétalos y colóquelos en una bolsa de filtro a juego. Luego, coloque la bolsa de filtro con los pétalos sobre la rejilla, vierta el agua remojada en el balde, instálelo y comience a destilar.

### Destilar brandy 1.

Triturar las uvas y agregar ingredientes como pectinasa, levadura, promotor de fermentación y tanino en el orden adecuado.

2. Agregue azúcar blanca al día siguiente de la fermentación y, en general, separe las cáscaras y los residuos después de la fermentación durante 7 a 10 días.
3. Añade bentonita al vino separado para añejarlo y clarificarlo.
4. Coloque la cáscara y los residuos separados en una bolsa de filtro, coloque la bolsa sobre la rejilla y agregue agua en el fondo del barril. El licor destilado es brandy.

### Vino de fermentación

1. Triturar las uvas y añadir tabletas reguladoras de azufre para evitar la contaminación microbiana.
2. Agregue pectinasa para descomponer la pectina y aumentar el rendimiento del jugo.
3. Agregue levadura, fermente durante 7 a 10 días y aumente el rendimiento del jugo.
4. Agregue bentonita para clarificar después de la filtración, deje reposar durante aproximadamente 1 mes y coloque el vino en una botella.
5. Conserve el vino en un lugar fresco después de embotellarlo.

Fabricante: DEAGeneralAviationHoldingCo., Ltd.

Agregar: GongyeAvewest, SongxialIndustrialPark, Songgang, Nanhai, Foshan, Guangdong, China.

REPRESENTANTE CE:

EUREP GmbH Unterlettenweg 1a, 85051

Ingolstadt Alemaniaeurep@eurep-

gmbh.com +49 841 8869 7744

REPRESENTANTE DEL REINO UNIDO: Acumen IBC Ltd.

Planta baja, 94 O ck Street, Abingdon, OX145DH Richard Kupce

info@ukacumen.com

+44 1235 200526

**VEVOR**<sup>®</sup>

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

**VEVOR<sup>®</sup>**

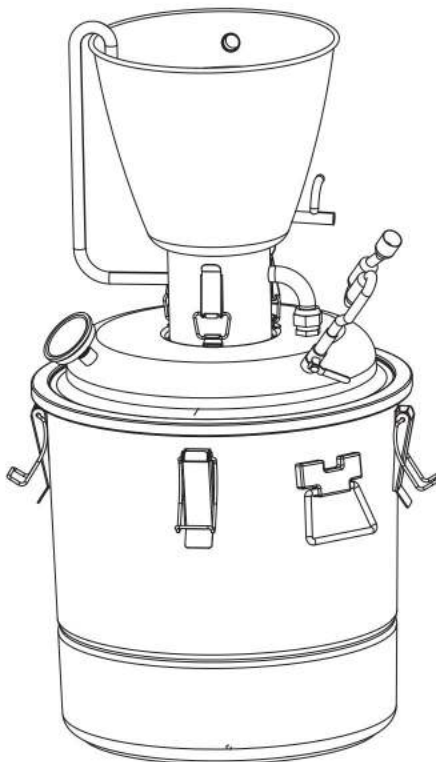
**INSTRUKCJA OBSŁUGI DEZYNFEKTORA ALKOHOLU**

# VEVOR<sup>®</sup>

DRZEWKO ALKOHOLU

PODRĘCZNIK

10L/30L/50L/70L



POTRZEBUJESZ POMOCY? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!!

Masz pytania dotyczące produktu? Potrzebujesz wsparcia technicznego? Skontaktuj się z nami:




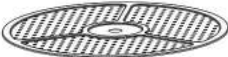

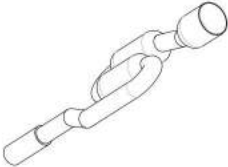



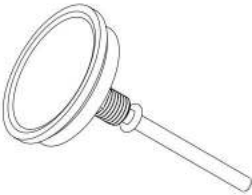


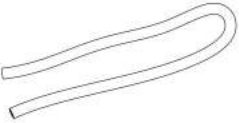
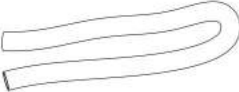
Obsługa Klienta@vevor.com


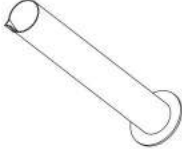


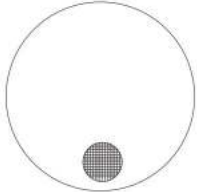
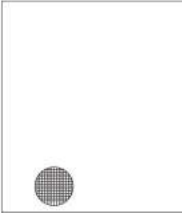

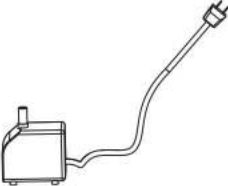
To jest oryginalna instrukcja. Przed rozpoczęciem użytkowania należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje. VEVOR zastrzega sobie prawo do jasnej interpretacji naszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu będzie zależał od produktu, który otrzymałeś. Prosimy o wybaczenie, że nie poinformujemy Cię ponownie, jeśli w naszym produkcie pojawiają się jakiegokolwiek aktualizacje technologiczne lub oprogramowania.

Niniejsza instrukcja obsługi dotyczy produktów z serii destylatorów.  
 Przed użyciem produktu należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję.

## DOBRY

Przedmiot	Nazwa części	ILOŚĆ	Zdjęcie
1	Beczka skraplająca	1 szt.	
2	Pokrywa	1 szt.	
3	Beczka kotła	1 szt.	
4	Ruszt parowy ze stali nierdzewnej	1 szt.	
5	Uszczelka silikonowa	1 szt.	
6	Zawór wydechowy	1 szt.	

7	Zawór kulowy	1 szt.	
8	Termometr	1 szt.	
9	Termometr	1 szt.	
10	Miernik alkoholu	1 szt.	
11	Rura wlotowa wody	1 szt.	
12	Rura wylotowa wody	1 szt.	

13	Miarka	1 szt.	
14	Długa miarka	1 szt.	
15	Uszczelka silikonowa	1 szt.	
16	Fajka do wina	1 szt.	
17	Gaza	1 szt.	
18	Worek separacyjny żużla	1 szt.	
19	Instrukcja obsługi	1 szt.	
20	Pompa wodna	1 szt.	

## Wprowadzenie do produktu

• Fermentatory ze stali nierdzewnej koncentrują parę poprzez podgrzewanie do wrzenia, a następnie chłodzenie. Ponadto cała jednostka destylacji alkoholu wykonana jest ze stali nierdzewnej 304 klasy spożywczej, która jest trwała i łatwa do czyszczenia. • Wydajne przetwarzanie kondensacji: destylator alkoholu przyjmuje spiralną rurę ze stali nierdzewnej, która ma szybką przewodność cieplną i zapewnia dobrą wydajność chłodzenia. Jednocześnie ma dużą powierzchnię styku z beczką skraplacza i zapewnia stosunkowo niską temperaturę destylacji. • Pełny zestaw akcesoriów: zestaw zawiera termometr (0-150°C/32-302°F) do łatwego monitorowania temperatury alkoholu w czasie rzeczywistym. Zawiera również jednokierunkowy zawór odpowietrzający i dodaje do niego 2/3 wody, aby pomóc uwolnić powietrze (tylko gaz na zewnątrz) podczas fermentacji ziarna. Nasze zestawy destylacyjne zawierają również zestaw miernika alkoholu do dokładnego pomiaru mocy wina. • Wiele metod ogrzewania: ten kocioł do wina jest kompatybilny z różnymi piecami, w tym kuchenką gazową, kuchenką węglową i drewnem opałowym. Doskonale nadaje się do fermentowanych trunków, takich jak piwo, brandy, whisky, wino, a także przypraw, takich jak sos sojowy i ocet.

Poniżej przedstawiono dane referencyjne, wydajność zależy głównie od fermentacji, czasu destylacji i mocy ognia.

Pojemność fermentatora	Wielkość fermentatora	Rozmiar beczki kondensatu:	Czas parowania alkoholu
10L	Φ250x250 mm	Φ250x313 mm	1-2 h (wliczając czas nagrzewania)
30L	Φ350x350 mm	Φ250x313 mm	1-2 h (wliczając czas nagrzewania)
50L	Φ400x400 mm	Φ250x313 mm	2-3 godz. (wliczając czas nagrzewania)
70L	Φ450x450 mm	Φ250x313 mm	2-3 godz. (wliczając czas nagrzewania)

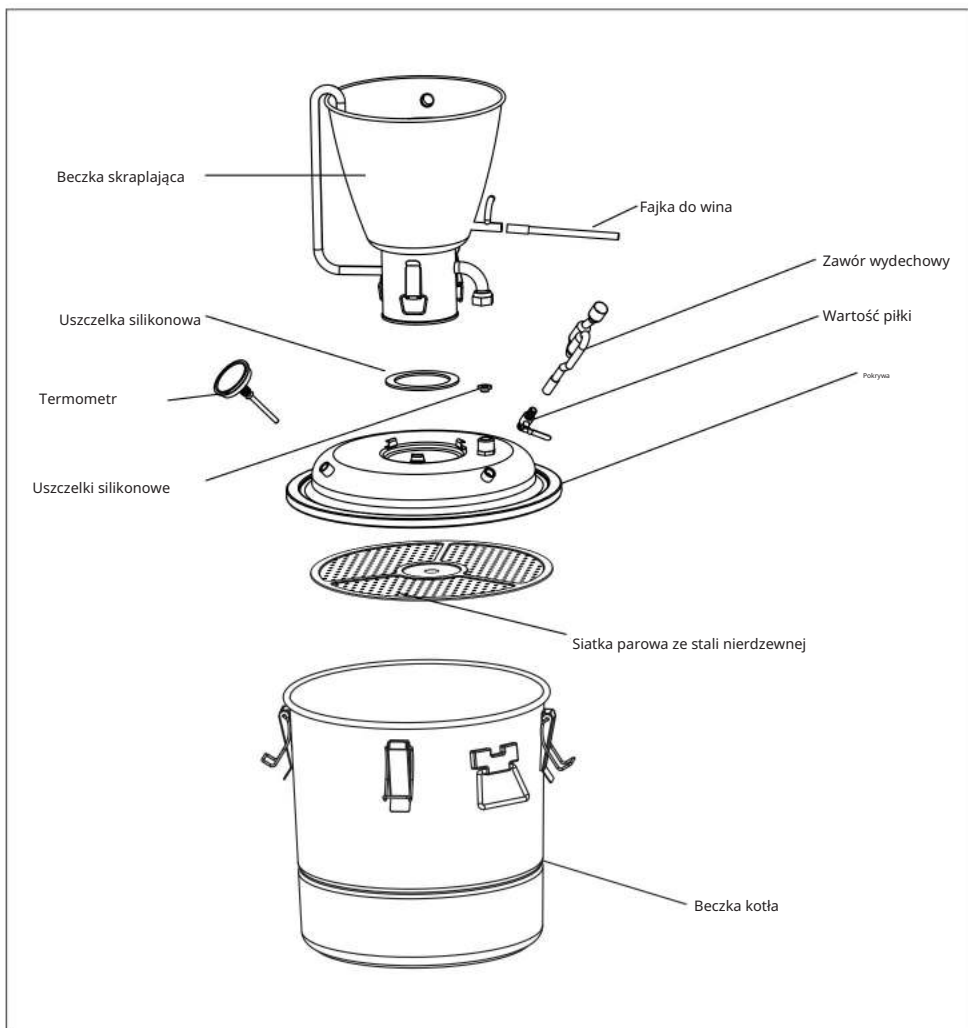
## Instalacja i użytkowanie sprzętu destylacyjnego

Jednostki destylacyjne instaluje się od dołu do góry.

1. Wlej przefiltrowaną mieszankę wina i wody do wiadra zgodnie z odpowiednią pojemnością, przykryj pokrywką i zabezpiecz ją narzędziem.
2. Umieść uszczelkę 15 na platformie wklęsłej.
3. Dostosuj pozycję chłodzenia, umieść podkładkę silikonową 5 na stawie, przekręć staw zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby go dokręcić.
4. Zapnij kłamrę narzędzia.
5. Zamontuj wskaźnik temperatury, zawór kulowy i zawór wydechowy jednokierunkowy.
6. Podłącz rurę wylotową wina do wylotu wina wieży skraplającej, podłącz jeden koniec rury wlotowej wody do pompy wodnej, drugi koniec do wlotu wody i podłącz rurę wylotową wody do wylotu wody.

Najpierw zamocuj pokrywę na beczce i mocno zamocuj pokrywę wiadra za pomocą żelaznego klipsa wiadra. Dostosuj położenie beczki skraplacza na pokrywie beczki, a połączenie powinno zostać wypełnione uszczelką i silikonowym pierścieniem. Mocno zaciśnij beczkę skraplacza za pomocą żelaznego klipsa wiadra, zainstaluj zawór kulowy, zawór wydechowy jednokierunkowy i termometr, a następnie szczelnie połącz wieżę skraplającą i rurę wylotową wina, a następnie zainstaluj kolejno rurę wlotową wody i rurę wylotową wody. Całe urządzenie musi być proste i solidnie zainstalowane. Z wyjątkiem szczeliny między rurą odbiorczą cieczy a butelką odbiorczą, wszystkie części całego opakowania powinny być szczelnie zmontowane i hermetyczne.

## Notatki dotyczące instalacji



## Czyszczenie i konserwacja sprzętu

Destylator musi wyczyścić wnętrze swojego garnka, skraplacza i innych podzespołów przed lub po każdym użyciu oraz usunąć wszystkie zanieczyszczenia z jego wnętrza. Po użyciu dozownika wody destylowanej musimy go czyścić co jakiś czas. Zwróć uwagę na czyszczenie wewnętrznej ściany garnka parownika, powierzchni elektrycznej rurki grzewczej, wewnętrznej ściany skraplacza, powierzchni rurki skraplacza i kamienia w rurze wylotowej skraplacza. Unikaj wpływu na jego użytkowanie.

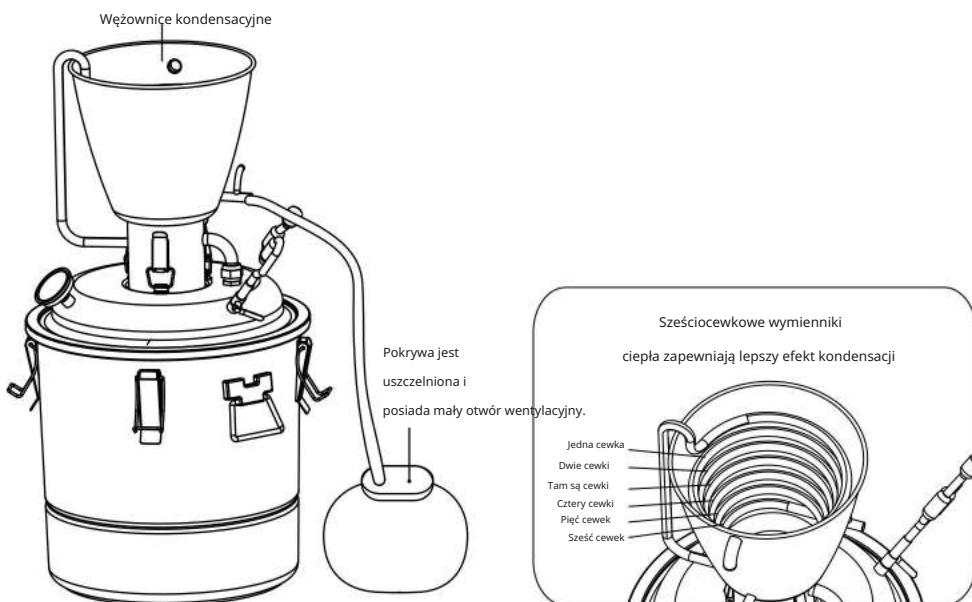
W przypadku niektórych nowo zakupionych alembików musimy je najpierw wyczyścić i włączyć na ponad 2 godziny, aby odparowały, aż uzyskana woda destylowana spełni wymagania. Pamiętaj, aby nie odcinać wody podczas użytkowania.

Należy pamiętać, że gdy urządzenie elektryczne do wody destylowanej pracuje, jego temperatura powierzchni będzie bardzo wysoka, dlatego należy uważać, aby go nie dotykać, aby uniknąć poparzenia. Przed czyszczeniem należy odczekać, aż temperatura spadnie do normalnej.

## Ważne funkcje ścieżki spalin

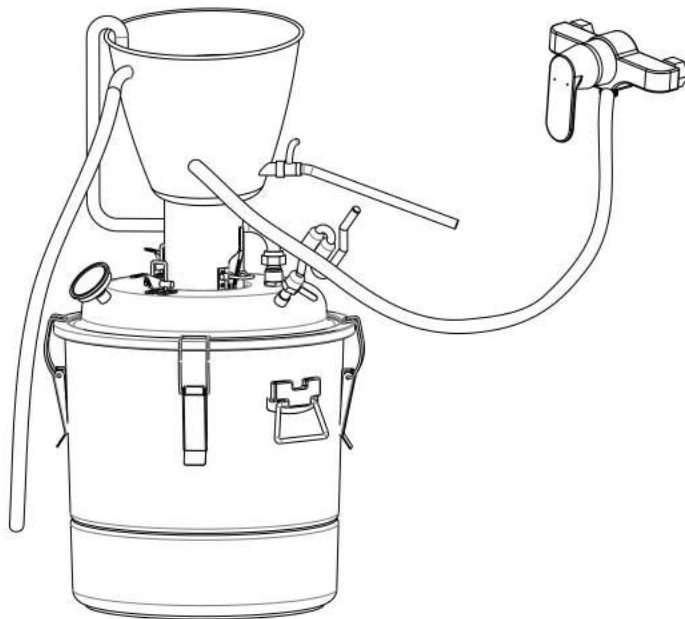
1. Kanał spalinowy może odprowadzać zanieczyszczenia o różnym stopniu zanieczyszczenia i poprawiać jakość wina. Na przykład metanol, aldehyd octowy, octan etylu, mrówczan etylu itp. mają niższe temperatury wrzenia niż etanol, więc są stosunkowo trudne do skroplenia i zostaną odprowadzone w górę wraz ze spalinami, aby uniknąć wdmuchiwanie do gotowego wina.

2. Ścieżka spalin może pomóc w beztlenowym ładowaniu wina, aby uzyskać lepszą jakość wina. Pokrywa jest uszczelniona małym odpowietrznikiem.



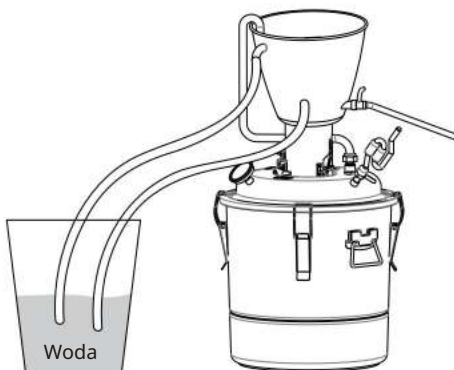
## Schemat podłączenia rur do wody kranowej

Jeśli do bezpośredniego chłodzenia używana jest woda z kranu, można kontrolować niższy przepływ wody. Temperaturę płynu produkcyjnego można kontrolować za pomocą przepływu wody, aby zapewnić, że jest ona zbliżona do temperatury wody chłodzącej.



## Schemat podłączenia rur do cyrkulacji wody za pomocą pompy wodnej

W przypadku stosowania wody obiegowej, jeśli temperatura wody przekracza 35°C, zaleca się jej wymianę. Maksymalna temperatura nie może przekraczać 40°C, ponieważ temperatura płynu produkcyjnego jest określana przez temperaturę wody chłodzącej na wejściu.



## Jak używać

### Destylować alkohol

1. Wybierz dobry, zwykły ryż do ugotowania na parze, dodaj ugotowany na parze ryż w proporcji 500 g ziarna, 1 kg wody i 5 g drożdży destylowanych, dobrze wymieszaj, a następnie przeprowadź fermentację płynną.
2. Temperatura fermentacji 20-25 °C, mieszanie raz dziennie, fermentacja 10-20 dni.
3. Wlej sfermentowane ziarno do pasującego worka filtracyjnego i wlej płyn wytworzony podczas procesu fermentacji bezpośrednio do beczki. Następnie umieść worek zawierający ziarno bezpośrednio na ruszcie (aby zapobiec zaklejeniu garnka). Po instalacji rozpoczyna się destylacja, wstępnie przygotowana pompa zanurzeniowa jest podłączona do zasilania w celu cyrkulacji wody chłodzącej, gdy na wylocie jest ciepło.

### Destylacja Hydrolatu

1. Wybierz płatki lub inne rośliny, które lubisz.
2. Płatki namoczyć w czystej wodzie na głębokość 3-5 cm przez 8 godzin (dotyczy tylko płatków suszonych).
3. Wyjmij płatki i umieść je w pasującym worku filtracyjnym. Następnie umieść worek filtracyjny z płatkami na kratce, wlej namoczoną wodę do wiadra, zamontuj je i rozpocznij destylację.

### Destylacja brandy

1. Zgnieć winogrona i dodaj w odpowiedniej kolejności składniki, takie jak pektynaza, drożdże, promotor fermentacji i tanina.
2. Następnego dnia fermentacji dodaj biały cukier, a skórki i pozostałości po fermentacji oddziel przez 7-10 dni.
3. Dodaj bentonit do oddzielnego wina w celu starzenia i klarowania.
4. Oddzieloną skórkę i resztki włóż do worka filtracyjnego, umieść worek na kratce i dodaj wodę na dno beczki. Destylowany spirytus to brandy.

### Fermentacja wina

1. Zgnieć winogrona i dodaj tabletki regulujące zawartość siarki, aby zapobiec skażeniu mikrobiologicznemu.
2. Dodaj pektynazę w celu rozłożenia pektyny i zwiększenia wydajności soku.
3. Dodaj drożdże, fermentuj przez 7-10 dni i zwiększ wydajność soku.
4. Po filtracji dodaj bentonit w celu sklarowania, zaparzać przez około 1 miesiąc, a następnie przelej wino do butelek.
5. Po zabutelkowaniu wino należy przechowywać w chłodnym miejscu.

Producent: DEAGeneralAviationHoldingCo., Ltd.

Dodaj: GongyeAwest, SongxiaIndustrialPark, Songgang, Nanhai, Foshan, Guangdong, Chiny.

REP WE: EUREP GmbH

Unterlettenweg 1a, 85051 Ingolstadt

Germanyeurep@eurep-gmbh.com

+49 841 8869 7744

Przedstawiciel Wielkiej Brytanii: Acumen IBC Ltd.

Parter, 94 O ck street, Abingdon, OX145DH Richard Kupce

info@ukacumen.com

+44 1235 200526

**VEVOR**<sup>®</sup>

E-mail: [Obsluga Klienta@vevor.com](mailto:ObslugaKlienta@vevor.com)

**VEVOR<sup>®</sup>**

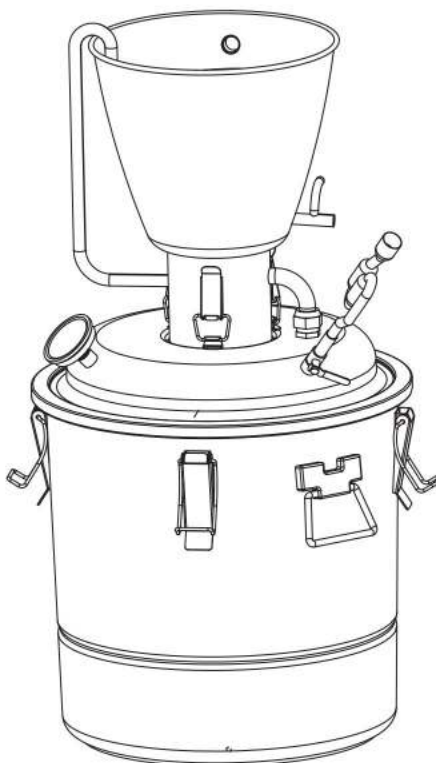
**HANDLEIDING VOOR ALCOHOLSTILLER**

# VEVOR<sup>®</sup>

ALCOHOL STILLER

HANDMATIG

10L/30L/50L/70L



## HULP NODIG? NEEM CONTACT MET ONS OP!

Heeft u vragen over het product? Heeft u technische ondersteuning nodig? Neem dan gerust contact met ons op:



**Klantenservice@vevor.com**




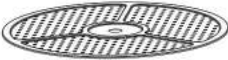

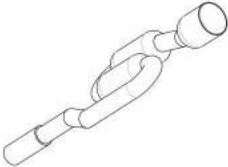
Dit zijn de originele instructies. Lees de volledige handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.


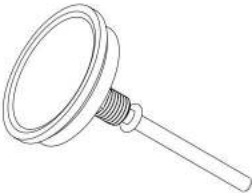


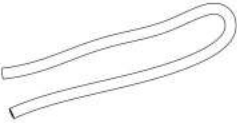
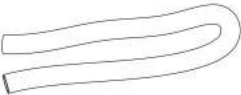
VEVOR behoudt zich een duidelijke interpretatie van onze gebruikershandleiding voor. Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u hebt ontvangen. Vergeef ons dat we u niet opnieuw zullen informeren als er technologie- of software-updates voor ons product zijn.





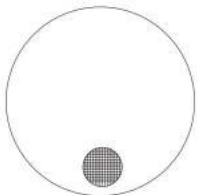
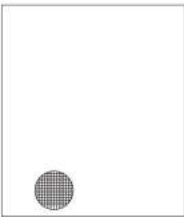

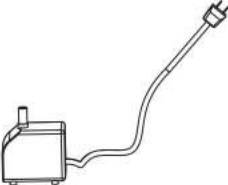
Deze gebruikershandleiding is van toepassing op producten uit de distilleerserie.

Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het product gebruikt.

**GOED**

Item	Onderdeelnaam	Hoeveelheid	Afbeelding
1	Condensatorvat	1 stuks	
2	Deksel	1 stuks	
3	Ketelvat	1 stuks	
4	Stoomrooster van roestvrij staal	1 stuks	
5	Siliconen pakking	1 stuks	
6	Uitlaatklep	1 stuks	

7	Kogelkraan	1 stuks	
8	Thermometer	1 stuks	
9	Thermometer	1 stuks	
10	Alcoholmeter	1 stuks	
11	Waterinlaatbuis	1 stuks	
12	Waterafvoerbuis	1 stuks	

13	Maatbeker	1 stuks	
14	Lange maatbeker	1 stuks	
15	Siliconen pakking	1 stuks	
16	Wijnpijp	1 stuks	
17	Gaas	1 stuks	
18	Slakkenscheidingszak	1 stuks	
19	Gebruiksaanwijzing	1 stuks	
20	Waterpomp	1 stuks	

## Productintroductie

• Roestvrijstalen fermentatievaten concentreren stoom door verhitting tot het kookpunt en vervolgens af te koelen. Bovendien is de gehele alcoholdestillatie-eenheid gemaakt van 304 roestvrij staal van voedingskwaliteit, dat duurzaam en gemakkelijk schoon

te maken is. • Efficiënte condensatiebehandeling: de alcoholdestilleerder gebruikt een spiraalvormige buis van roestvrij staal, die een snelle thermische geleidbaarheid heeft en zorgt voor goede koelprestaties. Tegelijkertijd heeft het een groot contactoppervlak met het condensorvat en biedt het een relatief lage destillatietemperatuur. • Volledige set accessoires: de set wordt geleverd met een thermometer (0-150 °C/32-302 °F) voor eenvoudige realtime bewaking van de alcoholtemperatuur. Bevat ook een eenrichtingsontluchtingsklep en voegt er 2/3 water aan toe om lucht te laten ontsnappen (alleen gas uit) wanneer het graan wordt gefermenteerd. Onze destillatiekits bevatten ook een alcoholmeterkit voor nauwkeurige meting van de wijnsterkte. • Meerdere verwarmingsmethoden: deze wijnketel is compatibel met verschillende fornuizen, waaronder gasfornuizen, kolenkachels en brandhout. Het is perfect voor gefermenteerde dranken zoals bier, brandewijn, whisky, wijn en kruiden zoals sojasaus en azijn.

Hieronder staan de referentiegegevens, de opbrengst wordt voornamelijk bepaald door de fermentatie, destillatietijd en de vuurkracht.

Capaciteit van de fermentor	Fermentorgrootte	Condensatievatgrootte:	Alcohol stomen tijd
10L	ÿ250x250 mm	ÿ250x313 mm	1-2 uur (inclusief opwarmtijd)
30L	ÿ350x350 mm	ÿ250x313 mm	1-2 uur (inclusief opwarmtijd)
50L	ÿ400x400 mm	ÿ250x313 mm	2-3 uur (inclusief opwarmtijd)
70L	ÿ450x450 mm	ÿ250x313 mm	2-3 uur (inclusief opwarmtijd)

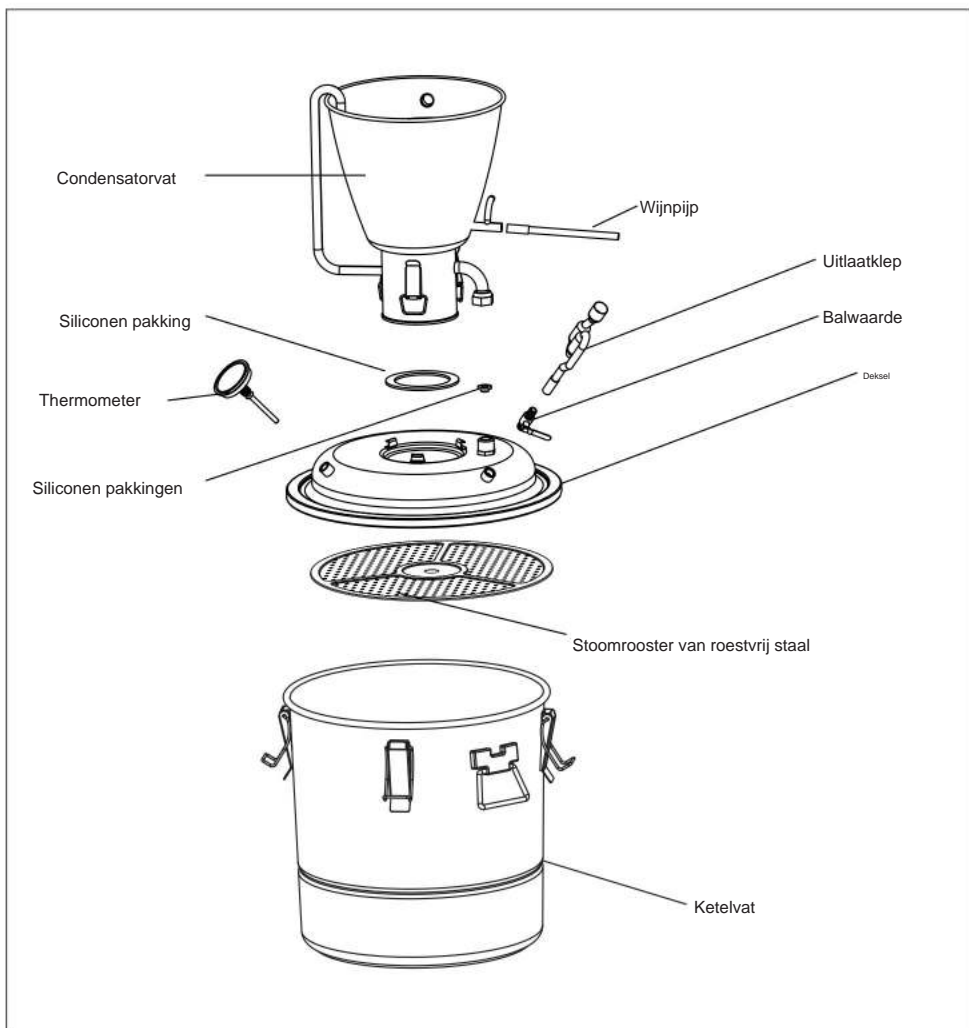
## Installatie en gebruik van distilleerapparatuur

**De distilleerunits worden van onder naar boven geïnstalleerd.**

1. Doe het gefilterde wijn-watermengsel in de emmer, passend bij de gewenste inhoud, doe het deksel erop en draai het vast met een gereedschap.
2. Plaats de pakking 15 op het concave platform.
3. Pas de koelpositie aan, plaats een siliconen pad 5 op de verbinding en draai de verbinding met de klok mee om deze vast te draaien.
4. Maak de gereedschapsgesp vast.
5. Installeer de temperatuurmeter, kogelkraan en eenrichtingsuitlaatklep.
6. Sluit de wijnafvoerleiding aan op de wijnafvoer van de condensatietoren, sluit het ene uiteinde van de watertoevoerleiding aan op de waterpomp, het andere uiteinde op de watertoevoer en sluit de waterafvoerleiding aan op de waterafvoer.

Bevestig eerst het deksel op het vat en bevestig het deksel van de emmer stevig met de ijzeren clip van de emmer. Pas de positie van het condensorvat op het deksel van het vat aan en de verbinding moet worden gevuld met een pakking en een siliconenring. Klem het condensorvat stevig vast met de ijzeren clip van het deksel van de emmer, installeer de kogelkraan, de eenrichtingsuitlaatklep en de thermometer en sluit de condensatietoren en de wijnuitlaatpijp stevig aan en installeer vervolgens de waterinlaatpijp en de wateruitlaatpijp in volgorde. Het hele apparaat moet recht zijn en stevig worden geïnstalleerd. Behalve de opening tussen de vloeistofontvangstpijp en de ontvangstfles, moeten alle onderdelen van het hele pakket stevig en luchtdicht worden gemonteerd.

## Installatie-opmerkingen



## Reiniging en onderhoud van apparatuur

De distilleerder moet de binnenkant van de pot, de condensor en andere componenten voor of na elk gebruik schoonmaken en alle onzuiverheden erin afvoeren. Nadat we de dispenser voor gedestilleerd water hebben gebruikt, moeten we deze af en toe schoonmaken. Besteed aandacht aan het schoonmaken van de binnenwand van de verdamperspot, het oppervlak van de elektrische verwarmingsbuis, de binnenwand van de condensor, het oppervlak van de condensorbuis en de kalk in de uitlaatpijp van de condensor. Vermijd het gebruik ervan te beïnvloeden.

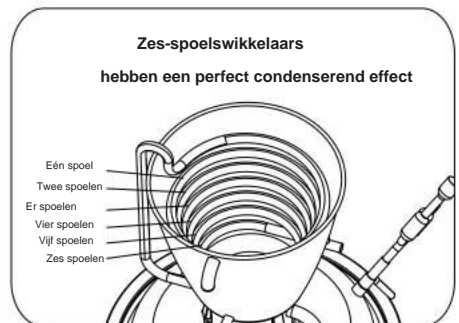
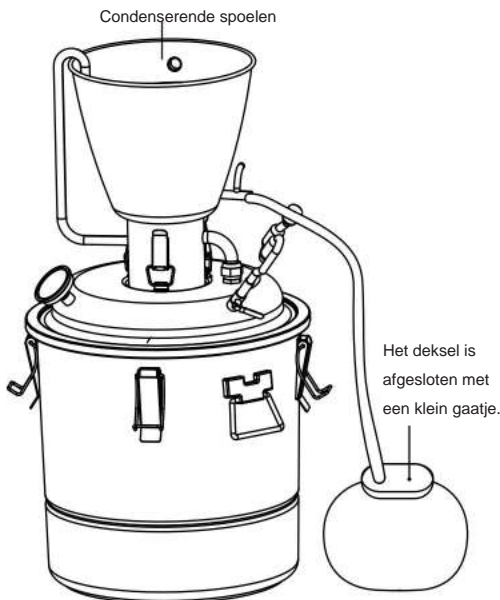
Voor sommige nieuw gekochte stills moeten we ze eerst schoonmaken en ze meer dan 2 uur aanzetten om te verdampen totdat het verkregen gedestilleerde water aan de vereisten voldoet. Vergeet niet om het water niet af te sluiten tijdens gebruik.

Let op dat wanneer het elektrische gedestilleerde waterapparaat werkt, de oppervlaktetemperatuur erg hoog zal zijn, dus wees voorzichtig om het niet aan te raken om verbranding te voorkomen. Wacht tot de temperatuur is gedaald tot normale temperatuur voordat u het schoonmaakt.

## De belangrijke functies van het uitlaatgaspad

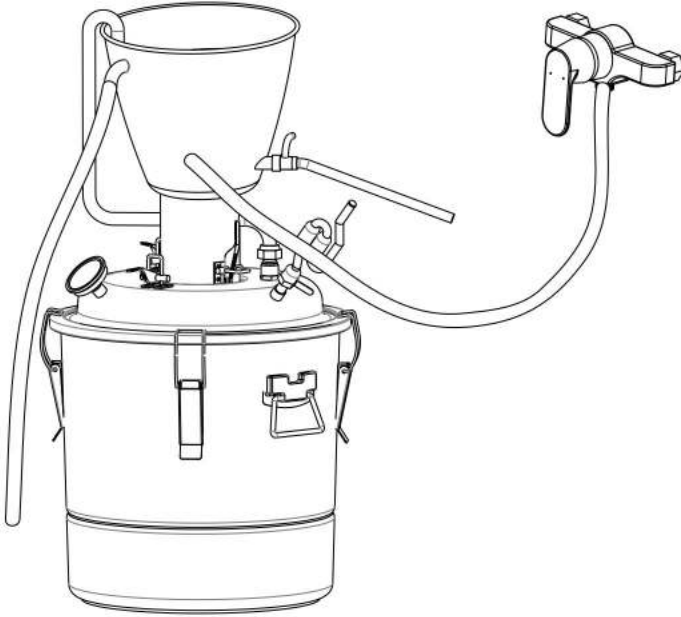
**1. Het uitlaatgaskanaal kan gegradeerde onzuiverheden afvoeren en de kwaliteit van de wijn verbeteren.** Bijvoorbeeld, voor methanol, acetaldehyde, ethylacetaat, ethylformiaat, etc., hebben ze allemaal lagere kookpunten dan ethanol, dus ze zijn relatief moeilijk vloeibaar te maken en zullen omhoog worden afgevoerd met het uitlaatgas om te voorkomen dat ze in de afgewerkte wijn blazen.

**2. Uitlaatgaspad kan helpen de wijn anaëroob te laden om een betere kwaliteit wijn te bereiken.** Het deksel is verzegeld met een kleine gereserveerde ventilatieopening.



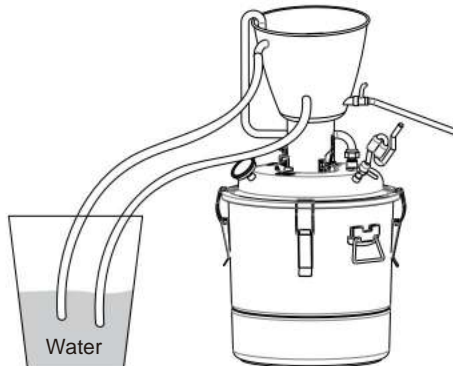
## Schema voor leidingaansluiting voor kraanwater

Als kraanwater wordt gebruikt voor directe koeling, kan een lagere waterstroomsnelheid worden geregeld. De temperatuur van de productievloeistof kan worden geregeld door de waterstroomsnelheid om ervoor te zorgen dat deze dicht bij de koelwatertemperatuur ligt.



## Pijpverbindingsschema voor het circuleren van water via een waterpomp

Bij gebruik van circulerend water, als de watertemperatuur hoger is dan 35°C, wordt aanbevolen om het water te verversen. De maximumtemperatuur mag niet hoger zijn dan 40°C, omdat de temperatuur van de productievloeistof wordt bepaald door de temperatuur van het invoerkoelwater.



## Hoe te gebruiken

### Distilleer sterke drank

1. Kies goede gewone rijst om te stomen, voeg de gestoomde rijst toe in de verhouding van 500 g graan, 1 kg water en 5 g gedestilleerde gist, meng goed en voer vervolgens de vloeibare fermentatie uit.
2. Fermentatietemperatuur van 20-25 °, eenmaal per dag roeren, fermentatie 10-20 dagen.
3. Vul het gefermenteerde graan in de bijpassende filterzak en giet de vloeistof die tijdens het fermentatieproces is geproduceerd rechtstreeks in het vat. Plaats vervolgens de zak met het graan rechtstreeks op het rooster (om te voorkomen dat de pot vastloopt). Na de installatie start de distillatie, de vooraf voorbereide pomp wordt aangesloten op de stroomvoorziening voor koelwatercirculatie wanneer er warmte bij de uitlaat is.

### Distilleer Hydrolaat

1. Kies de bloemblaadjes of andere planten die je mooi vindt.
2. Week de bloemblaadjes 3-5 cm in zuiver water gedurende 8 uur (alleen voor gedroogde bloemblaadjes).
3. Haal de bloemblaadjes eruit en doe ze in een bijpassende zeefzak. Plaats vervolgens de filterzak met de bloemblaadjes op het rooster, giet het geweekte water in de emmer, installeer deze en begin met distilleren.

### Brandewijn

- distilleren** 1. Plet de druiven en voeg ingrediënten zoals pectinase, gist, fermentatiepromotor en tannine in de juiste volgorde toe.
2. Voeg de volgende dag van de fermentatie witte suiker toe en scheid de schillen en resten na de fermentatie gedurende 7-10 dagen.
  3. Voeg bentoniet toe aan de gescheiden wijn voor rijping en klaring.
  4. Doe de gescheiden schil en resten in een filterzak, leg de zak op het rooster en voeg water toe aan de onderkant van het vat. De gedistilleerde drank is brandewijn.

### Wijn fermenteren

1. Plet de druiven en voeg zwavelregulerende tabletten toe om microbiële besmetting te voorkomen.
2. Voeg pectinase toe om pectine af te breken en de sapopbrengst te verhogen.
3. Voeg gist toe, laat het 7-10 dagen fermenteren en verhoog de sapopbrengst.
4. Voeg na filtratie bentoniet toe ter klaring, laat ongeveer 1 maand trekken en doe de wijn in een fles.
5. Bewaar de wijn na het bottelen op een koele plaats.

**Fabrikant:** DEAGeneralAviationHoldingCo., Ltd.

**Toevoegen:** GongyeAvest, SongxiaIndustrialPark, Songgang, Nanhai, Foshan, Guangdong, China.

**EC REP:** EUREP GmbH

Unterlettenweg 1a, 85051 Ingolstadt

Duitslandeurop@eurep-gmbh.com

+49 841 8869 7744

**VK REP:** Acumen IBC Ltd.

Begane grond, 94 O ck street, Abingdon, OX145DH Richard Kupce

info@ukacumen.com

+44 1235 200526

**VEVOR**<sup>®</sup>

E-mail: [Klantenservice@vevor.com](mailto:Klantenservice@vevor.com)

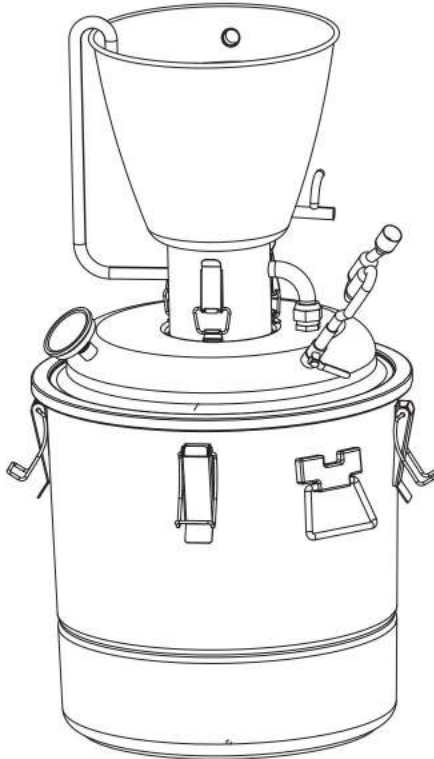
**VEVOR<sup>®</sup>**

**ALCOHOL STILLER MANUAL**

# VEVOR®

## ALKOHOLSTILLER MANUELL

10L/30L/50L/70L



### BEHÖVER HJÄLP? KONTAKTA OSS!

Har du produktfrågor? Behöver du teknisk support? Kontakta oss gärna:




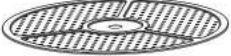
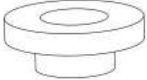
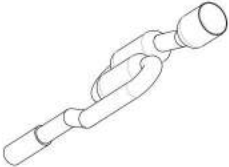



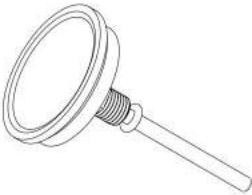


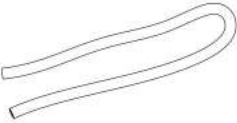
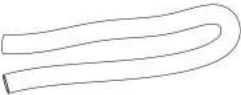
**CustomerService@vevor.com**


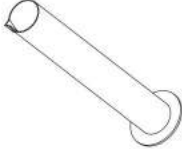


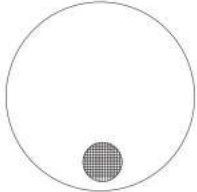
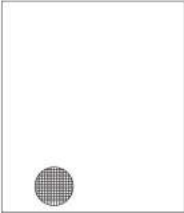

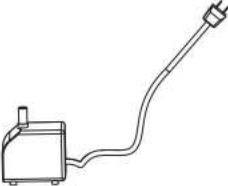
Detta är den ursprungliga instruktionen, läs alla manualer noggrant innan du använder den. VEVOR reserverar sig för en tydlig tolkning av vår användarmanual. Utseendet på produkten är beroende av den produkt du fått. Ursäkta oss att vi inte kommer att informera dig igen om det finns någon teknik eller mjukvaruuppdateringar på vår produkt.

Denna bruksanvisning gäller för produkterna i destilleringsserien.  
Läs denna bruksanvisning noggrant innan du använder produkten.

**BRA**

Punkt	Delens namn	ANTAL	Bild
1	Kondensorfat	1 st	
2	Lock	1 st	
3	Panna fat	1 st	
4	Rostfritt stål ånggaller	1 st	
5	Silikonpackning	1 st	
6	Avgasventil	1 st	

7	Kulventil	1 st	
8	Termometer	1 st	
9	Termometer	1 st	
10	Alkoholmätare	1 st	
11	Vatteninloppsror	1 st	
12	Vattenutloppsror	1 st	

13	Mätkopp	1 st	
14	Lång måttkopp	1 st	
15	Silikonpackning	1 st	
16	Vinpipa	1 st	
17	Flor	1 st	
18	Slaggseparationspåse	1 st	
19	Användarmanual	1 st	
20	Vattenpump	1 st	

## Produktintroduktion

- Fermentorer av rostfritt stål koncentrerar ånga genom att värma till kokning och sedan kyla. Dessutom är hela alkoholdestillationsenheten tillverkad av 304 livsmedelsklassat rostfritt stål, vilket är hållbart och lätt att rengöra.
- Effektiv

kondensbehandling: Alkoholdestillatören använder ett spiralrör av rostfritt stål, som har snabb värmeledningsförmåga och säkerställer bra kylningsprestanda. Samtidigt har den en stor kontaktyta med kondensorfatet och ger en relativt låg destillationstemperatur.

- Komplet uppsättning tillbehör: Setet levereras med en termometer (0-150°C/32-302°F) för enkel realtidsövervakning av alkoholtemperaturen. Innehåller även en envägsventilationsventil och tillsätter 2/3 vatten för att hjälpa till att släppa ut luft (endast gas ut) när spannmålen jäser. Våra destillationssatser inkluderar även en alkoholmätare för noggrann mätning av vinstyrka.
- Flera uppvärmningsmetoder: Denna vinpanna är kompatibel med olika spisar inklusive gasspis, kolspis och ved. Den är perfekt för jästa sprit som öl, konjak, whisky, vin och kryddor som sojasås och vinäger.

Följande är referensdata, utbytet bestäms huvudsakligen av jäsnings, destillattid och eldkraft.

Jäsningskapacitet	Fermentor storlek	Kondensationsfatstorlek:	Alkoholängande tid
10L	ÿ250x250 mm	ÿ250x313 mm	1-2 timmar (inklusive uppvärmningstid)
30L	ÿ350x350 mm	ÿ250x313 mm	1-2 timmar (inklusive uppvärmningstid)
50L	ÿ400x400 mm	ÿ250x313 mm	2-3 timmar (inklusive uppvärmningstid)
70L	ÿ450x450 mm	ÿ250x313 mm	2-3 timmar (inklusive uppvärmningstid)

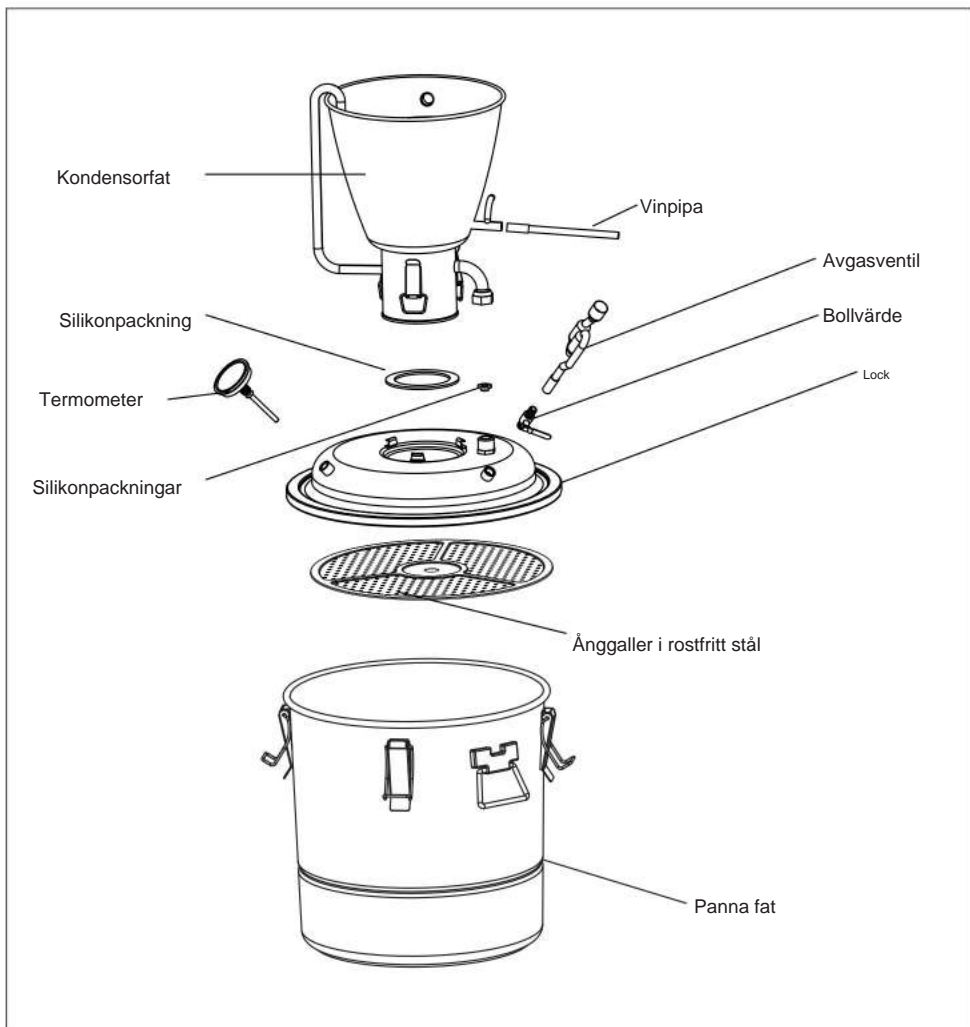
## Installation och användning av destillationsutrustning

**Distiller-enheter installeras från botten till toppen.**

1. Lägg den filtrerade vin- och vattenblandningen i hinken enligt lämplig kapacitet, täck locket och fäst locket med ett verktyg.
2. Placera packningen 15 på den konkava plattformen.
3. Justera kylläget, lägg en silikonkudde 5 på fogen, vrid fogen medurs för att dra åt.
4. Fäst verktygsspännet.
5. Installera temperaturmätaren, kulventilen och envägsavgasventilen.
6. Anslut vinutloppsroret till vinutloppet på kondensornet, anslut ena änden av vatteninloppsroret till vattenpumpen, den andra änden till vatteninloppet och anslut vattenutloppsroret till vattenutloppet.

Fäst först locket på tunnan och fixera skoplocket ordentligt med hinkjärnsklämman. Justera läget för kondensorfatet på cylinderlocket och anslutningen ska fyllas med en packning och en silikonring. Spänn fast kondensorfatet ordentligt med järnklämman för hinkskyddet, installera kulventilen, envägsavgasventilen och termometern, och anslut tätt kondensatorn och vinutloppsroret, och installera sedan vatteninloppsroret och vattenutloppet. röret i följd. Hela enheten måste vara rak och installerad ordentligt. Förutom gapet mellan vätskemottagningsröret och mottagningsflaskan, bör alla delar av hela förpackningen monteras tätt och lufttätt.

## Installationsanmärkingar



## Rengöring och underhåll av utrustning

Destilleriet måste rengöra insidan av sin kruka, kondensor och andra komponenter före eller efter varje användning, och tömma alla föroreningar inuti den. Efter att vi har använt dispensern för destillerat vatten måste vi rengöra den då och då. Var uppmärksam på att rengöra innerväggen på dess förångningskärl, ytan på det elektriska värmeröret, kondensorns innervägg, ytan på kondensorröret och skalan i kondensorns utloppsrör. Undvik att påverka dess användning.

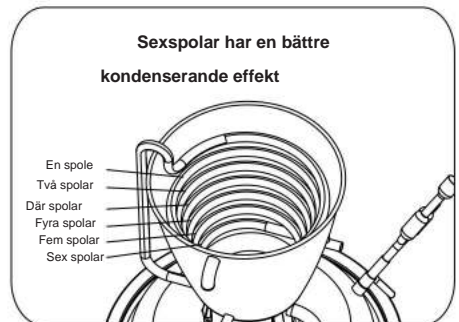
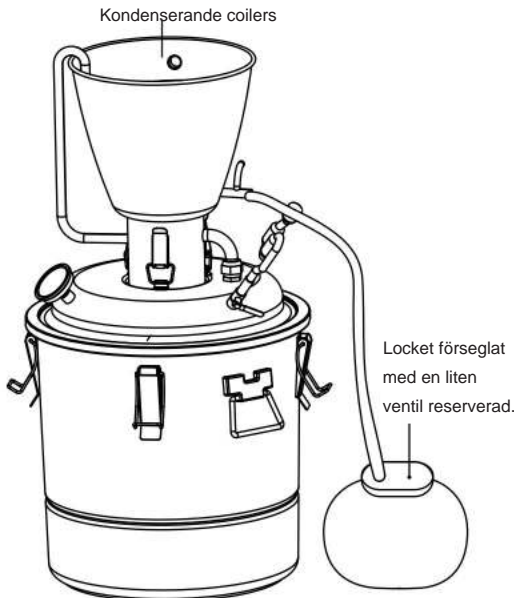
För vissa nyinköpta stillbilder måste vi först rengöra dem och slå på dem i mer än 2 timmar för att avdunsta tills det erhållna destillerade vattnet uppfyller kraven. Tänk på att inte stänga av vattnet under användning.

Observera att när den elektriska destillerat vatten enheten fungerar, kommer dess ytemperatur att vara mycket hög, så var försiktig så att du inte rör den för att förhindra skällning. Vänta tills temperaturen sjunker till normal temperatur innan du rengör.

## Avgasvägens viktiga funktioner

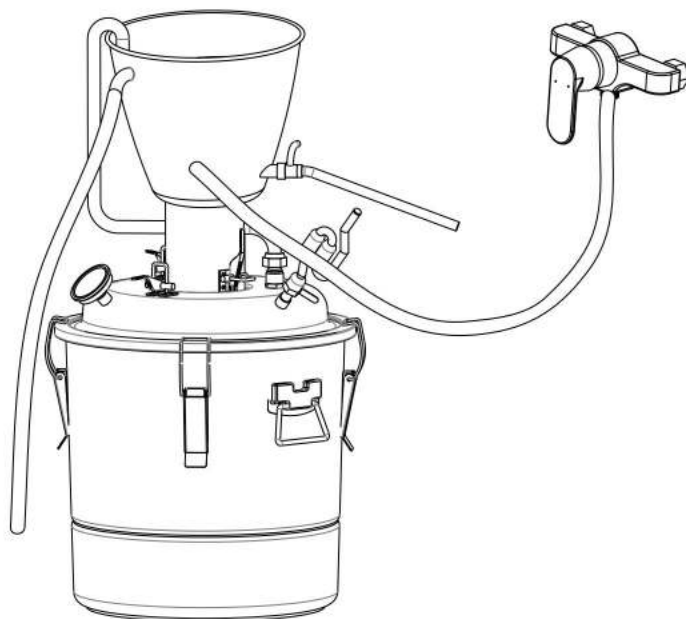
**1. Avgaskanalen kan släppa ut graderade föroreningar och förbättra kvaliteten på vin.** Till exempel för metanol, acetaldehyd, etylacetat, etylformiat etc. har de alla lägre kokpunkter än etanol, så de är relativt svåra att göra flytande och kommer att släppas ut uppåt med avgaserna för att undvika att blåsa in i det färdiga vinet.

**2. Avgasvägen kan hjälpa till att ladda vinet anaerozt för att uppnå en bättre vinkvalitet.** Locket är förseglat med en liten ventil reserverad.



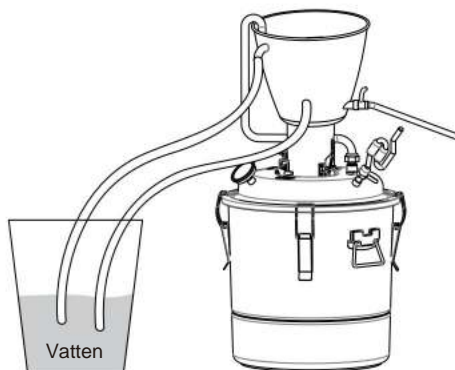
## Röranlutningsdiagram för kranvatten

Om kranvatten används för direkt kylning kan ett lägre vattenflöde kontrolleras. Temperaturen på produktionsvätskan kan styras av vattenflödes hastigheten för att säkerställa att den ligger nära kylvattentemperaturen.



## Röranlutningsdiagram för cirkulerande vatten via en vattenpump

Vid användning av cirkulerande vatten, om vattentemperaturen överstiger 35°C, rekommenderas att byta vattnet. Den maximala temperaturen får inte överstiga 40°C, eftersom produktionsvätskans temperatur bestäms av ingående kylvattentemperatur.



## Hur man använder

### Destillera sprit

1. Välj bra vanligt ris för ångning, tillsätt det ångade riset i förhållandet 500 g spannmål, 1 kg vatten och 5 g destillerad jäst, blanda väl och utför sedan flytande jäsning.
2. Jäsningstemperatur på 20-25 °C, omrörning en gång om dagen, jäsning 10-20 dagar.
3. Fyll det jästa spannmålet i den matchande filterpåsen och håll vätskan som produceras under jäsningsprocessen direkt i fatet. Placera sedan påsen som innehåller spannmålen direkt på gallret (för att förhindra att grytan smutsar ner). Efter installationen startar destillationen, den förberedda dränkbara pumpen ansluts till strömförsörjningen för kylvattencirkulation när det finns värme vid utloppet.

### Destillera

- Hydrolat** 1. Välj de kronblad eller andra växter du gillar.
2. Blötlägg kronbladen i rent vatten i 3-5 cm i 8 timmar (endast för torkade kronblad).
  3. Ta ut kronbladen och lägg dem i en matchande silpåse. Placera sedan filterpåsen med kronbladen på gallret, håll det blötlagda vattnet i hinken, installera det och börja destillera.

### Destillera

- konjak** 1. Krossa druvor och tillsätt ingredienser som pektinas, jäst, jäsningpromotor och tannin i rätt ordning.
2. Tillsätt vitt socker nästa dag av jäsningen, och separera i allmänhet skal och rester efter jäsning i 7-10 dagar.
  3. Tillsätt bentonit i det separerade vinet för lagring och klarning.
  4. Lägg det separerade skalet och resterna i en filterpåse, lägg påsen på gallret och tillsätt vatten i botten av fatet. Den destillerade spriten är konjak.

### Jäs vin

1. Krossa druvor och tillsätt svavelreglerande tabletter för att förhindra mikrobiell kontaminering.
2. Tillsätt pektinas för att bryta ner pektin och öka juiceutbytet.
3. Tillsätt jäst, jäs i 7-10 dagar och öka juiceutbytet.
4. Tillsätt bentonit för klarning efter filtrering, brygg i ca 1 månad och lägg vinet i en flaska.
5. Förvara vinet svalt efter buteljering.

**Tillverkare:** DEAGeneralAviationHoldingCo., Ltd.

**Lägg till:** GongyeAvewest, SongxiaIndustrialPark, Songgang,Nanhai, Foshan, Guangdong, Kina.

**EC REP:** EUREP GmbH

Unterlettenweg 1a, 85051 Ingolstadt

Germanyeurep@eurep-gmbh.com

+49 841 8869 7744

**UK REP:** Acumen IBC Ltd.

Bottenvåning, 94 O ck street, Abingdon, OX145DH Richard Kupce

info@ukacumen.com

+44 1235 200526

**VEVOR<sup>®</sup>**

E-post: [CustomerService@vevor.com](mailto:CustomerService@vevor.com)