



[www.enogrup.com](http://www.enogrup.com)

Украина • Молдова • Грузия • Россия

Комплексные технологические решения в виноделии

## Дистилляционные установки для производства коньячных и фруктовых спиртов



Украина, Одесса  
+380 48 71 71 271  
[info\\_enogrup@te.net.ua](mailto:info_enogrup@te.net.ua)

Молдова, Кишинев  
+373 22 84 00 17  
[enology@mdl.net](mailto:enology@mdl.net)

Грузия, Телави  
+995 599 65 35 45  
[info\\_enogrup@te.net.ua](mailto:info_enogrup@te.net.ua)

Россия, Крымск  
+7 861 31 22291  
[vintage.eno@mail.ru](mailto:vintage.eno@mail.ru)

[www.enogrup.com](http://www.enogrup.com)



## Дистилляционное оборудование премиум-класса

Получение высококачественных дистиллятов – коньячных спиртов, граппы, фруктовых дистиллятов – для многих виноделов не просто один из завершающих этапов винодельческого процесса, но и важный этап в расширении ассортимента и создании армии лояльных к бренду покупателей.

**Компания Эногруп предлагает Заказчикам надежное технологическое оборудование для всех стадий производственного процесса:**

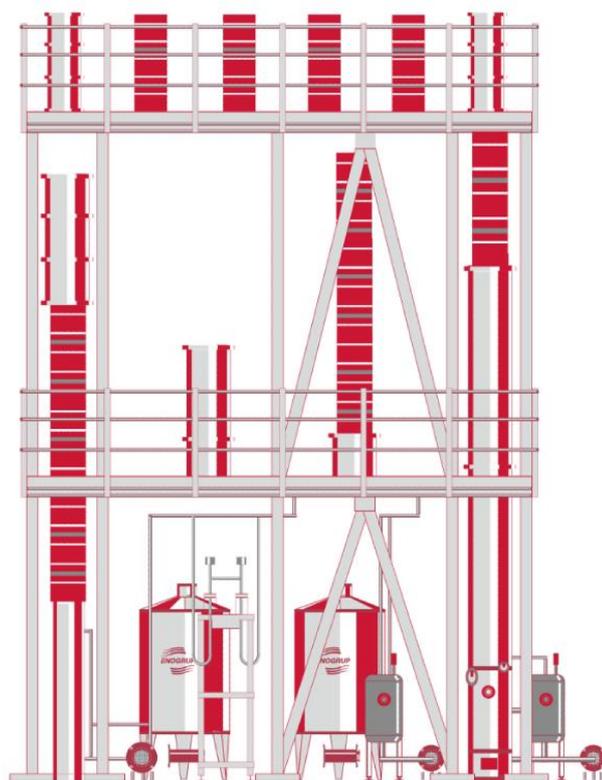
- получения коньячного виноматериала;
- перегонки на коньячный спирт, граппу, фруктовые дистилляты;
- выдержки коньячных спиртов;
- приготовления купажных материалов и купажирования;
- оклейки коньяка;
- обработки холодом;
- фильтрации; розлива и оформления продукции.

Данный обзор посвящен **оборудованию дистилляции**, которое делится на две большие категории - периодического и непрерывного действия.

В первом случае получают коньячный/фруктовый спирт, менее очищенный от различных примесей, но более ароматичный.

Во втором случае считается, что спирт более очищен, но при этом ароматические и качественные показатели у него ниже, так как он в большей степени освобожден от летучих ароматичных соединений.

Представляем высококлассные дистилляционные установки обоих типов от компании Cadalpe – ведущего специалиста в производстве установок как периодического, так и непрерывного действия.



## Установки периодического действия – модельный ряд C27

Предназначены для производства дистиллятов высшего качества с минимумом примесей.

Оборудование сконструировано и исполнено с применением лучших материалов и производственных процессов и предназначено для небольших и средних спиртокурок – там, где требуется исключительно высокое качество спиртов.

Оборудование способно работать как в ручном, так и в автоматическом режимах, с мониторингом основных стадий технологического процесса перегонки, с оптимизацией температуры, с контролем за отделением «головой» и «хвостов»



Компоненты рассчитаны на компактное размещение.

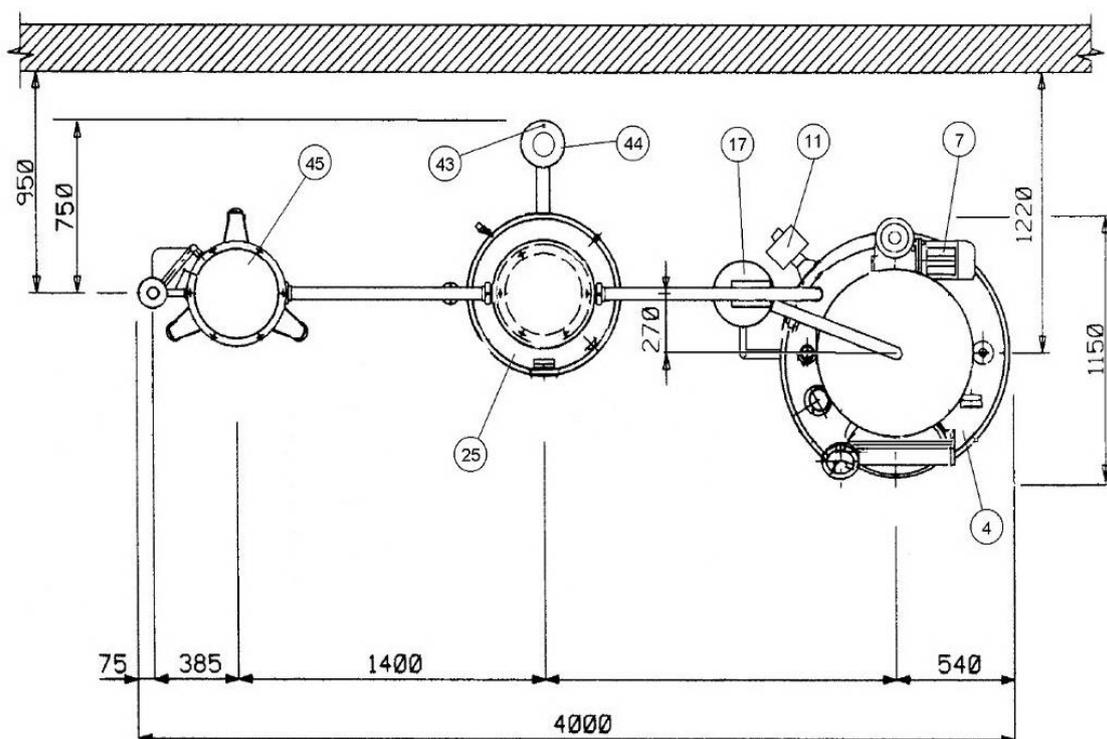
Это оборудование получило признание у десятков заказчиков по всему миру, благодаря высокому производственному уровню и исполнению..

**Установки периодического действия выпускаются с аламбиками с загрузкой на 500 или 1000 литров (доступны специальные модели по запросу) и состоят из следующих основных компонентов:**

- Аламбик, выполненный из нержавеющей стали и меди, оснащенный низкооборотистой мешалкой
- Устройство поглощения следов двуокиси серы из алкогольных паров – медный цилиндрический контейнер
- Медная укрепляющая колонна, оснащенная медными тарелками, котлом из нержавеющей стали, верхним дефлегматорным конденсатором. Каждая укрепляющая тарелка оснащена клапаном разгрузки, подключенным к трубопроводу, что позволяет отсекать участки колонны для осуществления мойки.

- Вертикальная колонна, оснащенная конденсатором из меди, медным охладителем, расходомером и емкостями для сбора головных и хвостовых фракций
- Система автоматизации работы – предназначена для управления и регулировки работы установки, позволяет задавать и отображать температуры деалкоголизации, конденсата, дефлегматора, фазы отбора головных и хвостовых фракций по объему и содержанию спирта, а также окончание цикла перегонки по содержанию спирта и температуре.

**Такие установки компактно размещаются на площади в восемь квадратных метров:**



## Установки непрерывного действия – модельный ряд С7

Колонны непрерывного действия предназначены для перекурки коньячных виноматериалов, виноматериалов, полученных их выжимок и ферментированных фруктов. Это оборудование – наиболее традиционная часть производственного ассортимента, гарантирующее высокое качество конечного дистиллята, будь это коньячный спирт, бренди, граппа или фруктовые дистилляты.

Колонны исполнены из нержавеющей стали и меди, поставляются в комплекте с запорно-регулирующей арматурой, принадлежностями и средствами автоматизации.

По запросу доступно специализированное оборудование, улучшающее процесс:

- **Десульфитирующее оборудование**, резко повышающее качество спиртов
- Оборудование **экстракции метилового спирта**, понижающее его содержание значительно ниже законодательно разрешенных пределов
- **Экстракция амиловых масел**, улучшающая ароматику спиртов



**Серийный ряд установок непрерывной дистилляции включает следующие модели:**

Модель		1	2	3	4	5	6
Размер		8/10	15/18	22/25	40/42	60/65	100/105
Производительность по вину при 10°C	Дал/24 часа	800	1500	2200	4000	6000	10000
Производительность по спирту при 20°C	Дал/24 часа	500	900	1250	2100	3250	5250
Потребление пара при 1,5 бар	Кг/час	160	300	440	800	1500	2000
Потребление воды при +15°C	Дал/час	200	370	550	1000	1500	2500
<b>Размеры</b>							
Длина	Метров	8	8	8	10	10	11
Ширина	Метров	2	2	2	2	2	2,3
Высота	Метров	11	11	11	11	11	11

**Наши специалисты будут рады проконсультировать Вас по комплектации и стоимости дистилляционных установок по адресу: [info@enogrup.com](mailto:info@enogrup.com)**