

Brennereianlage: AROMA I

Unsere Brennereianlagen sind besonders für die Herstellung vollaromatischer Brände aus Obst- und Beerenfrüchten, sowie Trauben, Trester und mehligem Stoffen geeignet. Die Branntweinqualität ist in erster Linie davon abhängig, wie die verschiedenen Inhaltsstoffe der Maische und deren unterschiedlichen Siedepunkten im dampfförmigen Zustand getrennt werden.

Der Hut hat keine Ecken...

Eine neue alte Version eines Verstärkers

Hier ist sie, die Kugel, die Zwiebel, der Rosenhut und wie auch immer die diversen Abdeckungen der Brennblase genannt werden. Es ist auffallend, wie viele so genannte „große Nasen“ widmen diesem Bauteil auffallend viel Aufmerksamkeit. Über 90 % unserer Kunden können sich ihre Destille ohne dieses (für manche Brenner unnütze) Teil nicht vorstellen.

Der Alkoholdampf entströmt der Maische, steigt in den luftgekühlten Hut und bildet an der gesamten Außenwand der Kugel durch dessen Kälteenergie einen Rücklauf, der an der gesamten Kupferinnenwand der Kugel abwärts fließt. Durch diesen Prozess wird eine Aromaanreicherung zum einen erreicht, zum anderen ermöglicht diese Kesselkonstruktion, dass durch die Kugelform vergrößertes Steigraumvolumen um ca. 100 Liter als dauerhaft vom Rücklauf gereinigter Steigraum zur Verfügung steht. Dadurch kann bei schäumender Maische auf den Einsatz von chemischer Schaumbekämpfung verzichtet werden. Die katalytische Kupferoberfläche wird um ca. 2 m² vergrößert.

Die Brennblase ...

ist aus Kupfer, 3mm dick, halbkugelförmig, kalt geformt und mehrfach gehämmert. Durch das Hämmern der gesamten Oberfläche wird das Gefüge des Kupfers sehr verdichtet und die Oberfläche geglättet. Durch die katalytische Wirkung ist das Kupfer im gesamten Brennkessel stark beansprucht, das heißt, die Fruchtsäuren der Maische gehen mit dem Kupfer eine chemische Verbindung ein. Damit die Oberfläche trotzdem glatt bleibt, ist die traditionelle Herstellung durch Hämmern der Oberflächen äußerst wichtig. Der Blasendurchmesser beträgt 750 mm, der Auslaufdurchmesser 210 mm, eine massive Edelstahlauslauffür mit wahlweise 3" oder 4" Kugelhahn. Die Einfüllöffnung mit Bronzedeckel, lichter Durchmesser von 360 mm erlaubt ein bequemes Einfüllen auch von Hand.

Der seitlich angebaute Verstärker ...

bietet Platz für einen großen Hut zur besseren Ausbeute und garantiert auch bei niedriger Bauhöhe eine problemlose Funktion. Die Kolonne seitlich ist einer Verschmutzung durch Schaumbildung nicht ausgesetzt.

Seit Jahren hat man nun moderne Kolonnen mit Koch- oder Siebböden und einen wassergekühlten Dephlegmator (Verstärker) darüber. Doch bei Modell AROMA I wird auf die Glockenböden verzichtet. Dabei entsteht eine einfache Konstruktion, ein Röhrendephlegmator, mit dem bei richtiger Brenngeschwindigkeit und richtiger Kühlwassermenge ein hochprozentiges Destillat und optimales Aroma in einem Arbeitsgang erreicht werden kann. Da Nachlaufkomponente leichter mit dem Dampfstrom ins Destillat gelangen, ist rechtzeitig von Mittellauf auf Nachlauf umzustellen. Bei Reduzierung der Kühlwassermenge arbeitet der Destillateur ohne Verstärkerapparatur. Dabei entsteht ein niedrigprozentiges Destillat (Rohbrand).

Die Reinigung ...

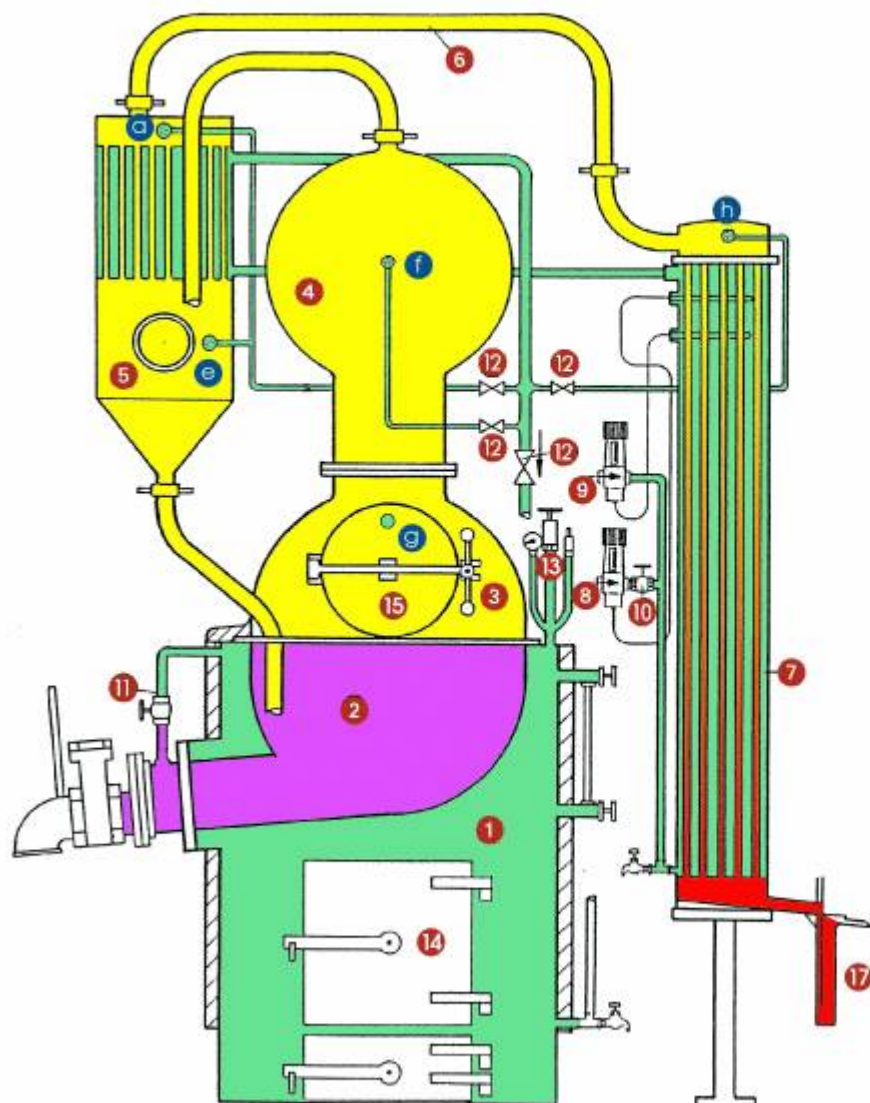
Das Reinigungssystem mit Spray-Balls ist ein ausgereiftes System. Die Sprühköpfe befinden sich in Verstärker, im Hut, in der Brennblase und in der Kühlung. Hierbei wird zur Reinigung der gesamten Anlage bis 95°C heißes Wasser aus dem Verstärker verwendet. Der Verstärker ist also der Heißwasserbereiter, durch dessen sehr hohe Abwassertemperatur lösen sich fettige Nachlaufkomponente.

Der Röhrenkühler ...

ist komplett aus Edelstahl gefertigt, alle Nähte sind WIG geschweißt, mit einer Kühlfläche von ca. 1,5 m². Diese Kühlleistung erlaubt jede Brenngeschwindigkeit und garantiert die eine Destillattemperatur die der Kühlwassertemperatur entspricht. Der Kühler kann an unsere neu entwickelte und patentierte Wassersparanlage „Wassergeizer“ angeschlossen werden.



AROMA I – technische Darstellung



■ Wasser
 ■ Maische
 ■ Weingeist
 ■ Branntwein

MÜLLER MODELLREIHE AROMA

KONSTRUKTION:

- ① Wasserbad mit Feuerung
- ② Brennbruse
- ③ Kesselbrust
- ④ Brennhut
- ⑤ seitlich angebaute Überkochvorrichtung mit Verstärker (Dephlegmator)
- ⑥ Geistrohr
- ⑦ Röhrenkühlung
- ⑧ Kühlwasserregler für Feinbrannt
- ⑨ Kühlwasserregler für Nachlauf
- ⑩ Kühlwasser-Feineinstellung
- ⑪ Dampfleinleitung
- ⑫ Heisswasser-Umschaltung zum Spülsystem
- ⓐ Verstärker
- ⓑ Überkochvorrichtung
- ⓐ Hut
- ⓑ Kesselbrust
- ⓒ Röhrenkühler
- ⑬ Sicherheitsarmaturen
- ⑭ Öffnung für Brennkammer
- ⑮ Einfüllöffnung für Maische
- ⑰ Vorlage

Modell Aroma I
 Mit Verstärker,
 ohne Böden