

# Ферментер конусный Бирма 60 л.



## Конический ферментер «Бирма»

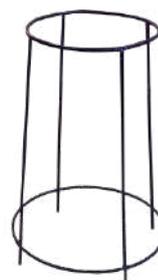
объемом 60 и 35литров предназначен для сбраживания сусла для приготовления пива, сахарных , фруктовых и солодовых браг, вина сидра, а также других напитков и продуктов брожения.

### Комплектация:

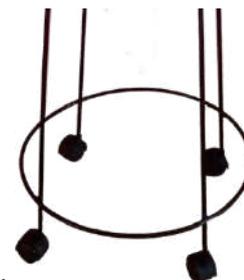
- конический бак 60 или 35 литров с крышкой - 1шт



- металлическая подставка - 1 шт



- роликовые колеса - 4 шт



- пластиковый отвод  $\frac{3}{4}$  с уплотнителем - 1 шт.



- металлический шаровый кран

- 1 шт



- разборный трехсекционный гидрозатвор

- 1 шт.



- переходник BPF для присоединения ПЭТ емкости

- 1 шт



- пластиковый штуцер «ёлочка»

- 1 шт



- силиконовый шланг

- 1 шт



- пластиковый зажим для шланга

- 1 шт.



жк термометр наклейка

- 1 шт.



## Сборка и подготовка к работе

1. Установите пластиковые роликовые колеса на металлическую подставку



2. Установите конический бак на поставку



3. Установите пластиковый отвод с уплотнителем в нижнее отверстие бака, **рекомендуется установка силиконовой прокладки только внутри бака**, с усилием закрутить гайку.



4. Установите пластиковый переходник в кран Для исключения протеканий, установите между переходником и краном уплотнитель ( в комплекте) Плотно затяните переходник зажимной гайкой.



5. Подсоедините кран к отводу. Для исключения протеканий рекомендуется уплотнять резьбовые соединения сантехнической ФУМ-лентой.



6. Также ,подсоедините к переходнику в кране ПЭТ емкость или штуцер «елку». При подключении штуцера «елка» рекомендуется использовать ФУМ-ленту.



7. Установите , используя уплотнитель ( в комплекте),гидрозатвор и наклейте жк термометр на корпус ферментера.



8. Плотно , до упора вкрутите крышку на конический ферментер.



## Дезинфекция и обслуживание ферментера

Дезинфекция – один из важнейших этапов в процессе приготовления пива, вина, сидра, браг, т.к. в этот момент происходит уничтожение бактерий, диких дрожжей и кислоты, которые могут испортить вкус Вашего напитка.

Качественная дезинфекция один из важнейших элементов и залог высоко качества вашего будущего напитка. Мы предлагаем использовать хлористые дезинфицирующие таблетки Neodisher CL - современное дезинфицирующее и моющее средство для дома, содержащее 30% активного хлора. Неодишер чрезвычайно удобен в употреблении благодаря тому, что выпускается в виде таблеток, и эффективен при обработке пищевого оборудования и приспособлений из пластика, стекла, стали, керамики, эмали. Как правило, 4 таблеток достаточно для стерилизации ферментера, и всего оборудования, включая бутылки, которое задействовано в одной "варке" пива (т.е., обычно на 23-37 литров).

Приготовление дезинфицирующего раствора: Растворите 1 таблетку в 10 литрах теплой воды (20°C), при этом получится 0,03% раствор. Промойте все поверхности пивоварни и используемого в процессе приготовления оборудования (переходники, шланги, кран.), этим раствором и оставьте на 10-15 минут. Затем вылейте раствор и тщательно ополосните все оборудование проточной прохладной водой.

Внимание! Запрещается обрабатывать ферментер паром или водой с температурой выше 60 градусов. Это может привести к повреждению и деформации ферментера.

## Ферментация (сбраживание).

### Первичное брожение

Подготавливаем сусло, для получения пива, вы можете использовать солодовые экстракты, разведя их с водой либо приготовить зерновое сусло. Для получения виноградного или фруктового вина, либо сидра нужно приготовить сок и добавить в него необходимое количество сахара и при необходимости воды. Для приготовления самогона – разверсти сахар водой в пропорции 1:4.

Важно, чтобы перед внесением дрожжей сусло имело температуру 18-26 градусов. Это оптимальная среда для размножения культуры. Также, если вы готовите сусло подогревая его или доводя до кипения – важно, чтобы охлаждение происходило в минимальный отрезок времени, чтобы исключить риск заражения сусла дикими дрожжами. Для этого можно использовать чиллер, либо поместить кастрюлю с горячим суслом в ванну с холодной водой. Внимание !!! Запрещается

наполнять ферментер «Бирма» водой или суслом с температурой выше 60 градусов. Это может привести к повреждению и деформации ферментера!!

После достижения оптимальной температуры, сусло переливается в ферментер. Важно, чтобы кран был открыт и сусло поступало в присоединенную снизу ПЭТ емкость. Затем вносятся дрожжи путем рассеивания на поверхности сусла. Затем ферментер плотно закрывается. Если все сделано правильно на второй-третий день гидрозатвор начинает активно работать выпуская из емкости углекислый газ. Через 7-10 дней активное брожение заканчивается и дрожжи оседают в ПЭТ емкости. Когда выделение углекислоты замедлится и гидрозатвор практически перестанет выделять пузырьки - можно преступить к отбору дрожжей.

## Отбор дрожжей и вторичное брожение

Приступаем к отбору дрожжей. Перекройте кран ферментера и подставьте под него небольшую емкость. При снятии ПЭТ некоторое количество напитка прольется. Далее, отсоедините ПЭТ бутылку и закройте ее крышкой. Вы произвели отбор культуры дрожжей. После этого вы можете утилизировать их. Если вы планируете использование дрожжей при следующей ферментации, то необходимо слить из ПЭТ емкости сброженный напиток, оставив только слой культуры дрожжей. После этого бутылка закрывается и хранится в холодильнике. Срок хранения и годности дрожжей в таком виде ограничен.

После слива дрожжей сброживаемое сусло оставляют еще на 7-10 (иногда более) на вторичном брожении (дображивании). В этот период происходит осветление напитка и в отсутствие основного осадка дрожжей и улучшается его вкус.

## Перелив напитка из ферментера

По истечении срока вторичного брожения готовый сферментированный продукт необходимо перелить для дальнейшего использования. Открутив нижнюю прижимную гайку крана необходимо установить прокладку-уплотнение и переходник  $\frac{3}{4}$ . Далее, намотав небольшое количество фум ленты на резьбовую часть штуцера «ёлочка», подсоединить его к крану. Надеть силиконовый шланг с зажимом и приступать к переливу готового продукта. Во избежание попадания воды из гидрозатвора, либо создания вакуума (если гидрозатвор с обратным клапаном) необходимо извлечь из крышки термометр или гидрозатвор для поступления воздуха в ферментер. Теперь напиток будет удобно разлить по бутылкам либо перелить в дистиллятор для дальнейшей перегонки. Если вы готовите пиво либо шипучие вино, то в бутылки необходимо добавить небольшое количество глюкозы, фруктозы или меда (9 гр. на 1 литр) для дальнейшей карбонизации (насыщения углекислотой).

После использования ферментер необходимо разобрать и продезинфицировать бак и все детали оборудования, как сказано выше.

## Условия эксплуатации и меры безопасности

- В соответствии с сертификатом материал, из которого изготовлена емкость ферментера, позволяет эксплуатировать ее при температуре окружающей среды и рабочей (заполняемой) емкости жидкости (продуктов) - от -40°C до + 60°C.

- Допустимое рабочее давление внутри емкости - давление столба жидкости в емкости в совокупности с атмосферным давлением. Ферментер не предназначен для работы под избыточным давлением.
- Не допускается поднимать ферментер заполненной емкостью. Во время перевозки емкость должна быть предварительно опорожнена от содержимого.
- Запрещается перемещать ферментер на подставке по поверхности, покрытию, имеющему неровности.
- Ферментер не является измерительной емкостью, объем бака и обозначение литража является условным и могут отличаться от реального. Величина погрешности до 10% .
- Обозначение литража указано с учетом дрожжеприемной емкости 2 литра (в комплект не входит)
- Запрещено использование ферментера для хранения и накопления жидких агрессивных, а также непищевых продуктов и химикатов.