Для приготовления вкусного алкогольного напитка требуются подходящие оборудование. При этом оно должно быть высококачественными. Можно выбрать не только подходящую комплектацию, но и не ошибиться с производителем. Ведь всегда кто-то собирает качественнее других. Также на подбор аппарата влияет вид алкоголя и объёмы его изготовления. Качественый самогон можно получить только из хорошего аппарата.

## **Достоинства аппарата фабричного производства**

Качество кустарного аппарата зависит напрямую от умения мастера. Зачастую трудно найти хорошего специалиста. При этом два разных изделия одного и того же автора могут отличаться по своим эксплуатационным свойствам. Поэтому очевиден выбор самогонного аппарата, который выпускает промышленность. Его преимущества:

Соответствия государственным стандартам в области санитарии и пожарной безопасности. Это гарантирует отсутствие аварийных ситуаций в штатном режиме работы.

1. Широкий выбор моделей с различным функционалом.
2. Высокое качество изделия.
3. Оснащение дополнительными приборами, которые позволяют контролировать процесс самогоноварения в деталях и делать качественный продукт.

Выбор очевиден. Но какой самогонный аппарат выбрать на рынке, что предлагают производители? Для этого стоит разобраться в классификации.

**Обратите внимание!** Использование кустарной техники повышает риск возникновения несчастного случая. Более половины из них произошли по причине разрыва соединений в аппарате из-за повышенного давления.

## **Перегонный куб: выбор объёма**

Перед покупкой следует внимательно обдумать свои запросы. То есть какое количество самогона будет на выходе оптимальным за раз, а также как часто он будет гнаться. Производительные модели отличаются высокой стоимостью, да и габариты с весом из больше.

Обратите внимание! Загрузка перегонного куба не должна превышать 80%. То есть в 10 литровый куб можно залить лишь 8 литров браги.

В магазине следует получить консультацию не только по максимальному объёму, но и по нагреву и охлаждению. Перегон на букву следует подобрать подходящий охладитель, который будет соответствовать мощности нагрева.

Какой именно объем враги следует переработать для определённого выхода продукта? Примерные данные следующие: 10 литров браги крепостью 12% при двойной перегонке дадут выпала 2 литров самогона крепостью 40%. При этом будут разделены головные и хвостовые фракции, в которых содержатся летучие вещества и сивушные вещества соответственно.

## **Материал аппарата**

Спирт — это растворитель. Поэтому к качеству материала аппарата предъявляются высокие требования. Пищевая продукция не должна взаимодействовать с ним.

### **Медь**

Медь имеет природное свойство — впитывать оксид серы. Это позволяет делать в медных аппаратах качественный самогон. Оксид серы придаёт неприятный вкус. Достоинства применения меди:

1. Высокая теплопроводность. Что повышает производительность и уменьшает расход воды для охлаждения.
2. Презентабельный внешний вид.

Недостатки:

1. Высокая стоимость материала. Такое обнародование стоит дорого и для домашнего производства применять его нецелесообразно.
2. Дополнительный уход. Поскольку медь отделяет от спирта оксид серы, то на поверхности оборудования неминуемо появиться налёт. После каждого перегона его нужно удалять.
3. Невысокий срок службы. Сталь крепче меди, поэтому медный перегонный куб быстрее прогорит, если нагревать его открытым пламенем.

### **Нержавейка**

Нержавеющая сталь не обладает абсорбирующими свойствами. Требования к стали:

1. Соответствие РСТ в сфере пищевой и медицинской промышленности.
2. Оптимальная толщина стали. Она составляет 2 мм. Тем более тонком перегонном кубе брага начнёт пригорать. Если стенки будут более толстыми, Тойота увеличить стоимость оборудования.

**Обратите внимание!** Применение медной насадки нержавеющий колонне позволит вывести из продуктов серные соединения. Результат будет не хуже, чем у классического медного аламбика.

## **Классификация самогонных аппаратов в зависимости от типа работы**

Способ получения алкогольной продукции в самогоноварении один — выпаривание спирта из браги. Все аппараты работают по такому принципу. Отличаются лишь устройства охлаждения и применение систем очистки.

### **Дистиллятор**

Классический тип прибора. Состоит из холодильника и перегонного куба.

Принцип работы следующий:

* Нагрев браги до температуры кипения спирта.
* Охлаждение спиртосодержащего пара в холодильнике.

Можно в процессе перегона поддерживать постоянную температура нагрева браги. Если она будет колебаться, то возрастает риск попадания самогон сивушных масел. А это отрицательно повлияет на его вкус.

Преимущества:

1. Низкая стоимость.
2. Простота конструкции.
3. Конструкция позволяет сохранить вкус напитка и его букет.
4. Применяют для приготовления элитных алкогольных продуктов — рома, виски и коньяка.

Отрицательные стороны:

1. Чтобы достичь высокого качества продукта нужно несколько перегонок.
2. На выходе продукт требуются дополнительной очистки. В особенности это касается самогона на зерновых.

### **Дистиллятор с сухопарником**

Это такое же традиционный самогонный аппарат, только в его конструкцию добавлен сухопарник. Ещё его называют дефлегматором. Он устанавливается между перегонным кубом и холодильником. Сухопарник позволяет провести компенсацию опасных примесей — они остаются на его стенках. На выходе получается продукт с большей степенью очистки.

Достоинства конструкции:

1. Простая возможность дополнительной ароматизации продукта. Для этого в сухопарник нужно положить в соответствующие ароматизатор — ягоды, цитрусовые, пряности.
2. Дополнительная очистка продукта.

Минусы:

1. На практике всё равно продукту требуется дополнительная очистка, поскольку не так много вредных веществ дефлегматор нейтрализует.
2. Зачастую производители завышают стоимость аппарата с сухопарником.

### **Аламбик**

Это тот же дистиллятор, только выполненный из меди, полностью. При этом верхние часть перегонного куба имеет форму купола. Подходит для производство обычного самогона, а также для рома и виски. Устройство сделают вручную в странах Западной Европы — Франции, Италии, Испании. При помощи аламбика на выходе можно получить продукт, которые будут отличаться высокими вкусовыми качествами.

Достоинства:

1. Привлекательный внешний вид, благодаря чему аппарат можно использовать в качестве украшения.
2. Древнейший тип аппарата. Для его работы можно использовать древние рецепты.

Минусы:

1. Из-за ручной Удмуртии имеет высокую стоимость. На эти деньги можно купить небольшой спиртовой цех.
2. Медь имеет свойство окисляться, поэтому аппарат со временем потеряет свой блеск.

**Обратите внимание!** Данный тип аппарата зачастую используют дорогих заведениях, которые специализируются на эксклюзивном алкоголе. Совет - не стоит тратить лишние деньги на красоту.

### **Бражная колонна**

Модуль холодильника представлен трубкой, на которую сверху посажен сухопарник. На данном устройстве можно готовить традиционный самогон, а также элитные напитки. Разновидность системы ректификации.

Достоинства:

1. Универсальность использования.
2. Высокая степень очистки конечного продукта.
3. Сохранение вкусовой палитры.
4. Низкая стоимость.
5. Простота в эксплуатации.

Недостатки:

1. Потеря объёмов при повторной перегонке. На практике из 2 литров первака получается 1 литр дистиллята.
2. Большие габариты устройства.

### **Ректификационная колонна**

Это специальное оборудование, которое позволяет отделяет фракции при перегонке. Похожа на вертикальный цилиндр. Ректификационную колонну отличает то, что я можно использовать как дистиллятор. При помощи неё можно полностью избавиться от вредных примесей. Также можно получить чистый спирт крепостью 96%. Современный аппарат будет усроен по такому принципу.

При нагреве спиртосодержащий пар поднимается вверх колонны, где находится холодильник. Получается флегма, которая возвращается вниз. По пути Она встречается с вновь поступающими парами снизу. Между двумя составляющими происходит процесс обмена. Это увеличивает концентрацию спирта. Колонна имеет регулируемый по вертикали узел отбора. Это позволяет регулировать качество самогона, а также скорость его выхода. Самый медленный выход в верху колонны, но там самое высокое качество.

Достоинства:

1. Возможность получения качественного продукта.
2. Не нужна дополнительная очистка после перегонки.
3. Неприятного запаха продукт не имеет.

Минусы:

Вкуса и аромата продукт также не будет иметь, как и неприятного запаха. То есть получится безвкусный самогон.

1. За устройством сложно ухаживать.
2. Большие размеры.
3. Требуется установка температурных датчиков, что увеличивает и без того высокую стоимость аппарата. Правильно гнать без датчиков невозможно.

**Обратите внимание!** Большая часть предлагаемых на рынке аппаратов имеет два режима работы — дистилляция и ректификация. Требуется лишь немного изменить настройки оборудования, чтобы получить правильный ректификат или дистиллят.

## **Обзор популярных аппаратов**

На рынке имеются предложения огромного количества моделей — от самых простых и дешёвых до дорогих подарочных медных аламбиков. Чтобы определить какой самогонный аппарат лучше, стоило бы рассмотреть все модели. Но ниже приведены самые популярные на отечественном рынке. Среди них топ 3 аппарата, которые имеют идеальное соотношение:

1. Стоимости.
2. Качества.
3. Комплектующих для начала работы.
4. Простоты использования, с которой справятся начинающие.

Представленные аппараты:

1. Хмель Мастер.
2. Добрыня.
3. Бавария.

Аналогов аппарату Хмель Мастер в мире нет. Аппарат Хмель Мастер отличают :

* Система реверсивной дистилляции.
* 2 царги-сухопарника.
* Охладитель с 2-мя контурами.

Устройство имеет массу в 3,5 кг. Использовать его можно на обычной плите, поскольку высота составляет 57 см. То есть до вытяжки верхушка не достанет. Материал — сталь жаропрочная, толщиной 2 мм. Производство стали — Германия. Трубки имеют диаметр 1 см и защиту от засоров.

Отечественный аппарат Добрыня из пищевой стали, которую использует наша пищевая и медицинская сферы. Коррозия аппарату не страшна, равно как и сложные условия эксплуатации. Толщина стали — 2 мм. Оснащён профессиональным измерительным оборудованием.

Отличительные черты аппарата Бавария:

* Гарантия производителя — 12 лет.
* Производство — Германия.

Комплект поставки:

* Бак на 12 л.
* Сухопарник и холодильник.
* Спиртометр.
* Книга с рецептами.
* Термометр.
* 2 шланга.

Надёжный импортный аппарат, который позволит получить качественный продукт. По некоторым отзывам это самый лучший самогонный аппарат для домашнего использования

## **Другие аппараты и отзывы о них**

Не все аппараты идеальны для использования. Но потребитель их всё равно покупает. Поэтому следует о них упомянуть.

### **Магарыч**

Достоинства:

* Низкая стоимость - до 7 тыс. руб.
* Красивая упаковка, дарить не стыдно.

Минусы:

* Малая толщина стенок - 1 мм.
* Узкое горлышко бака.
* Гарантия всего на 1 год.
* Из сухопарника нельзя сливать жидкость.
* Не комплектуется шлангами.
* Змеевик имеет низкое качество.

Купил, промыл, запустил. И тут нежданчик - после нагрева аппарат начал раскачиваться на канфорке. Он мог её запросто вывернуть из плиты - при сильном нагреве сильно раскачивался. В итоге пришлось прижать его сверх грузом.

Ну и дорабатывать пришлось немного, а это дополнительные расходы. Первоначальный блеск был потерян. Если бы знал, то купил бы другой аппарат или сделал сам. В последнем случае было бы качественнее.

*Виталий Конюхов, 27 лет, Калуга.*

### **Крестьянка**

Аппарат Крестьянка отличает высокое качество, а стоимость при этом невысокая. Укоплектовано изделие полностью и дополнительных вложений не требует. Гнать самогон Крестьянкой можно много лет.

Достоинства:

* Сталь толщиной 2 мм.
* Сухопарник разбирается и имеет слив.
* Гарантия производителя - 7 лет.
* Перегонный куб на 14 или 20 л.
* Предлагается в кредит.

Недостатки:

* Узкая горловина перегонного куба.

Понравилось то, что докупать к нему ничего не нужно. А вот пользоваться не очень. Узкая горловина создаёт при мойке после перегона - это кошмар. А если пригорит, то не знаю как отмывать буду. Как бывалый скажу, что прокладки пришлось менять на силиконовые. Уж дюже вонючие он с завода идут и самогон получается с запахом резины палёной.

*Андрей Герцман, 55 лет. Калининград.*

### **Финляндия**

Достоинства:

* Жаропрочная сталь толщиной 2 мм.
* Полностью укоплектован.
* Сборка на высоком уровне.
* Соединительные трубки отличаются шириной.
* Удобная горловина бака.
* Сухопарник разбирается и с него можно слить жидкость.
* Гарантия 7 лет.

Внешний вид аппарата не очень, однако конструкция у него удачная. Да и сборка на высоком уровне. Недостатоков как таковых нет, но и цена выше средней. В общем этот аппарат хорошая рабочая лошадка.

Хорошо изучил ассортимент перед покупкой. Хотел себе хороший аппарат, который с ходу позволит гнать качественный продукт. Выбор пал на Финляндию и я не прогадал. Устраивает всё! Сборка отличная, даже есть специальный стакан для ароматизаторов! Благодоря ему вкус может бывать насыщеным. Недостатков я не заметил.

*Иван Беленов, 35 лет. Ярославль.*

Рейтинг самогонный аппаратов по отзывам эксплуатации состоит из лидеров, которые стоит брать - Финляндия и Бавария. Рядом находятся Добрыня и Хмель Мастер, которые не вызывают нареканий. Крестьянка чуть ниже. Ну а Магарыч замыкает рейтиг - уже дюже сырое устройство, правда стоит копейки.

Сравнение по итогам небольшое, но позволяет сделать выводы иприобрести тот аппарат, который позволит получить хороший и вкусный напиток. И за его не будет стыдно перед друзьями.