



Destylator PotStill, Kolumna Półkowa czy Kolumna Rektyfikacyjna? Czym się różnią i który destylator będzie dla Ciebie najlepszy?

Na rynku - a także w ofercie naszego sklepu www.dobrydestylator.pl dostępne są 3 podstawowe typy destylatorów:

- Pot-Still (tj. destylator prosty)
- Kolumna Półkowa
- Kolumna Rektyfikacyjna

Każdy z nich ma inną budowę oraz inną specyfikę pracy, co w efekcie oznacza, że na każdym uzyskamy nieco inny destylat.

Każdy, kto myśli o zakupie własnego sprzętu i chce najlepiej wybrać - powinien w pierwszej kolejności poznać i zrozumieć, do czego służy wybrany typ destylatora. Dopiero w dalszej kolejności wybieramy konfigurację wybranego destylatora, czyli np. pojemność kotła czy wyposażenie dodatkowe.

Pierwszą, podstawową i najważniejszą rzeczą jest więc wybór właściwego typu destylatora.



Co jest najważniejsze przy wyborze sprzętu

NIE MA SPRZĘTÓW UNIWERSALNYCH – takich, które wszystko robią najlepiej. Dlatego, mimo że na każdym z opisywanych typów destylatora przerobimy dowolny nastaw owocowy, zacier zbożowy, wino, cukier, glukozę, ziemniaki, mąkę, skrobię, kukurydzę, itd. - to **nie na każdym sprzęcie, destylat wyjdzie taki sam.**

Po prostu - jeden sprzęt bardziej pasuje do danego typu destylatów, niż inny.

Dlatego, wybierając sprzęt dla siebie, w I kolejności **musimy zdecydować, jakie destylaty będziemy najczęściej robić** (teraz i w przyszłości). I pod te destylaty powinniśmy dobrać konkretny typ sprzętu.

Jeśli jednak po wyborze i zakupie jednego typu destylatora, okaże się że w przyszłości zmienimy preferencje i chcemy spróbować zrobić coś nowego – nie stoimy na straconej pozycji. Możemy do pewnego stopnia **zmodyfikować (stuningować) każdy z destylatorów** i przystosować go do nowych zadań. Napiszemy o tym więcej na końcu poradnika.



Jak wygląda każdy z destylatorów

Pot-Still (inaczej destylator prosty). Jest zbudowany z krótkiej, 40-80 cm nieocieplonej rury (zwanej często deflegmatorem).

Na górze posiada ramię, które jest skierowane w dół i prowadzi do chłodnicy. W chłodnicy odbywa się skroplenie par.

Potstill może posiadać elementy rozszerzające jego możliwości. W naszym potstillu jest to aromatyzator oraz reflux (czyli dodatkowa chłodnica w głównej rurze do lepszego oczyszczania i wzmacniania destylatu).



Kolumna Półkowa: zbudowana jest z kilku (najczęściej 4) segmentów, tzw. półek, na których odbywa się częściowe skraplanie par.

Nad półkami znajduje się główna chłodnica, z której pozyskuje się destylat.

Chłodnica ta może mieć różne formy, zależnie od konstrukcji. U nas jest w formie klasycznej (pionowej) głowicy Nixona. Równie popularna jest chłodnica tzw. shot gun.



Kolumna rektyfikacyjna: to długa (min 100cm), najczęściej ocieplona rura, wypełniona w środku tzw. wypełnieniem.

Jako wypełnienie stosuje się różne materiały; najlepszym są nierdzewne sprężynki pryzmatyczne (u nas: marki Henitom).

Nad rurą znajduje się najczęściej jakiś rodzaj wziernika (najpopularniejszy jest szklany wziernik 'latarka'). Nad wziernikiem znajduje się głowica kolumny ze skraplaczem w środku. W DobryDestylator głowica może być klasyczna pionowa (Nixon) lub pochylona (tzw. Aabratek).





Jak działa każdy z destylatorów

- **POTSTILL**

PotStill jest sprzętem, na którym odbywa się tzw. **destylacja prosta**: odparowanie alkoholu z nastawu **odbywa się tylko raz, a następnie następuje jej skroplenie**. Moc otrzymywanego destylatu zwykle zaczyna się od około **80%** (zależy w dużym stopniu od mocy nastawu czy zaciera który destylujemy), a następnie spada przez cały proces, aż do 0% (przy czym z powodów ekonomicznych destylację zwykle kończy się wcześniej, gdy otrzymywana moc spada poniżej 25 czy 20%).

W destylacji z PotStila znajduje się **dużo związków aromatycznych i smakowych, które nadają bukiet i smak**. Stężenie i udział tych związków zmienia się podczas procesu. Na początku skrapla się frakcja pogonów, następnie serce (najlepsze), i frakcja pogonów. To od prowadzącego destylację zależy, jakie frakcje i w jakiej ilości przejdą do finalnego produktu, który przeznaczy do spożycia.

Obsługa PotStila jest stosunkowo prosta. Operator ma ograniczone możliwości sterowania procesem - może właściwie tylko zwiększać lub zmniejszać moc grzania kotła. Ma to jednak **duży wpływ na smak destylatu**. Ten sam nastaw destylowany szybko (tj. ogrzewany większą mocą grzałek), da nieco inny destylat niż w przypadku wolnego gotowania. Wynika to z tego, że wolne gotowanie sprzyja lepszemu rozdzielaniu poszczególnych składników nastawu; W efekcie, ich udział procentowy w otrzymywanym destylacie będzie różny, więc i smak i aromat będzie inny.

W destylacji prostej najważniejsza jest więc decyzja operatora, jak szybko prowadzić proces, oraz kiedy dokonać cięcia frakcji (tj. rozdzielić przedgony, serce i pogony). Decyzje te odbywają się przez próby węchowe i smakowe, oraz mierzenie mocy otrzymywanego destylatu - oraz zależą od osobistych upodobań smakowych Operatora.

- **KOLUMNA PÓŁKOWA**

Nieco inaczej jest w kolumnie półkowej. To bardziej zaawansowany typ destylatora - posiada **wszystkie zalety Potstila**, ale też **dodatkowe możliwości** przygotowywania całej gamy destylatów o różnym stopniu zachowania smaku i aromatu użytego surowca.

W kolumnie półkowej, pary destylatu **są skraplane na fizycznych półkach**. Spotyka się półki sitowe, oraz półki kołpakowe. Na każdej kolejnej półce, moc destylatu jest coraz wyższa. Nad ostatnią półką znajduje się skraplacz, a następnie chłodnica, z której wypływa destylat (W kolumnach półkowych DobryDestylator, skraplacz i chłodnica są zintegrowane, co znacznie upraszcza sterowanie pracą kolumny).

Operator takiej kolumny może w większym stopniu **dostosowywać finalny produkt do własnych upodobań** smakowych. Może zmieniać moc grzania (jak w potstill), ale też sterować zaworkiem odbioru destylatu, a także zmniejszać lub zwiększać liczbę półek w zestawie. Ma więc więcej możliwości wpływania na smak, jakość i aromat finalnego produktu niż w potstillu.

Obecność fizycznych półek w kolumnie powoduje też **bardziej wyraziste, mocniejsze wydobywanie smaku i aromatu** z destylowanego surowca. Dlatego, destylaty owocowe czy zbożowe uznaje się najczęściej za pełniejsze w smaku, niż te pochodzące z innych typów sprzętu.

Obsługa kolumny półkowej jest jednak nieco trudniejsza niż potstila. Nie oznacza to, że początkujący operator nie zrobi dobrego destylatu. Chodzi bardziej o to, że będzie musiał zrobić **kilka-kilkanaście destylacji**, żeby poznać **pełną gamę możliwości kolumny** i wybrać taki sposób prowadzenia procesu, który mu najbardziej pasuje/smakuje.

W destylacji na półkach najważniejsze jest więc dobre poznanie możliwości destylatora, oraz takie ustawienie i korygowanie parametrów jego pracy, żeby otrzymywać oczekiwaną jakość destylatu.

- **KOLUMNA REKTYFIKACYJNA**

Destylacja w kolumnie przebiega natomiast **jeszcze inaczej**. Pary destylatu, zanim dotrą do głowicy, przechodzą przez długą kolumnę z wypełnieniem. Ulegają tam częściowemu oczyszczeniu i wzmocnieniu - **pozbywają się większej części aromatów i smaków**. Po dotarciu do głowicy, nie są pozyskiwane przez Operatora, ale są ponownie kierowane w dół, do kolumny. Tam, proces ich oczyszczania i wzmocniania jest powtarzany wielokrotnie (jest to tzw. rektyfikacja).

Skutkiem tego wielokrotnego procesu, jest pozbywanie się przez destylat jakichkolwiek smaków czy aromatów. Otrzymujemy mniej lub bardziej czysty **spiryтус 96%**, na kolumnach miedzianych dodatkowo niemal **bezwonny i bezsmakowy**.

Obsługa kolumny (oczywiście pod warunkiem, że jest to kolumna zaopatrzona w odpowiednie punkty kontrolne temperatury, z odpowiednimi zaworkami odbioru, oraz jest prawidłowo wykonana), jest stosunkowo prosta. Zwykle wystarczają 2-3 destylacje, żeby nabrać odpowiedniej wprawy.

W destylacji na kolumnie rektyfikacyjnej najważniejsze jest więc prawidłowe ustawienie i pilnowanie w trakcie destylacji parametrów kolumny. Gwarantuje to, że otrzymany destylat (spiryтус) nie będzie miał aromatów i zapachów innych niż czysty etanol.

Trzeba dodać, że część kolumn (w tym wszystkie kolumny DobryDestylator) można łatwo **przełączyć w tryb pracy pot-still**. Wówczas, kolumna pracuje bardzo

podobnie jak PotStill - otrzymujemy z niej destylat smakowy i aromatyczny. Więcej o tej funkcji napiszemy poniżej w sekcji <Jak poszerzyć możliwości destylatorów>.



Do czego służy każdy z destylatorów

Podzielmy destylaty na grupy, a następnie wskażemy, jaki sprzęt najlepiej nadaje się do ich produkcji:

- O** - Niska jakość lub nie nadaje się zupełnie do danego typu destylatu
- X** - Średnia jakość destylatu / Nadaje się do sporadycznego przygotowywania
- XX** - Wysoka jakość destylatu / Nadaje się do częstego przygotowywania
- XXX** - Najwyższa jakość / Sprzęt dedykowany do danego destylatu

	PotStill	Półkowa	Rektyfikacyjna
Spirytus 96% (na nalewki, przepalanki, jako baza do drinków, do rozprawiania z esencjami smakowymi, etc)	O	X XX (wersja z dostawką OLM)	XXX
Bimber z cukru (50-80% mocy)	XX XXX (wersja z refluxem)	XXX	XXX
Owocowe aromatyczne (np. śliwowica, destylat z jabłek czy winogron)	XXX	XXX	XX
Zbożowe aromatyczne , tj. typ whisky (z pszenicy, kukurydzy, jęczmienia)	XXX	XXX	XX
Wódki zbożowe (z żyta, jęczmienia, ryżu, kukurydzy, mąki)	XX	XXX	X
Wódki ziemniaczane (z ziemniaków, skrobi ziemniaczanej)	XX	XXX	X



Jak poszerzyć możliwości destylatorów

Każdy sprzęt można rozbudować w kierunku rozszerzenia jego możliwości. W szczególności, rozbudować można:

POTSTILL

- **Wydłużenie kolumny** -> polega na dodaniu 30-50cm rury z wypełnieniem, co znacząco zwiększy powierzchnię oczyszczania. Dzięki temu, uzyskujemy jeszcze czystszy, oczyszczony i mocniejszy destylat, o mocy 94-95%.
- **Reflux** -> dodatkowa spiralka (chłodnica) wewnątrz deflegmatora, która powoduje znaczne wzmocnienie destylatu. Jeśli potstill ma służyć do czegoś więcej niż destylaty owocowe/zbożowe, to powinien posiadać reflux. UWAGA: W naszych potstillach jest to wyposażenie standardowe.
- **Wypełnienie** -> umieszczenie w rurze destylatora wypełnienia (najlepiej w formie sprężynek pryzmatycznych). Wypełnienie - podobnie jak reflux - jest niezbędne żeby dobrze oczyścić i wzmocnić destylat w kierunku uzyskiwania na potstillu destylatu zbliżonego jakościowo do spirytusu. UWAGA: W naszych potstillach wypełnienie (sprężynki pryzmatyczne) są dodawane w standardzie.

KOLUMNA PÓŁKOWA

- **Moduł OLM** -> wypełniony sprężynkami pryzmatycznymi oraz posiadający dodatkowy zaworek odbiorczy OLM, moduł umożliwia:
 - dodatkowe oczyszczanie (niezależnie od oczyszczania na półkach)
 - odseparowanie przedgonów od właściwego destylatu (bo mogą być ściągane osobnymi zaworkami).

Dzięki tym usprawnieniom, uzyskujemy czysty spirytus w jakości zbliżonej do spirytusu z kolumny rektyfikacyjnej.

- **Liczba półek** -> konstrukcje umożliwiające zwiększenie lub zmniejszenie liczby półek, dają Operatorowi jeszcze większą kontrolę nad tym, jaki destylat uzyskuje. Jest to jednak przeznaczone dla zaawansowanych użytkowników; przeciętna destylacja domowa najczęściej prowadzona jest na 4 półkach (tyle półek jest standardowo w naszej kolumnie półkowej).

KOLUMNA REKTYFIKACYJNA

- **Tryb pracy PotStill** -> Każdą kolumnę rektyfikacyjną, która posiada zawór odbioru w głowicy, możemy przełączyć w tryb pracy potstill. Odbywa się to bardzo prosto. przez **pełne** otwarcie zaworka w głowicy, przy jednoczesnym **zamknięciu** innych zaworków odbioru. Przy takiej konfiguracji, nie pozwalamy żeby destylat wracał do kolumny i podlegał rektyfikacji.

Kolumna rektyfikacyjna, mimo dużych różnic w budowie, pracuje więc w tym wypadku podobnie jak potstill. Otrzymany destylat jest też bardzo podobny,

ale nie identyczny jak ten z potstila. Wynika to z tego, że deflegmator w potstilu jest jednak krótki i nieocieplony - a kolumna jest dłuższa i ocieplona.

Wszystkie kolumny DobryDestylator posiadają możliwość pracy w tym trybie.

- **Dostawka PotStill** -> to krótka, nieocieplona rura (odpowiednik deflegmatora w potstilu), do której montujemy głowicę z kolumny. Rozwiązanie to więc idzie dalej niż <tryb pracy potstill> opisany wyżej. Z dostawką, uzyskujemy konstrukcję analogiczną do potstila, która już niczym się od niego nie różni.



Podsumowanie

!!! Jeśli zależy Ci na najczystszym spirytusie:

Zainteresuj się **Kolumną Rektyfikacyjną**. Gwarantuje ona największe oczyszczenie i uzyskanie absolutnego 96%. Jeśli czasami (jako drugi wybór) będziesz chciał przepędzić owoce lub zboża na alkohol smakowy, również użyjesz kolumny - choć będziesz musiał zdobyć trochę doświadczenia, żeby uzyskiwać destylaty zbliżonej jakości jak na pozostałych dwóch typach destylatora.

Alternatywą jest zakup kolumny półkowej - ale koniecznie z **modułem OLM**, bo tylko on zapewni uzyskanie czystego spirytusu o jakości zbliżonej do kolumny.

Przy okazji otworzy się też możliwość produkcji **znacznie bardziej różnorodnych destylatów**: trunków smakowych oraz doskonałych wódek zbożowych czy ziemniaczanych (wbrew pozorom, ich produkcja nie jest trudna, zwłaszcza z takich surowców jak skrobia ziemniaczana czy mąka).

Posiadając kolumnę półkową, musisz się jednak liczyć z tym, że jest ona nieco trudniejsza do opanowania - będziesz musiał poświęcić nieco więcej czasu na jej dobre poznanie, tak aby uzyskiwać wymarzony smakowo i jakościowo destylat.

!!! Jeśli przerabiasz głównie cukier, owoce i zboża na destylaty smakowe i 'tradycyjny' bimber:

Możesz wybrać **tańszego potstila**. Bez większych problemów przygotujesz na nim **świetne destylaty z owoców, win, czy zbóż**, więc jeśli będziesz przerabiał głównie ten surowiec, potstill jest dobrym wyborem.

Jednak musisz pamiętać, że na potstilu **nie zrobisz czystego spirytusu 96%**, a jedynie bardzo mocny 90% bimber/spirytus. Jeśli dokupisz jednak **przedłużenie potstila** to **znaczco poprawisz czystość i moc** (do 94-95%). Taki spirytus będzie świetny na nalewki, przepalankę czy bimber - ale już nieco trudniej będzie uzyskać

czystą, naturalną wódkę wysokiej jakości, bez żadnego posmaku (taką jak na czystym spirytusie).

Potstill jest dość prostym typem destylatora - z jednej strony nie jest wymagający w obsłudze, ale z drugiej ma ograniczone możliwości dostosowywania procesu do oczekiwań operatora. Dlatego może być pewnym ograniczeniem, gdy **w przyszłości będziesz chciał rozszerzyć hobby i zaczniesz eksperymentować** z różnymi typami zacierów, nastawów czy wódek smakowych. Pod tym kątem, znacznie więcej daje kolumna półkowa.

Jeśli więc zakładasz, że nie będziesz rozwijał swojego hobby i poprzestaniesz na podstawowych, ulubionych owocach/zbożach, wybierz potstill. Jeśli planujesz je rozwijać i 'iść szeroko' z różnymi destylacjami - wybierz kolumnę półkową.

!!! Jeśli chcesz produkować różnorodne destylaty z wielu surowców

Jeśli chcesz robić **wiele różnorodnych destylatów** i zakładasz nie tylko ich okazjonalne przygotowywanie, ale też rozwijanie tego hobby i poszukiwanie wciąż nowych surowców, smaków i generalnie eksperymentowanie, to najlepszym wyborem będzie **kolumna półkowa**. Daje najwięcej możliwości pod kątem uzyskania różnorodnych destylatów.

Jest też jednak najbardziej wymagającym typem destylatora, i aby wycisnąć z niej jak najwięcej, będziesz musiał poeksperymentować i dobrze poznać sprzęt.

Alternatywą jest zakup kolumny rektyfikacyjnej, najlepiej wraz z dostawką potstill. Wówczas w praktyce będziesz miał dwa w jednym - czyli zarówno potstill, jak i kolumnę - z wszystkimi zaletami i wadami obu destylatorów.

Więcej wpisów i poradników dotyczących destylacji i sprzętu, znajdziesz na www.dobrydestylator.pl/baza-wiedzy

Na naszej stronie zamówisz też wybrany destylator.