

CopperGarden®

Easy Moonshine Destille

Anleitung für alle
EasyMoonshine Destillen

DESTILLATIO

GEBRAUCHSANLEITUNG

FANTASTISCH

SIE HABEN MIT DER COPPERGARDEN®
EASY MOONSHINE DESTILLE EINE SEHR
GUTE WAHL GETROFFEN!



Bitte packen Sie die Destille
zuerst komplett aus und
machen Sie sich mit den
einzelnen Bauteilen vertraut.

Je nach Modell, Größe und
Ausstattung können die
mitgelieferten Teile von der
Abbildung abweichen.

Das Bild auf dieser Seite
stammt von der 2 Liter
Variante mit Thermometer, wie
sie seit Januar 2018 geliefert
wird.

01

**Easy
Moonshine
Destille**

Auf dem Bild sehen Sie alle Bauteile der 2 Liter EasyMoonshine Destille. So ähnlich sollte das nach dem Auspacken bei Ihnen auch aussehen. Bitte beachten Sie, dass je nach Modell auch ohne Thermometer oder mit zusätzlichem Zubehör geliefert wurde.

Oben links steht der Brennkessel mit dem aufgelegten Dichtungsring aus Silikon. Daneben liegt die Kolonne mit dem fest verbauten Liebigkühler, den Sie beim Destillieren auch als „Griff“ benutzen können. Der Kühler bleibt kalt.

Unter dem Kessel liegt die Verbindungsschelle aus Edelstahl, mit der Sie die den Kühler mit dem Brennkessel und der Dichtung dazwischen stabil verbinden können. Dadurch wird diese Destille einzigartig sicher, falls Sie mit Druck destillieren.

Dazu gehört noch das kupferne Aromasieb, welches unten in der Kolonne eingelegt werden kann und die Füllung beim Destillieren an ihrem Platz hält.

WUNDERSCHÖN

AUFGEBAUT SOLLTE IHRE DESTILLE
ETWA SO AUSSEHEN ...

Sie benötigen für die EasyMoonshine Destille passende Schläuche und eine Kühlwasserpumpe. Kaltes Wasser muss von unten zulaufen und den Dampf der Destille abkühlen, damit er kondensieren kann.

Passende Schläuche liefern wir in unserem „Sorgenfrei“ Komplettpaket oder im separat erhältlichen Kühlwasserset. Wir empfehlen Ihnen die größere Variante für Destillen über 3 Liter zu wählen.



MIT SICHERHEIT!



SIE HABEN DIE WAHL!
WIE ODER WAS DESTILLIEREN SIE?

02

**Easy
Moonshine
Destille**

Die EasyMoonshine Destille ist eine sehr gute, unkomplizierte und sichere Destille zur Extraktion von Aromen, ätherischen Ölen und anderen Inhaltsstoffen aus Gewürzen, Kräutern, Botanicals und allerlei weiteren Aromaträgern wie Hölzern, Früchten oder Harzen.

Eine größere Kolonne bietet mehr Platz für Pflanzenmaterialien und somit einen besseren Ertrag oder ein kräftigeres Aroma.

Wir empfehlen die EasyMoonshine Destille speziell zur Destillation von ätherischen Ölen und aromatischen Pflanzenwassern und zur Aromatisierung von Alkohol bei der Gin- oder Geistdestillation.

Die Kolonne kann auch mit Raschigringen befüllt werden und liefert dann ein sehr reines, destilliertes Wasser oder hochprozentige aromaneutrale Alkohole.



03

Bevor Sie mit dem Destillieren beginnen, beachten Sie bitte die hohe Qualität der CopperGarden® EasyMoonshine Destille.

Kupfer ist ein sehr besonderes Metall und leistet beim Destillieren Großartiges.

Es lohnt sich, einige Kleinigkeiten über das Material zu lernen. Das Wichtigste haben wir hier für Sie aufgeschrieben ...

HOCHWERTIG

WERTVOLLES KUPFER, EDELSTAHL UND EISEN ...

Kupfer als Metall ist außergewöhnlich. Nicht nur weil es wunderschön anzusehen ist und deswegen zu Recht seit einigen Jahren die Mode bestimmt, auch wegen der einzigartigen Eigenschaften, die wir sonst bei keinem anderen Material finden.

Kupfer wirkt beispielsweise antibakteriell und verhindert Pilzbefall. Wussten Sie das?

Beim Destillieren viel wichtiger ist die hervorragende Wärmeleitfähigkeit und die katalytischen Eigenschaften. Die Temperatur des Brenners wird bestens verteilt und unangenehme Nebenprodukte wie Schwefelwasserstoff aus dem Destillat entnommen. In Kupfer Destilliertes schmeckt besser und hält länger!

Wichtig: Bitte passen Sie auf, dass Sie Ihre Destille nicht versehentlich überhitzen. Der Kessel darf niemals leer auf dem Brenner stehen, sonst könnte das Material spröde und rissig werden. Das ist die erste Grundregel im Umgang mit einer kupfernen Destille!

TIPP: Legen Sie einige kleine Steinchen in den Kessel Ihrer Destille. So können Sie anhand der Geräusche beim Destillieren hören, wenn das Wasser im Kessel zur Neige geht.

Interessant: Die blanke Kupferoberfläche wirkt als Katalysator und filtert unangenehm duftende Schwefelwasserstoffe und Blausäure aus Ihren Destillaten. Ihre Destillate werden weicher, harmonischer und gesünder in einer Kupferdestille.

Kupfer ist ein aktives, ein lebendiges Metall und verändert die Farbe mit jeder Benutzung. Äußerlich wird Ihre Destille im Laufe der Zeit immer dunkler. Man wird ihr das Leben ansehen!

Wir empfehlen die Destille von außen reifen zu lassen. Kupfer schützt sich selbst vor Oxidation, indem es eine dunkle Patina auflegt und dadurch die Oberfläche „verschleißt“.

Pflegehinweise: Alternativ zum „reifen“ lassen, können Sie die Destille auf den ursprünglichen Kupferglanz zurückpolieren. Hierzu empfehlen wir Ihnen spezielle Polierpasten, die eigens zu diesem Zweck entwickelt wurden.

Sehr gute Erfahrungen hatten wir im Vergleichstest mit 17 verschiedenen Mitteln mit der leider relativ teuren „Kupfer- und Metallreinigungspaste“ von Schliessmann oder DeBuyer. Preis-Leistungssieger war die AKO Polierpaste und optimal aufeinander abgestimmt die HG-Polituren, bei denen Sie aber mehrere Mittel gleichzeitig benötigen.

Innenreinigung: Zur Innenreinigung empfehlen wir alle Teile direkt nach der Destillation mit warmem Wasser durchzuspülen und möglichst schnell und gut abzutrocknen.

Bei hartnäckigen Destillaten, vor allem nach der Destillation von ätherischen Ölen, kann es nötig sein die Destille einer aufwändigeren Prozedur zu unterziehen, um die anhaftenden Düfte der ätherischen Öle wieder zu entfernen. Auch wenn die Destille im Inneren dunkel angelaufen ist und dadurch ihren „Katalysatoreffekt“ verliert, können Sie den Kessel und den Hut wieder blank machen. Bitte beachten Sie, dass Sie jedesmal eine winzige Schicht an Kupfer durch das Blankmachen verlieren und das Material so im Laufe der Jahre dünner werden kann. Bitte wägen Sie immer gut ab, ob es wirklich nötig ist, das Kupfer mit Säure zu behandeln, wie wir es nachstehend erklären.

1.) Professionell: Für eine perfekte Reinigung destillieren Sie bei niedriger Temperatur (maximal 80 Grad Celsius) mit einer 5%igen Lauge aus Natriumhydroxid (Ätznatron) und einer kleinen Menge Waschpulver oder Spülmittel (wegen der Tenside). Hierbei müssen Sie sehr gut aufpassen, damit Sie sich nicht verätzen. Sie sollten in jedem Fall einen Mundschutz, Schutzbrille und Handschuhe tragen und Ihre Destille bis zu 1 Stunde auf Temperatur halten. Danach gut mit warmem Wasser ausspülen.

Im zweiten Schritt neutralisieren und reaktivieren Sie das Kupfer mit einer 2,5%igen Wasser-Zitronensäure-Mischung. Diese Mischung muss nicht erhitzt werden. Befüllen Sie Ihre Destille am besten von oben über das Geistrohr und dichten Sie vorher gut ab, damit nichts überläuft. Die Säure darf 30 Minuten lang einwirken und muss ebenfalls mit viel warmem Wasser wieder ausgespült werden.

2.) Traditionell: Für eine „historische“ Reinigung füllen Sie den Brennkessel zur Hälfte mit Wasser, heizen auf und geben dann etwa 10% Roggenmehl dazu. Jetzt setzen Sie die Destille zusammen und destillieren 30 Minuten lang. Das Roggenmehl enthält nach alter Überlieferung diverse Gerbstoffe, die,

ähnlich wie die Lauge, in der Lage sind, die Anlage kräftig durchzuputzen. Allerdings kann es sehr klebrig werden und ist unter Umständen schwer wieder zu reinigen. Auch hier empfiehlt sich im Anschluss das Reaktivieren des Kupfers durch Zitronensäure.

3.) Natürlich: Die wahrscheinlich beste Methode. Sammeln Sie Glaskraut (*Parietaria Hespera*) und geben Sie eine Handvoll in den Brennkessel. Destillieren Sie ohne Kühlwasser, um Nebenaromen etc. zuverlässig aus der Destille zu entfernen.

4.) Brutal: Eine sehr schnelle Methode, wie sie direkt in der Kupferschmiede verwendet wird, ist die Verwendung von 30%iger Schwefelsäure. Einfüllen, ausspülen, fertig. Natürlich, aufgrund der extremen Säurewirkung, bitte nur mit entsprechend guter Schutzkleidung.

5.) Verboten: Um die Anhaftungen ätherischer Öle zu entfernen, genügt es meistens, einen „billigen“, möglichst ungeschwefelten Weißwein zu destillieren. Alkohol löst die ätherischen Öle und die Säure im Wein ist stark genug, um das Kupfer wieder zu aktivieren. Ist Schwefel im Wein, müssen Sie das Ergebnis kontrollieren und nötigenfalls mit 2,5%iger Zitronensäure nacharbeiten.

6.) Grob: Gut sichtbare, grobe Verschmutzungen im Inneren des Brennkessels können Sie auspolieren, beispielsweise mit Ketchup und Salz oder mit in Salz getauchten Zitronenschnitten. Bedenken Sie aber immer, dass die Säure das Kupfer angreift, spülen Sie schnell mit warmem Wasser nach und trocknen Sie gut ab.

7.) Unkompliziert: Füllen Sie den Brennkessel mit Essigwasser und lassen Sie ihn über Nacht stehen.

Es gut sein lassen ...

Das klingt jetzt alles schlimmer, als es ist. Wie eingangs schon beschrieben, genügt es in den meisten Fällen, einfach direkt nach der Destillation mit warmem Wasser durchzuspülen. Wägen Sie ab, wie viel Sauberkeit Sie benötigen und ob es wirklich sein muss mit Laugen und Säuren zu hantieren.

Privat spielt es meistens keine große Rolle, Sie müssen Ihre Ergebnisse nicht zertifizieren lassen. Und ein frisch destilliertes Lavendelhydrolat mit einem kaum wahrnehmbaren (Farb-) Ton der vorher destillierten Kamille ist sicher kein Schaden, sondern etwas Besonderes ;-)

KREATIV

WAS MÖCHTEN SIE DESTILLIEREN?

HYDROLATE, ÄTHERISCHE ÖLE, WASSER,
TREIBSTOFFE ODER ALKOHOL?



Die EasyMoonshine Destille kann zum Reinigen von Wasser oder Alkohol, ebenso wie zur Aromatisierung und vor allem zur Gewinnung von ätherischen Ölen und starken Hydrolaten eingesetzt werden.

Sie können fast alles destillieren. Leider ist nicht alles erlaubt, die Übergänge sind fließend ...

Hydrolate, Wasser und ätherische Öle dürfen Sie in Deutschland, Österreich und in der Schweiz legal destillieren.

Alkohol dürfen Sie nur in Österreich benutzen!

Die CopperGarden® EasyMoonshine Destille wurde ursprünglich zur Reinigung von hochprozentigem Alkohol und zur Gin-Destillation entworfen. Mit dem Jahr 2018 wurde sie auch, vor allem in den Varianten mit den XL Kolonnen, auf die Herstellung von ätherischen Ölen und Hydrolaten optimiert.

Die Entscheidung darüber, was Sie am besten destillieren und inwieweit Sie sich an die Gesetze halten möchten, müssen Sie selber treffen. Wir verkaufen die Destille ausdrücklich zur Herstellung von ätherischen Ölen.

Wir empfehlen erste Erfahrungen mit ertragreichen Pflanzen zu sammeln. Lavendel, Thymian oder Rosmarin eignen sich hervorragend, um „sicher“ sowohl Hydrolate als auch ätherische Öle und gute erste Erfahrungen zu gewinnen.

04
**Easy
Moonshine
Destille**

PRAKTISCH

WAS KÖNNEN SIE DESTILLIEREN? UND WIE MACHT MAN DAS AM BESTEN?

05

PFLANZENWASSER

Die Easy Moonshine ist eine reine Dampfdestille und eignet sich hervorragend, um getrocknetes und frisches Pflanzenmaterial mit Wasser zu destillieren.

Geben Sie hierzu einfach Ihr zerkleinertes Pflanzenmaterial in die Kolonne der Destille, verschließen Sie unten mit dem kleinen Sieb und setzen Sie die Kolonne auf den Brennkessel.

Wir empfehlen dringend zuerst eine kleines Stück Kupfergewebe einzulegen, damit nichts von dem Pflanzenmaterial in die feinen Rohre zum Kühler gelangen und diese verstopfen kann.

Wenn Sie dann destillieren, erhalten Sie je nach Größe Ihrer Destille ein feines Pflanzenwasser. Ein sogenanntes Hydrolat.

Seit einigen Jahren werden immer mehr Hydrolate für kulinarische, medizinische, kosmetische oder spirituelle Zwecke entdeckt.

Hydrolate sind einfach herzustellen und eignen sich deswegen besonders gut für Anfänger und kleine Destillen.

Warnung: Rosenblätter können im Dampf verkleben und die Destille verstopfen. Deswegen werden Rosen normalerweise im Kessel destilliert. Hierzu bräuchten Sie aber eine andere Destille, weil es schwierig wäre den Kessel später wieder zu reinigen und die feinen klebenden Blätter zu entfernen.

Aus dem gleichen Grund sollten Sie auch keine Maische in den Kessel einfüllen. Die Easy Moonshine wurde speziell dafür entwickelt Flüssigkeiten zu Destillieren und bietet eine hervorragende und vielseitig befüllbare Sicherheits-Kolonne damit Sie die Flüssigkeiten reinigen oder Anreichern können. Je nachdem, was Sie in die Kolonne einfüllen. Zur Destillation aus dem Kessel ist die EasyMoonshine nicht geeignet.

1.) Die erste Destillation

Nach einer Weile des Aufheizens wird das Wasser im Kessel kochen, der Dampf aufsteigen, durch die Kolonne und Ihr Pflanzenmaterial hindurch und im Kühler wieder kondensieren und schub- oder tröpfchenweise herauslaufen. Das ist Ihr Hydrolat. Sammeln Sie es in einem schlanken Glas, einer Flasche oder einem Messzylinder. Im Kühlschrank kann es über ein Jahr aufbewahrt werden!

2.) Destillieren durch Dampf

Den meisten frischen, aber auch vielen getrockneten Pflanzen wird das beste Hydrolat durch die Dampfdestillation entlockt. Dank der befüllbaren Kolonne ist die EasyMoonshine bestens gerüstet, um Pflanzenmaterial aufzunehmen und dank der zügigen für die Pflanzen schonende Destillation auch allerbeste Qualitäten zu liefern.

Füllen Sie den Kessel etwa zur Hälfte mit Wasser und geben Sie einige Kieselsteinchen dazu, damit Sie hören, falls das Wasser knapp wird. Der Brennkessel darf niemals leer beheizt werden!

Hinweis: Wir empfehlen für eine optimale Qualität bei einer 2 Liter Anlage nur 300, maximal 400 ml Hydrolat zu destillieren.

TIERISCHES & MINERALISCHES

Ebenso einfach können Sie tierische, metallische oder mineralische Substanzen in entsprechende „Wässerchen“ verwandeln. Je nachdem, was Sie destillieren wird das Hydrolat Aroma- und Inhaltsstoffe (z.B. Schinken) oder feinstoffliche Schwingungen (z.B. Edelsteinwasser) annehmen. Sie müssen am besten wissen, was Sie destillieren und wofür Sie Ihr Destillat dann verwenden.

ÄTHERISCHE ÖLE

Ätherische Öle sind teilweise schwer zu gewinnen und deswegen sehr kostbar. Sie sind sozusagen die „Seele“ einer Pflanze, die während einer Destillation die Pflanze verlässt und eingefangen werden kann.

Was wir auf der vorherigen Seite über Hydrolate geschrieben haben, trifft auch auf ätherische Öle zu. Im Gegensatz zu den milden und leicht herstellbaren Pflanzenwässern ist die Menge an ätherischem Öl wesentlich niedriger und teilweise kaum sichtbar.

Ätherische Öle destillieren Sie am besten, genau wie schon die Hydrolate durch Dampf. Sie erhalten bei jeder Destillation eine große Menge Pflanzenwasser und eine kleine bis winzige Menge an ätherischen Ölen, die sich in kleinen Tröpfchen zumeist an der Oberfläche des Hydrolates sammeln.

Bei stark ölhaltigen Pflanzen wie Nelken, Rosmarin oder Lavandin können Sie mehrere Milliliter erwarten, bei feinen Blüten wie Kamille oder Schlehdorn ist es dagegen kaum sichtbar.

Tipp für höhere Erträge und bessere Qualität:

Achten Sie bei der Destillation von ätherischen Ölen auf eine starke Kühlung. Manche Inhaltsstoffe sind schon bei relativ niedrigen Temperaturen flüchtig und können nur eingefangen werden, wenn die Kühlung entsprechend gut funktioniert.

Lassen Sie unten am Kühler möglichst kaltes Wasser zulaufen und leiten Sie oben das warme Wasser wieder zurück.

Mit einer Aquariumpumpe und einer Spülschüssel voll kaltem Wasser und gefrorenen Kühlakkus können Sie die Kühlwassertemperatur perfekt kontrollieren. Bei der EasyMoonshine ist es sehr einfach, einen durchgehenden Kühlkreislauf anzuschließen.

TIPP: Die normalen EasyMoonshine Destillen liefern weniger ätherische Öle. Es ist mit etwas

Umsicht möglich, die Kolonne mehrfach hintereinander zu befüllen und zu durchdampfen, bevor das Wasser im Kessel knapp wird. So kommen Sie auch mit der kleinen EasyMoonshine in einem Durchgang zu stattlichen Erträgen.

Die XL Modelle bieten wesentlich mehr Platz für das Pflanzenmaterial und liefern entsprechend höhere Erträge.

Der Clou! Für die XL Varianten bieten wir zusätzliche Kolonnen als Erweiterung! Sie können damit die Menge verdoppeln! Mehr Pflanzen = mehr ätherisches Öl.

ALKOHOL

Die EasyMoonshine kann Wein, Bier oder Angesetzten in Trinkalkohol verwandeln, edle Geiste und Gin mit der Aromakolonne durch den Dampf veredeln und höchst Hochprozentiges brennen, wenn Sie die Kolonne mit Raschigringen als Hindernis für den Dampf auffüllen.

1.) Alkoholdestillation

Um Alkohol zu brennen, benötigen Sie zuerst eine

alkoholhaltige Grundlage. Ein destilliertes Bier beispielsweise wird zu einem Bierschnaps, was fast schon einem Korn oder einem Whisky entspricht. Ein Wein wird zum Weinbrand oder Brandy und ein Fruchtwein wird zum Obstschnaps.

Soweit ist das ganz einfach. Wichtig zu wissen ist, dass die ersten Tröpfchen beim Destillieren von Alkohol den berüchtigten „giftigen“ Vorlauf enthalten. Die Vorlaufmenge ist normalerweise gering, vielleicht ein Fingerhut voll pro Liter Maische.

Trennen Sie etwas großzügiger ab, dann sind Sie auf der sicheren Seite.

Zum Zweiten ist es wichtig, etwas über die Mengen zu wissen. Sie können nicht mehr herausdestillieren, als in Ihrer Grundlage vorhanden ist.



Destillieren Sie einen 10%igen Wein, dann sind da theoretisch 100ml reiner Alkohol je Liter enthalten. Wir erlauben uns die Menge rechnerisch zu verdoppeln, da wir keinen 100%igen Alkohol genießen oder zum Arbeiten benötigen.

Wir verdünnen nach dem Destillieren mit Wasser und erhalten etwa 200 ml in Trinkstärke. Der Rest ist beim Destillieren verschwunden, der Teil für die Engel.

Wichtig:

Alkohol ist ein Gemisch aus Alkohol und Wasser und schwankt im Siedepunkt. Reiner Alkohol kocht bei ca. 76 Grad Celsius, Wasser bei 100°C.

Eine Alkoholdestillation benötigt weniger Energie als eine Destillation mit Wasser. Bei hochprozentigen Mischungen kocht es deutlich früher und mit höherem Druck und - Alkohol ist höchst feuergefährlich!

Alkohol brennt ab 40 Vol.-%! Der Alkoholgehalt unseres Destillates kann ohne weiteres bei 80% liegen und wird im Laufe der Destillation stets abfallen. Ebenso wird sich die Temperatur beim Destillieren verändern und mit jedem abdestillierten alkoholischen Prozent ein wenig nach oben klettern.

Es ist höchst interessant und teilweise ebenso wichtig, die Temperaturen zu kennen, bei denen man destilliert. Es ist schwierig, aber nicht unmöglich bei der CopperGarden® EasyMoonshine ein hochwertiges Thermometer zu montieren. Wir empfehlen das Al-Ambik® Destillierthermometer, welches jederzeit nachgerüstet werden kann und speziell für die Anforderungen beim Destillieren entwickelt wurde.

2.) Geistdestillation

Eine Geistdestillation entspricht etwa der Destillation von Hydrolaten oder ätherischen Ölen, nur dass wir anstelle von Wasser mit Alkohol destillieren und entsprechend vorsichtiger sein müssen.

Wir sollten die Hinweise aller bisher abgehandelten Kapitel berücksichtigen und schon etwas Erfahrung gesammelt haben, denn wir nehmen einen

hochprozentigen Alkohol, beispielsweise einen Korn oder Wodka als Grundlage und kommen damit in höchst feuergefährliche Bereiche.

Bekannte Geiste sind Himbeergeist und Gin, wir können aber nahezu alle aromatischen Kräuter, Gewürze oder andere Zutaten mit Alkohol destillieren, die Aromen entziehen und in den Alkohol übertragen. Deswegen nennen wir die Geist-Destillation oftmals auch Aromatisierung von Alkohol.

Wir können je nach Pflanze frisches oder getrocknetes Material durch Dampf oder direkt aus dem Kessel destillieren oder vorher einweichen und ziehen lassen.

3.) Hochprozentiges

Bisher hatten wir versucht, Aromen in den Alkohol zu übertragen, damit wir diese genießen können. Bei hochprozentigem Alkohol geht es darum, diesen frei von Aromen zu bekommen, etwa als Grundlage für ein Parfum, einen Geist oder als Putzmittel oder

Treibstoff. Wir kennen viele Anwendungen für Alkohol. Wichtig zu wissen ist, um so höher die Prozente, umso niedriger die enthaltenen Aromen.

Sie können für eine wesentlich hochprozentigere Alkoholausbeute die Kolonne mit Raschigringen befüllen und es dem Dampf so deutlich schwerer machen bis in den Kühler zu gelangen. Nur noch der feinste hochprozentige Alkohol wird es bis in den Kühler schaffen, und Sie können auf Anhieb deutlich über 85 Vol-% erreichen.

Bitte berücksichtigen Sie die Gesetze in Ihrem Land, ebenso wie die hohe Brennbarkeit und den dabei entstehenden Druck.

S O N S T I G E S

Wasser, Treibstoffe, spagyrische Elixiere, Drogen, Gift und Experimente. Wir empfehlen Ihnen, sich unbedingt mit entsprechender Literatur weiterzubilden. Das hier ist eine Gebrauchsanleitung und kein Lehrbuch.



UNKOMPLIZIERT

SICHER KÖNNEN SIE IHRE DESTILLE
SOFORT RICHTIG AUFBAUEN ...



*Die EasyMoonshine ist
wirklich sehr unkompliziert.*

*Natürlich müssen Sie Ihre
Destille auf einem geeigneten
Brenner stellen, die Höhe zu
einem Auffanggefäß passend
ausgleichen und einen
Kühlwasserkreislauf
anschließen. Kaltes Wasser
soll unten rein und warmes
oben wieder raus laufen.*

*Wir empfehlen eine
Rommelsbacher
Reisekochplatte als Brenner
zu verwenden.*

Ihre Destille ist dann bereit

Wir empfehlen die Destille erhöht aufzustellen, sodass Sie das Destillat direkt in eine 350 ml Flasche oder einen 100 ml Messzylinder laufen lassen können.

Mit dem langen Ablauf können Sie das Destillat punktgenau an die richtige Stelle lotsen.

Wir empfehlen unser „Zubehörset mit Pumpe“ (über 3 Liter), um einen automatischen Kühlwasserkreislauf anzuschließen. In der „Sorgenfrei“-Ausstattung wird das Zubehör direkt mitgeliefert.

Falls Dampf an den Übergangsstellen austritt, dann empfehlen wir, etwas Dichtband außen herumzuwickeln, damit Sie nichts von Ihrem kostbaren Destillat verlieren.

06
**Easy
Moonshine
Destille**

OPTIMAL AUFGEBAUTE
EASY MOONSHINE



MÖCHTEN SIE MEHR WISSEN?

Wir empfehlen passend zu Ihrer Destille das Buch
„Tisch- und Kleindestillen“
aus dem Leopold Stocker Verlag

Bei Facebook „Destillatio“ verraten wir Ihnen stets unsere neuesten
Erfahrungen und geben die besten Tipps

UNICOBRES GmbH & Co.KG
Hersfelder Strasse 16
D-36132 Eiterfeld