




DES®
SINCE 1961


DISTILLING EQUIPMENT WITH SOUL





SPIS TREŚCI

O DES 1

O nas 1

Destylatory kolumnowe “Premium” 3

Dlaczego miedź..... 5

DESTYLATORY “PREMIUM” 7

Tradycyjny destylator “Premium” 200 L 7

Destylator kolumnowy “Premium” 200 L Aroma Max kompaktowy 9

Destylator kolumnowy “Premium” 200 L kolumna Aroma Max na górze 11

Destylator kolumnowy “Premium” 200 L kolumna Aroma Max 13

Destylator kolumnowy “Premium” 200 L Aroma Max i kolumna z półkami 15

Destylator kolumnowy “Premium” 200 L Aroma Max, k. z półkami i k. z wypełnieniem miedzianym 17

Destylator kolumnowy “Premium” 500 L kolumna Aroma Max 19

Destylator kolumnowy “Premium” 500 L kolumna z półkami 21

Destylator kolumnowy “Premium” 500 L 2 kolumny 10 półek 23

Destylator kolumnowy “Premium” 500 L Aroma Max i kolumna z półkami 25

Destylator kolumnowy “Premium” 2×500 L kolumna Aroma Max 27

Tradycyjny destylator “Premium” 1000 L 29

Destylator kolumnowy “Premium” 2×3000 L kolumna Aroma Max 31

Grappa destylator kolumnowy “Premium” 300 KG kolumna z półkami 33

LISTA REFERENCYJNA KLIENTÓW DES 37

Destylarnia Šurlan - Serbia 37

Destylarnia Svarog - Słowenia 38

Destylarnia Damijanić - Chorwacja 39

Destylarnia Lynx Craft - Chorwacja 40

Destylarnia Ginsanity - Niemcy 41

Destylarnia Fermenthinks - Włochy 42

Destylarnia Rame - Włochy 43

Destylarnia Zona B - Włochy 44

Destylarnia Västerås - Szwecja 45

Destylarnia Lyden - Szwecja 46

Destylarnia Black Powder - Wielka Brytania 47

Destylarnia North Point - Szkocja 48

Destylarnia Atelier Constantberger - Belgia 49

Destylarnia Anaiak - Francja 50

Destylarnia Mezenk - Francja 51

Destylarnia Le Vadrouilleur - Francja 52

Destylarnia 3 City - Polska 53

Destylarnia Tessellis - Polska 54

Destylarnia Aarau - Szwajcaria 55

Destylarnia Basandere - Hiszpania 56



Firma DES Subotica została założona w 1961 roku, kiedy to rozpoczęła produkcję najwyższej jakości urządzeń do destylacji brandy, wykonanych z czystej miedzi elektrolitycznej o jakości DHP. Rozwijając produkcję i udoskonalając technologię—dzięki doświadczeniu i umiejętnościom personelu staliśmy się liderem na rynku aparatury destylacyjnej.

Opracowaliśmy gamę produktów od modeli hobbystycznych o małej pojemności po profesjonalne instalacje dla dużych destylarni. Sukces budujemy na stałych i systematycznych inwestycjach w badania i rozwój, aktywnym wprowadzaniu nowych produktów i stosowanych rozwiązaniach technologicznych oraz ciągłym doskonaleniu istniejących wyrobów. Nasza marka opiera się na rozpoznawalnych i trwałych produktach o nienagannym wykończeniu, dla których zapewniamy doskonały stosunek ceny do wydajności i jakości.

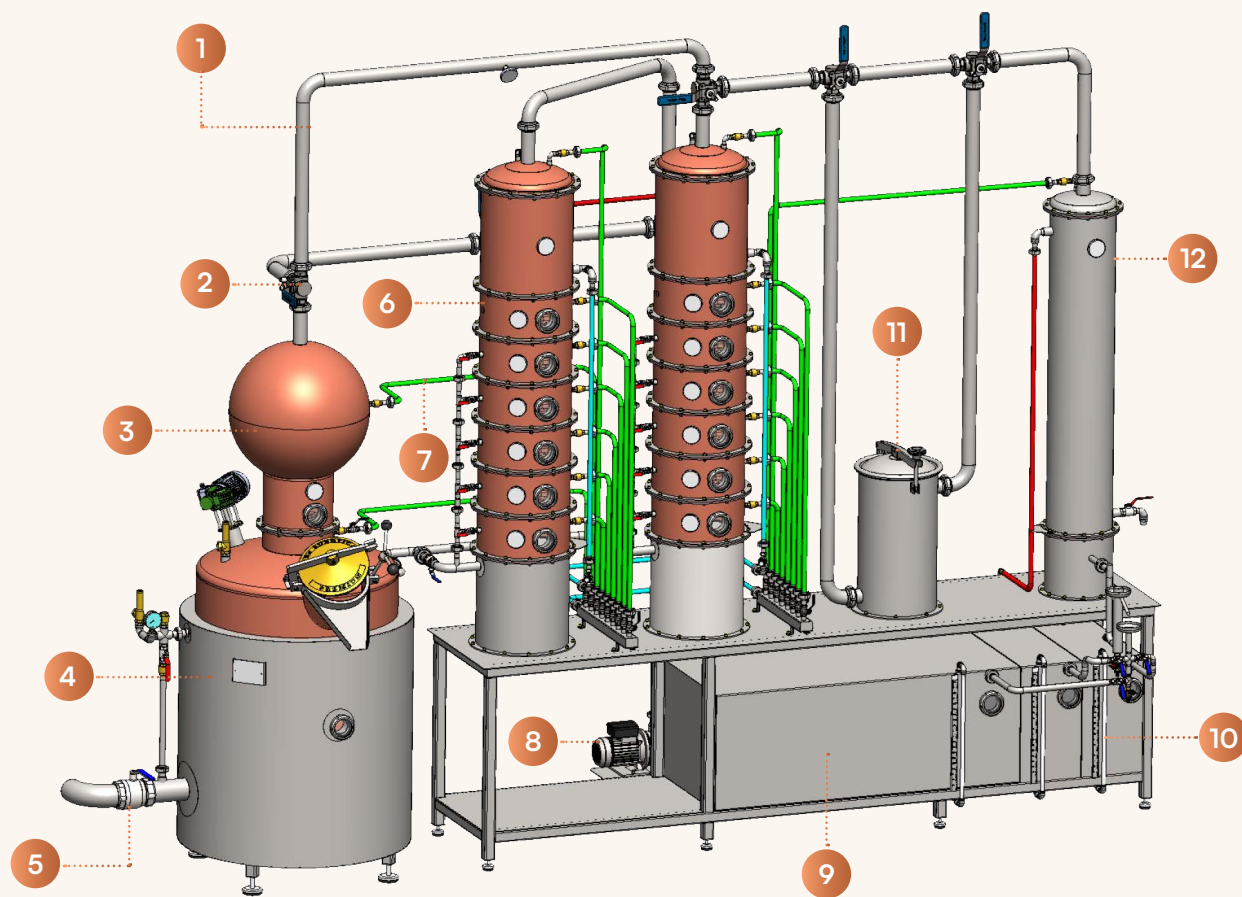
Wchodząc na nowe rynki i rozbudowując sieć dystrybucji, sprawiamy, że nasze produkty są dostępne dla dużej liczby klientów na wszystkich kontynentach. Firma DES Subotica z dumą przyjmuje opinie zadowolonych klientów, którzy od ponad 65 lat cieszą się produkcją najwyższej jakości tradycyjnych napojów w destylatorach DES.

Uważnie analizując potrzeby naszych klientów, dostosowaliśmy i dopracowaliśmy nasze produkty. Zapewniamy możliwość indywidualnej konfiguracji podzespołów, aby idealnie odpowiadały one założonym wymaganiom technicznym. Kładziemy nacisk na wytwarzanie systemów o pojemności 150-6000 L, które dzięki precyzyjnej konstrukcji gwarantują maksymalną koncentrację walorów smakowych i zapachowych.

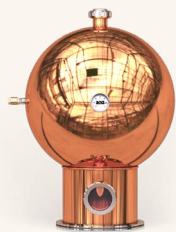
Stawiamy na równość szans, koncentrując się na aktywizacji zawodowej oraz edukacji osób z niepełnosprawnościami. Potwierdza to znak „FAIR PRODUCT” przyznany przez Stowarzyszenie Firm na rzecz Rehabilitacji Zawodowej i Zatrudniania Osób Niepełnosprawnych Republiki Serbii.



DESTYLATORY KOLUMNOWE “PREMIUM”



1	Rury łączące	7	Rura CIP (do mycia)
2	Zawór 3-drożny	8	Pompa CIP (do mycia)
3	Głowica alembikowa	9	Stół / Zbiornik odbiorczy
4	Palenisko	10	Wskaźnik poziom w zbiorniku
5	Zawór spustowy	11	Kosz do ginu
6	Segment z kolumna półkowa	12	Chłodnica



Kopuła typu Alembik

Wyższy stopień rektyfikacji, zrównoważony pobór pary z kotła do reszty układu. Najbardziej tradycyjny typ kopuły.



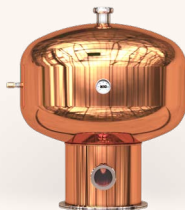
Kopuła do Whiskey

Najniższy stopień rektyfikacji, najszybszy pobór pary z kotła do reszty układu. Obowiązkowa przy produkcji whiskey.



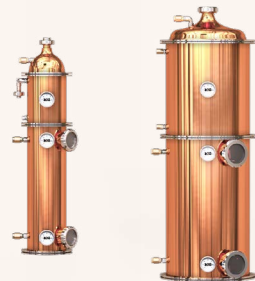
Kopuła cebulowa

Najwyższy stopień rektyfikacji, najwolniejszy pobór pary z kotła do reszty układu. Doskonała dla destylatów o złożonym profilu organoleptycznym (smakowo-zapachowym).



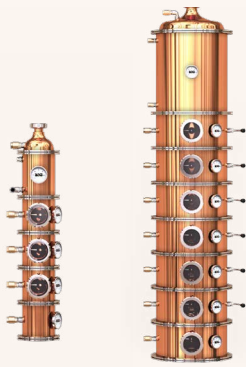
Kopuła typu Alembik (1500+ L)

Wyższy stopień rektyfikacji, zrównoważony pobór pary z kotła do reszty układu. Najbardziej tradycyjny typ kopuły. Zaprojektowana dla kotłów o pojemności powyżej 1500 L.



Kolumna Aroma Max

Kolumna Aroma Max dla destylatorów o pojemności 200 L oraz 500+ L. Połączone miedziane półki pozwalają na swobodny kontakt opadającego refluksu (powracającej cieczy) z napływającą parą. Odpowiednia do produkcji brandy owocowych oraz innych napojów alkoholowych.



Kolumna półkowa

Kolumna półkowa dla destylatorów o pojemności 200 L oraz 500+ L. Zaprojektowana do produkcji alkoholi wysokoprocentowych w pojedynczym cyklu destylacji. Uniwersalny typ kolumny przeznaczony do wytwarzania różnego rodzaju trunków.

DLACZEGO MIEDŹ?

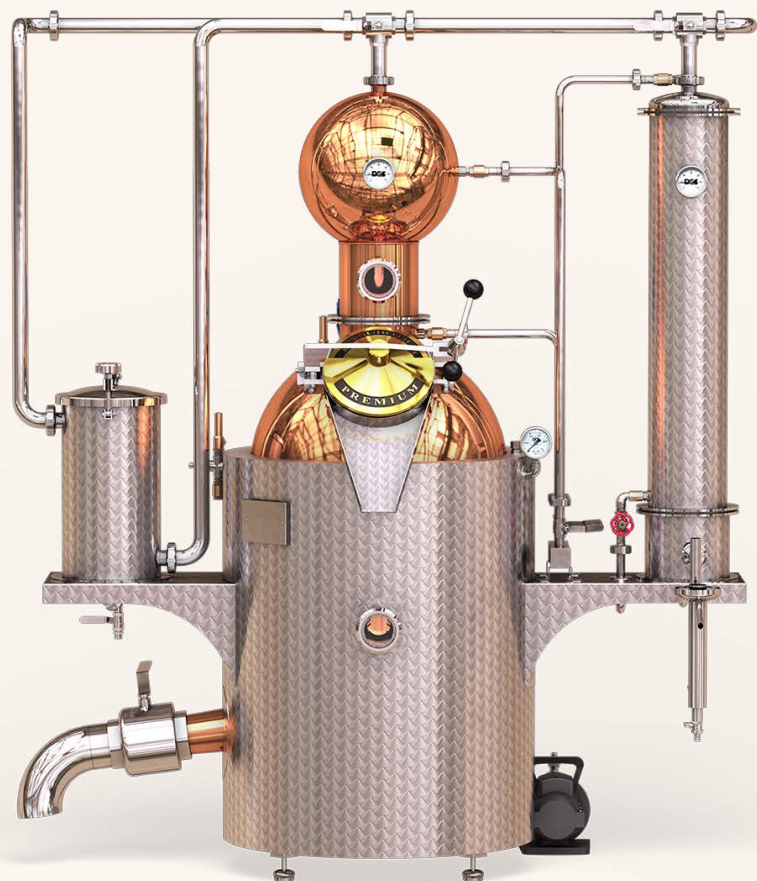
Ewolucja materiałowa w branży gorzelniczej obejmowała szerokie spektrum metali, jednak to miedź przetrwała próbę czasu jako optymalny wybór dla systemów destylacyjnych. Jej wielowiekowa przewaga nad aluminium czy stalą kwasoodporną opiera się na:

- ✦ zalety konstrukcji fizycznej
- ✦ odporność na korozję
- ✦ rolę katalityczną w jakości otrzymanego destylatu
- ✦ doskonała przewodność ciepła

Destylaty otrzymane z aparatury szklanej, ze stali nierdzewnej lub innych materiałów mają słabe cechy organoleptyczne (gorzki, pusty, metaliczny, suchy itp. zapach i smak). Wyższe estry kwasowe wiążące się z miedzią dają bardzo przyjemny aromat, który podnosi jakość końcowego destylatu. Oprócz odporności na kwasy organiczne, miedź - po srebrze - jest najlepszym przewodnikiem ciepła i ma bardzo pozytywny wpływ na smak i zapach destylatu; sprawdza się lepiej niż jakikolwiek inny metal, dlatego sam destylat wykonany w miedzianych aparatach typu pot still ma lepszy zapach, smak i jakość.



TRADYCYJNY DESTYLATOR “PREMIUM” 200 L



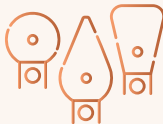
Szeroki
wlew



Kran
spustowy



System
czyszczenia CIP



Głowica: alembik,
whisky lub cebula



Podwójne
dno

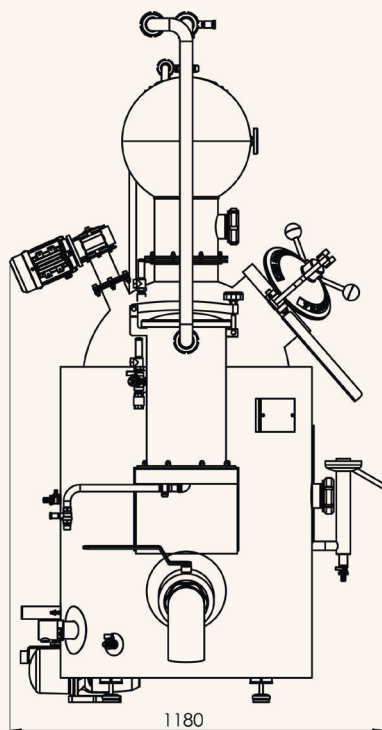
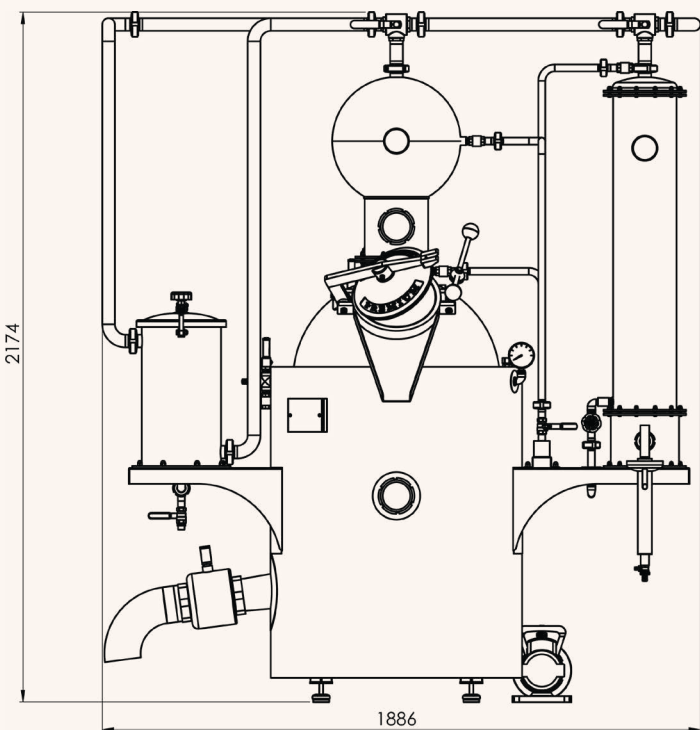


Ogrzewanie
elektryczne, gazowe, na
paliwo stałe lub parowe

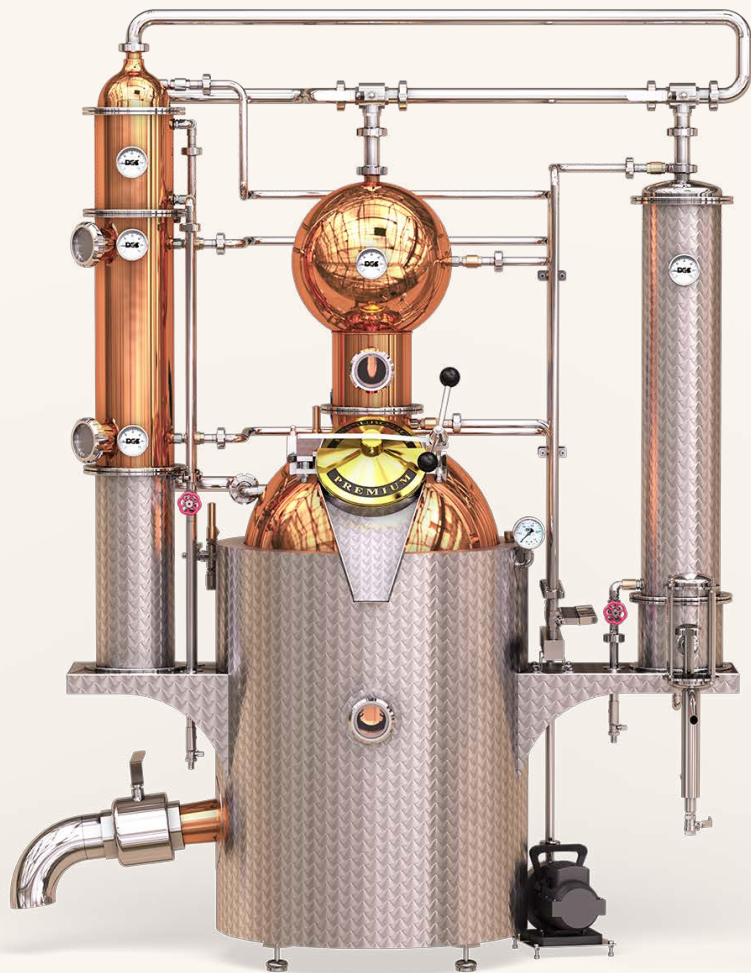
PODZESPOŁY

SPECYFIKACJE

Materiał paleniska	Inox / Aisi 304 2 mm + (wełna ceramiczna 25 mm + 1 mm szczotkowana stal nierdzewna)
Temperatura robocza paleniska	~110° C
Ciśnienie robocze paleniska	0,5 Bar
Źródło ciepła - grzałki elektryczne 2×9 kW	8-18 kW/h
Źródło ciepła - palnik gazowy butan/ziemny 30-50 kW	4,72 kg/h-6,5 m³/h
Pojemność netto	200 L
Materiał destylatora	Cu DHP/2 mm
Materiał głowicy - Alembik	Cu DHP/2 mm
Rury łączące	Aisi 304 Ø40 mm × 1,5 mm
System chłodzenia	Aisi 304 Ø200 mm, płaszcz 1 mm
Jednostka sterująca	Ustawienie ręczne
Mieszadło pionowe - praca ciągła 96 obr./min	0,37 kW
System czyszczenia CIP	3 jednostek
Aromatyzery	10 L
Gwarancja producenta	2 lata



DESTYLATOR KOLUMNOWY “PREMIUM” 200 L
AROMA MAX KOMPAKTOWY



Szeroki
wlew



Kran
spustowy



System
czyszczenia CIP



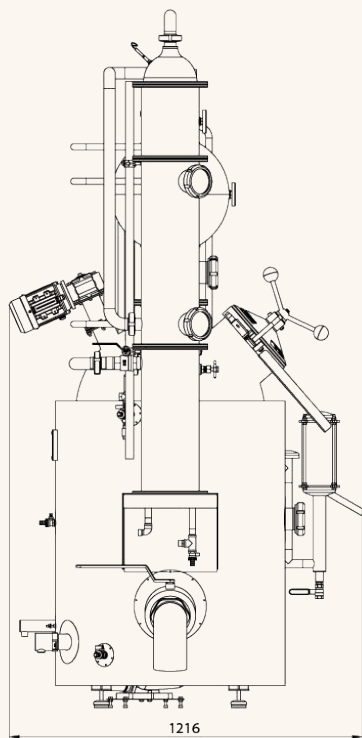
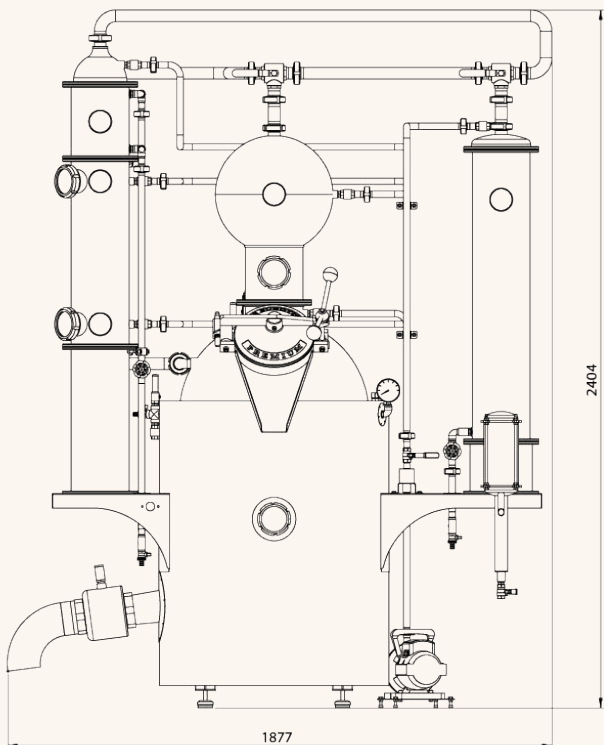
Głowica: alembik,
whisky lub cebula



Aroma Max lub
kolumna z półkami



Ogrzewanie
elektryczne, gazowe, na
paliwo stałe lub parowe



PODZESPOŁY

SPECYFIKACJE

Materiał paleniska	Inox / Aisi 304 2 mm + (wełna ceramiczna 25 mm + 1 mm szczotkowana stal nierdzewna)
Temperatura robocza paleniska	~110° C
Ciśnienie robocze paleniska	0,5 Bar
Źródło ciepła - grzałki elektryczne 2x9 kW	8-18 kW/h
Źródło ciepła - palnik gazowy butan/ziemny 30-50 kW	4,72 kg/h-6,5 m³/h
Pojemność netto	200 L
Materiał destylatora	Cu DHP/2 mm
Materiał głowicy - Alembik	Cu DHP/2 mm
Kolumna Aroma Max	Cu DHP/2 mm
Deflegmator	Cu DHP/1.5 mm
Rury łączące	Aisi 304 Ø40 mm × 1,5 mm
System chłodzenia	Aisi 304 Ø200 mm, płaszcz 1 mm
Jednostka sterująca	Ustawienie ręczne
Mieszadło pionowe - praca ciągła 96 obr./min	0,37 kW
System czyszczenia CIP	6 jednostek
Aromatyzery	10 L
System obejściowy / zawór(ory) 3-drożne	2 sztuki
Gwarancja producenta	2 lata

DESTYLATOR KOLUMNOWY “PREMIUM” 200 L
KOLUMNA AROMA MAX NA GÓRZE



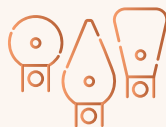
Szeroki
wlew



Kran
spustowy



System
czyszczenia CIP



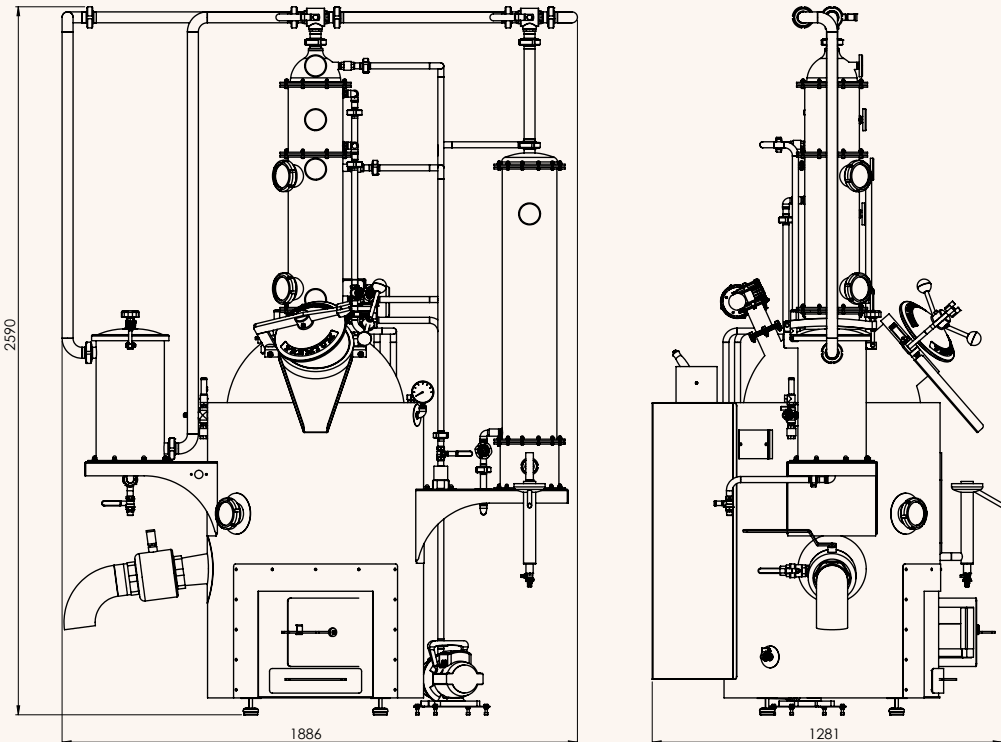
Głowica: alembik,
whisky lub cebula



Aroma Max lub
kolumna z półkami

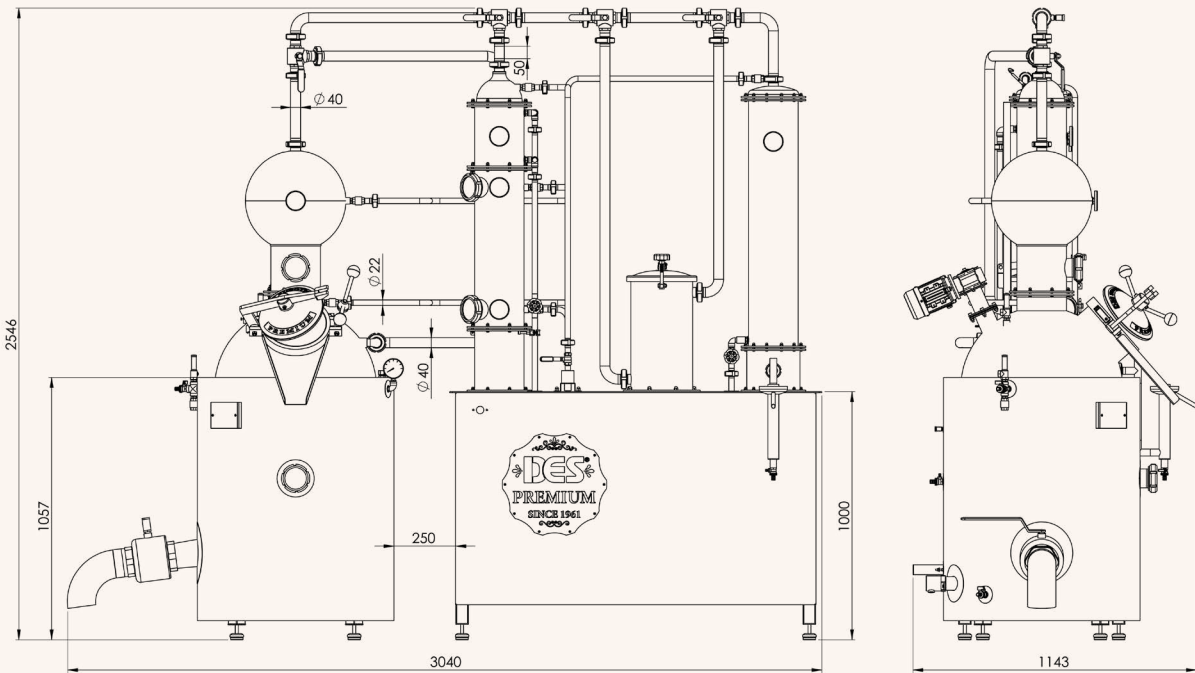


Ogrzewanie
elektryczne, gazowe, na
paliwo stałe lub parowe



PODZESPOŁY	SPECYFIKACJE
Materiał paleniska	Inox/Aisi 304 2 mm + (wełna ceramiczna 25 mm + 1 mm szczotkowana stal nierdzewna)
Temperatura robocza paleniska	~110° C
Ciśnienie robocze paleniska	0,5 Bar
Źródło ciepła - grzałki elektryczne 2×9 kW	8-18 kW/h
Źródło ciepła - palnik gazowy butan/ziemny 30-50 kW	4,72 kg/h-6,5 m³/h
Pojemność netto	200 L
Materiał destylatora	Cu DHP/2 mm
Materiał głowicy - Alembik	Cu DHP/2 mm
Kolumna Aroma Max	Cu DHP/2 mm
Deflegmator	Cu DHP/2 mm
Rury łączące	Aisi 304 Ø40 mm × 1,5 mm
System chłodzenia	Aisi 304 Ø200 mm, płaszcz 1 mm
Jednostka sterująca	Ustawienie ręczne
Mieszadło pionowe - praca ciągła 96 obr./min	0,37 kW
System czyszczenia CIP	5 jednostek
Aromatyzery	10 L
Gwarancja producenta	2 lata

DESTYLATOR KOLUMNOWY “PREMIUM” 200 L
KOLUMNA AROMA MAX



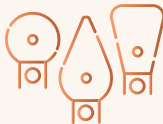
Szeroki
wlew



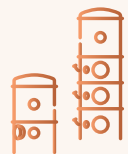
Kran
spustowy



System
czyszczenia CIP



Głowica: alembik,
whisky lub cebula



Aroma Max lub
kolumna z półkami



Ogrzewanie
elektryczne, gazowe, na
paliwo stałe lub parowe

PODZESPOŁY

SPECYFIKACJE

Materiał paleniska	Inox/Aisi 304 2 mm + (wełna ceramiczna 25 mm + 1 mm szczotkowana stal nierdzewna)
Temperatura robocza paleniska	~110° C
Ciśnienie robocze paleniska	0,5 Bar
Źródło ciepła - grzałki elektryczne 2x9 kW	8-18 kW/h
Źródło ciepła - palnik gazowy butan/ziemny 30-50 kW	4,72 kg/h-6,5 m³/h
Pojemność netto	200 L
Materiał destylatora	Cu DHP/2 mm
Materiał głowicy - Alembik	Cu DHP/2 mm
Kolumna Aroma Max	Cu DHP/2 mm
Deflegmator	Cu DHP/2 mm
Rury łączące	Aisi 304 Ø40 mm × 1,5 mm
System chłodzenia	Aisi 304 Ø200 mm, płaszcz 1 mm
Jednostka sterująca	Ustawienie ręczne
Mieszadło pionowe - praca ciągła 96 obr./min	0,37 kW
System czyszczenia CIP	6 jednostek
System obejściowy / zawór(ory) 3-drożne	4 sztuki
Aromatyzator	10 L
Gwarancja producenta	2 lata

DESTYLATOR KOLUMNOWY “PREMIUM” 200 L
AROMA MAX I KOLUMNA Z PÓŁKAMI



Szeroki
wlew



Kran
spustowy



System
czyszczenia CIP



Głowica: alembik,
whisky lub cebula



Aroma Max lub
kolumna z półkami

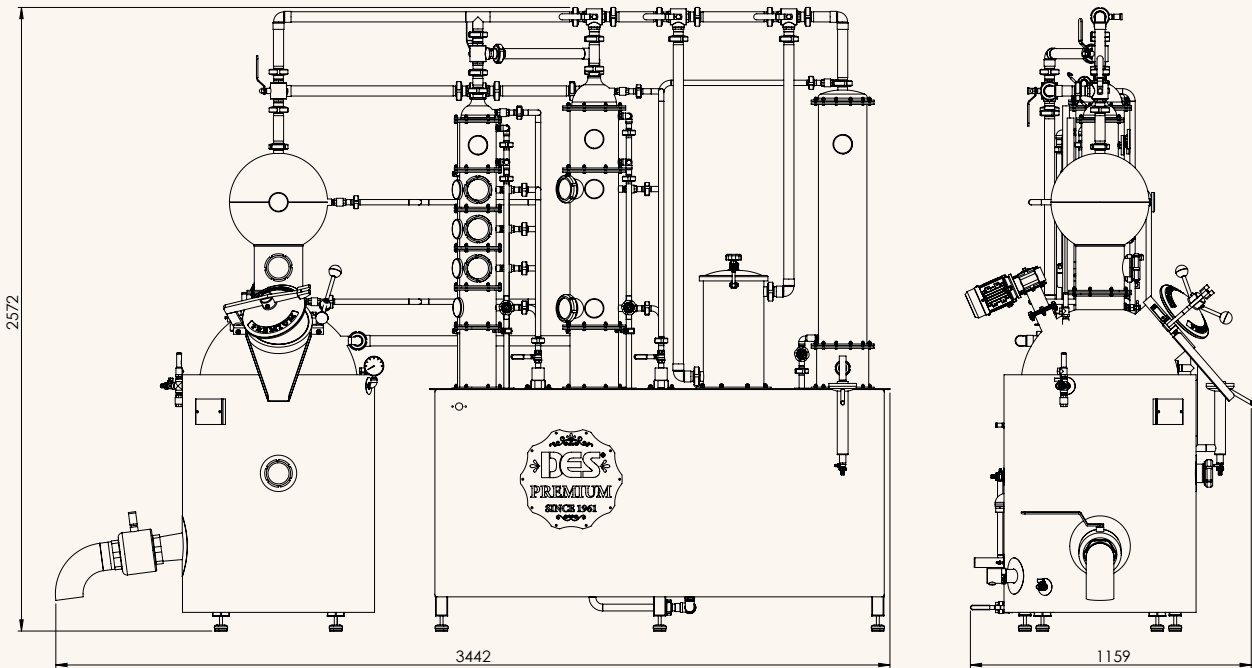


Ogrzewanie
elektryczne, gazowe, na
paliwo stałe lub parowe

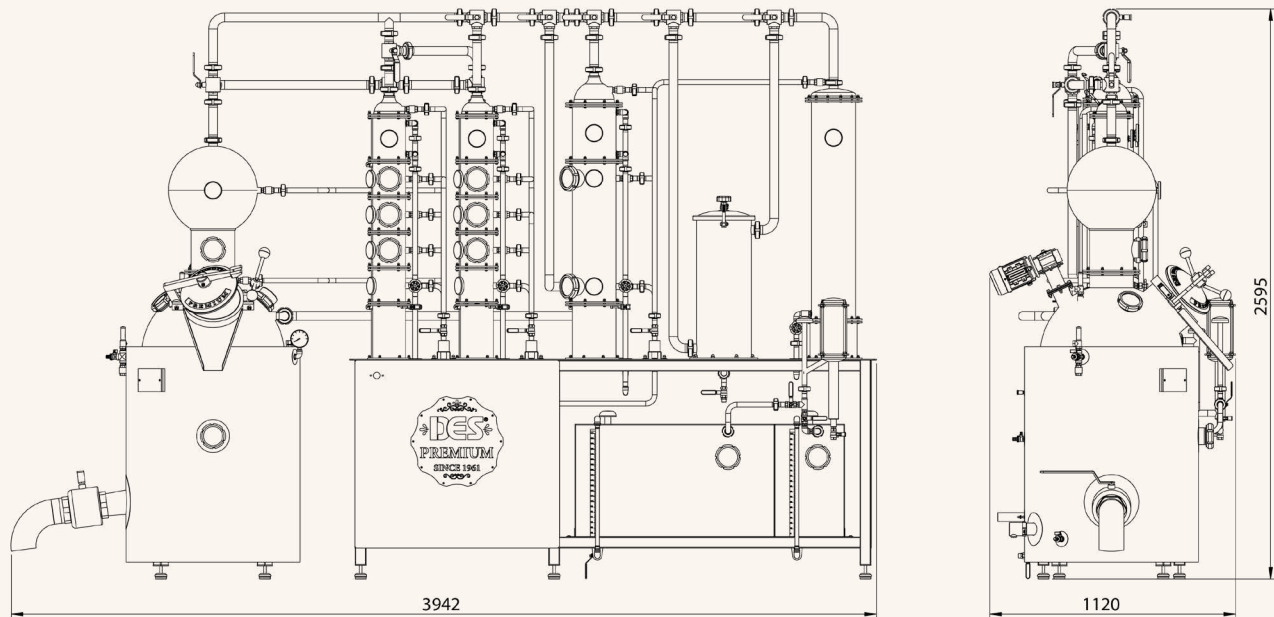
PODZESPOŁY

SPECYFIKACJE

Materiał paleniska	Inox / Aisi 304 2 mm + (wełna ceramiczna 25 mm + 1 mm szczerkowana stal nierdzewna)
Temperatura robocza paleniska	~110° C
Ciśnienie robocze paleniska	0,5 Bar
Źródło ciepła - grzałki elektryczne 2×9 kW	8-18 kW/h
Źródło ciepła - palnik gazowy butan/ziemny 30-50 kW	4,72 kg/h-6,5 m³/h
Pojemność netto	200 L
Materiał destylatora	Cu DHP/2 mm
Materiał głowicy - Alembik	Cu DHP/2 mm
Kolumna Aroma Max	Cu DHP/2 mm
Kolumna półkowa	Cu DHP/2 mm
Deflegmator	Cu DHP/2 mm
Rury łączące	Aisi 304 Ø40 mm × 1,5 mm
System chłodzenia	Aisi 304 Ø200 mm, płaszcz 1 mm
Jednostka sterująca	Ustawienie ręczne
Mieszadło pionowe - praca ciągła 96 obr./min	0,37 kW
System czyszczenia CIP	11 jednostek + liczba dodanych segmentów kolumny
System obejściowy / zawór(ory) 3-drożne	7 sztuki
Aromatyzery	10 L
Gwarancja producenta	2 lata



DESTYLATOR KOLUMNOWY “PREMIUM” 200 L
AROMA MAX, KOLUMNA Z PÓŁKAMI I KOLUMNA Z
WYPEŁNIENIEM MIEDZIANYM



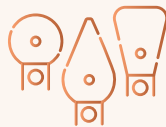
Szeroki
wlew



Kran
spustowy



System
czyszczenia CIP



Głowica: alembik,
whisky lub cebula



Aroma Max lub
kolumna z półkami



Ogrzewanie
elektryczne, gazowe, na
paliwo stałe lub parowe

PODZESPOŁY

SPECYFIKACJE

Materiał paleniska	Inox / Aisi 304 2 mm + (wełna ceramiczna 25 mm + 1 mm szczotkowana stal nierdzewna)
Temperatura robocza paleniska	~110° C
Ciśnienie robocze paleniska	0,5 Bar
Źródło ciepła - grzałki elektryczne 2×9 kW	8-18 kW/h
Źródło ciepła - palnik gazowy butan/ziemny 30-50 kW	4,72 kg/h-6,5 m3/h
Pojemność netto	200 L
Materiał destylatora	Cu DHP/2 mm
Materiał głowicy - Alembik	Cu DHP/2 mm
Kolumna Aroma Max	Cu DHP/2 mm
Kolumna półkowa	Cu DHP/2 mm
Kolumna z wypełnieniem miedzianym	Cu DHP/2 mm
Deflegmator	Cu DHP/2 mm
Rury łączące	Aisi 304 Ø40 mm × 1.5 mm
System chłodzenia	Aisi 304 Ø200 mm, płaszcz 1 mm
Jednostka sterująca	Półautomatyczna
Mieszadło pionowe - praca ciągła 96 obr./min	0,37 kW
System czyszczenia CIP	16 jednostek + liczba dodanych segmentów kolumny
System obejściowy / zawór(ory) 3-drożne	9 sztuki
Aromatyzery	10 L
Gwarancja producenta	2 lata

DESTYLATOR KOLUMNOWY “PREMIUM” 500 L
KOLUMNA AROMA MAX



Szeroki
wlew



Kran
spustowy



System
czyszczenia CIP



Głowica: alembik,
whisky lub cebula



Aroma Max lub
kolumna z półkami

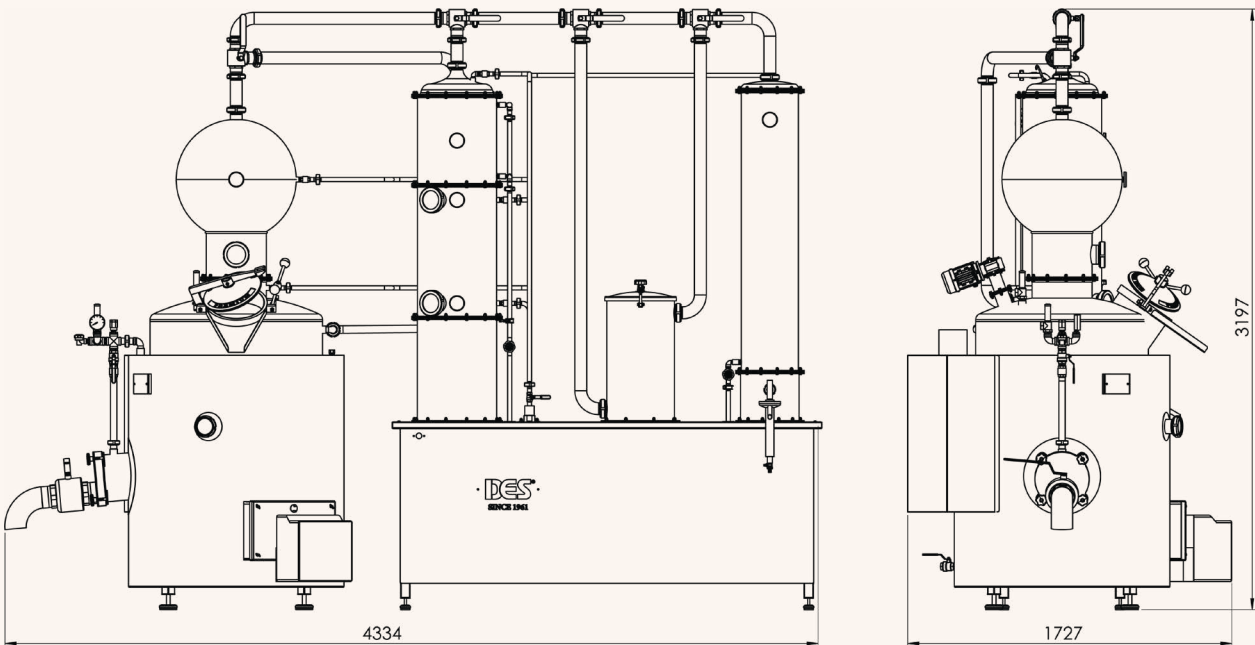


Ogrzewanie
elektryczne, gazowe, na
paliwo stałe lub parowe

PODZESPOŁY

SPECYFIKACJE

Materiał paleniska	Inox / Aisi 304 2 mm + (wełna ceramiczna 25 mm + 1 mm szczerotkowana stal nierdzewna)
Temperatura robocza paleniska	~110° C
Ciśnienie robocze paleniska	0,5 Bar
Źródło ciepła - grzałki elektryczne 2×9 kW	27-36 kW/h
Źródło ciepła - palnik gazowy butan 25-110 kW	4,25 kg/h
Źródło ciepła - palnik gazowy ziemny 25-110 kW	10,62 m³/h
Pojemność netto	500 L
Materiał destylatora	Cu DHP/3 mm
Materiał głowicy - Alembik	Cu DHP/2 mm
Kolumna Aroma Max	Cu DHP/2 mm
Deflegmator	Cu DHP/2 mm
Rury łączące	Aisi 304 Ø63 mm × 1,5 mm
System chłodzenia	Aisi 304 Ø300 mm, płaszcz 1,5 mm
Jednostka sterująca	Ustawienie ręczne
Mieszadło pionowe - praca ciągła 96 obr./min	0,55 kW
System czyszczenia CIP	6 jednostek
System obejściowy / zawór(ory) 3-drożne	4 sztuki
Aromatyzery	30 L
Gwarancja producenta	2 lata



DESTYLATOR KOLUMNOWY “PREMIUM” 500 L
KOLUMNA Z PÓŁKAMI



Szeroki
wlew



Kran
spustowy



System
czyszczenia CIP



Głowica: alembik,
whisky lub cebula



Aroma Max lub
kolumna z półkami

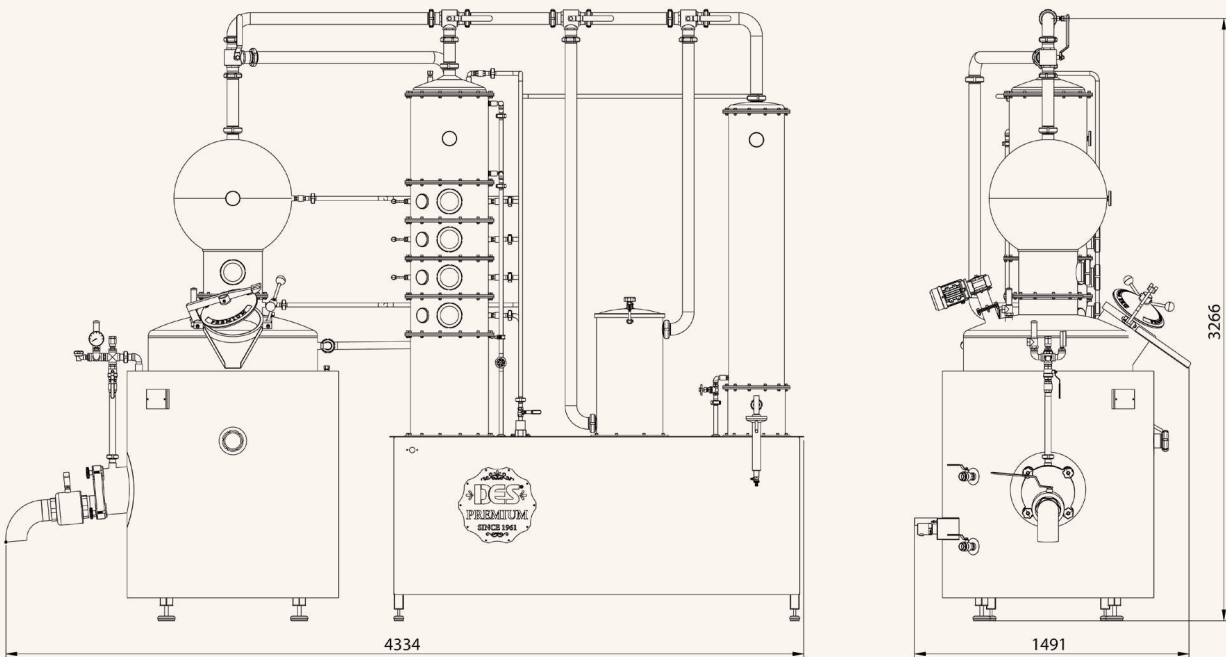


Ogrzewanie
elektryczne, gazowe, na
paliwo stałe lub parowe

PODZESPOŁY

SPECYFIKACJE

Materiał paleniska	Inox/Aisi 304 2 mm + (wełna ceramiczna 25 mm + 1 mm szczotkowana stal nierdzewna)
Temperatura robocza paleniska	~110° C
Ciśnienie robocze paleniska	0,5 Bar
Źródło ciepła - grzałki elektryczne 4×9 kW	27-36 kW/h
Źródło ciepła - palnik gazowy butan 25-110 kW	4,25 kg/h
Źródło ciepła - palnik gazowy ziemny 25-110 kW	10,62 m3/h
Pojemność netto	500 L
Materiał destylatora	Cu DHP/3 mm
Materiał głowicy - Alembik	Cu DHP/2 mm
Kolumna półkowa	Cu DHP/2 mm
Deflegmator	Cu DHP/2 mm
Rury łączące	Aisi 304 Ø63 mm × 1,5 mm
System chłodzenia	Aisi 304 Ø300 mm, płaszcz 1,5 mm
Jednostka sterująca	Ustawienie ręczne
Mieszadło pionowe - praca ciągła 96 obr./min	0,55 kW
System czyszczenia CIP	8 jednostek + liczba dodanych segmentów kolumny
System obejściowy / zawór(ory) 3-drożne	4 sztuki
Aromatyzery	30 L
Gwarancja producenta	2 lata



DESTYLATOR KOLUMNOWY “PREMIUM” 500 L

2 KOLUMNY 10 PÓŁEK



Szeroki
wlew



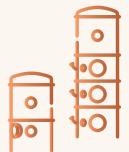
Kran
spustowy



System
czyszczenia CIP



Głowica: alembik,
whisky lub cebula



Aroma Max lub
kolumna z półkami

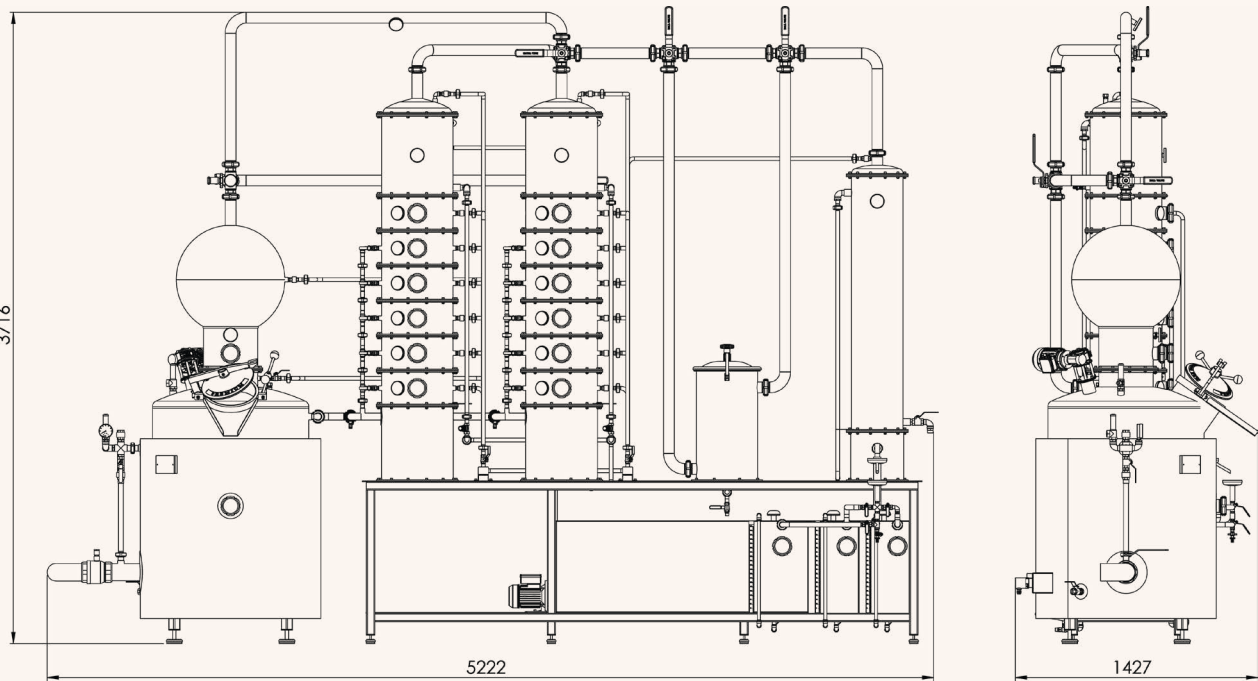


Ogrzewanie
elektryczne, gazowe, na
paliwo stałe lub parowe

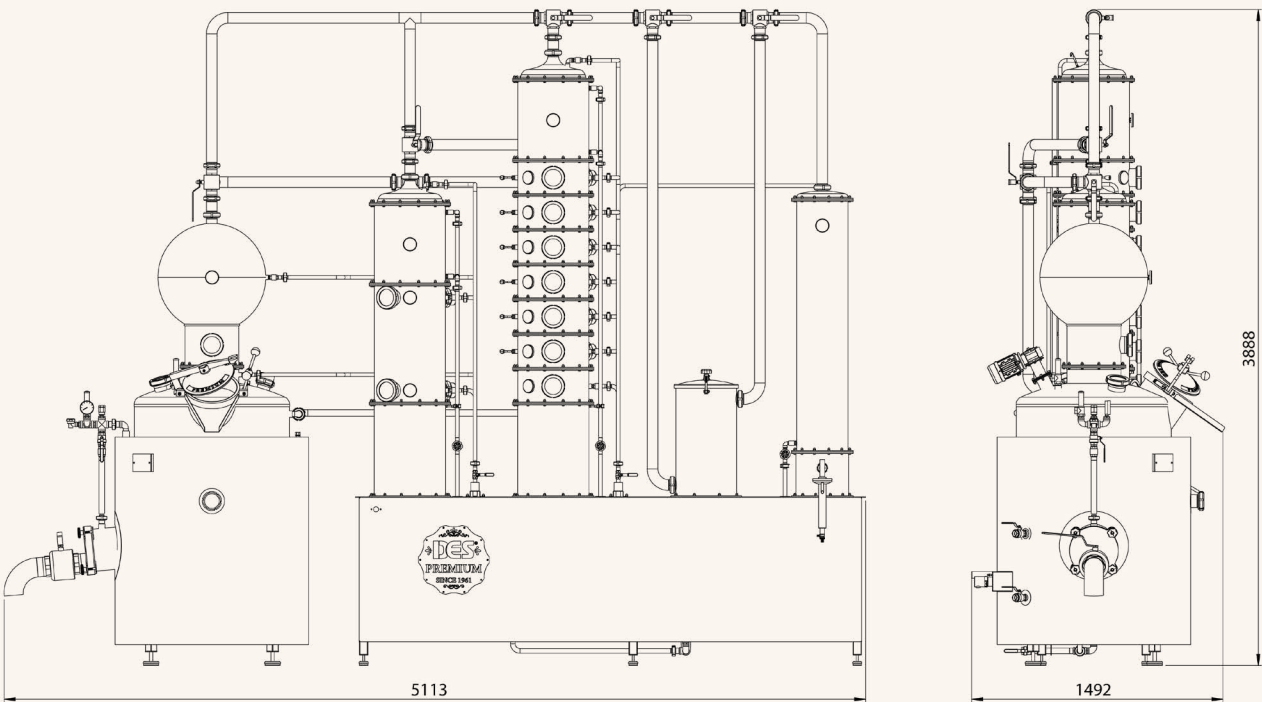
PODZESPOŁY

SPECYFIKACJE

Materiał paleniska	Inox/Aisi 304 2 mm + (wełna ceramiczna 25 mm + 1 mm szcztokowana stal nierdzewna)
Temperatura robocza paleniska	~110° C
Ciśnienie robocze paleniska	0,5 Bar
Źródło ciepła - grzałki elektryczne 4×9 kW	27-36 kW/h
Źródło ciepła - palnik gazowy butan 25-110 kW	4,25 kg/h
Źródło ciepła - palnik gazowy ziemny 25-110 kW	10,62 m³/h
Pojemność netto	500 L
Materiał destylatora	Cu DHP/3 mm
Materiał głowicy - Alembik	Cu DHP/2 mm
Kolumna półkowa	Cu DHP/2 mm
Deflegmator	Cu DHP/2 mm
Rury łączące	Aisi 304 Ø63 mm × 1,5 mm
System chłodzenia	Aisi 304 Ø300 mm, płaszcz 1,5 mm
Jednostka sterująca	Ustawienie ręczne
Mieszadło pionowe - praca ciągła 96 obr./min	0,55 kW
System czyszczenia CIP	17 jednostek + liczba dodanych segmentów kolumny
System obejściowy / zawór(ory) 3-drożne	7 sztuki
Aromatyzery	30 L
Gwarancja producenta	2 lata



DESTYLATOR KOLUMNOWY “PREMIUM” 500 L
AROMA MAX AND I KOLUMNA Z PÓŁKAMI



Szeroki
wlew



Kran
spustowy



System
czyszczenia CIP



Głowica: alembik,
whisky lub cebula



Aroma Max lub
kolumna z półkami



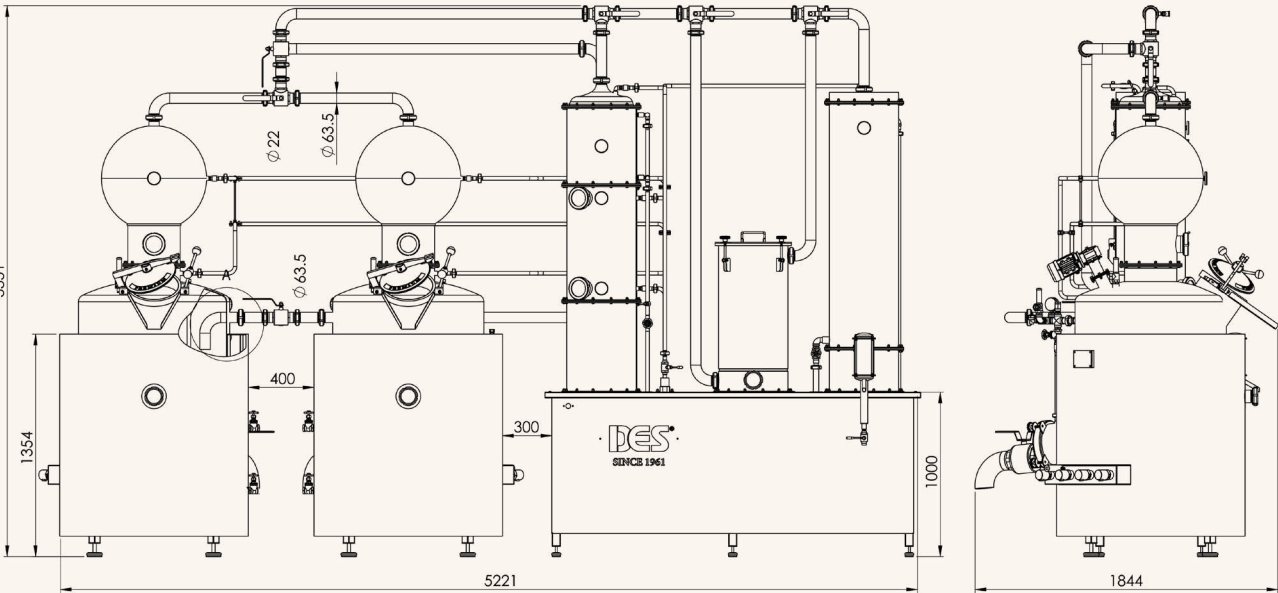
Ogrzewanie
elektryczne, gazowe, na
paliwo stałe lub parowe

PODZESPOŁY

SPECYFIKACJE

Materiał paleniska	Inox / Aisi 304 2 mm + (wełna ceramiczna 25 mm + 1 mm szczotkowana stal nierdzewna)
Temperatura robocza paleniska	~110° C
Ciśnienie robocze paleniska	0,5 Bar
Źródło ciepła - grzałki elektryczne 4×9 kW	27-36 kW/h
Źródło ciepła - palnik gazowy butan 25-110 kW	4.25 kg/h
Źródło ciepła - palnik gazowy ziemny 25-110 kW	10.62 m³/h
Pojemność netto	500 L
Materiał destylatora	Cu DHP/3 mm
Materiał głowicy - Alembik	Cu DHP/2 mm
Kolumna Aroma Max	Cu DHP/2 mm
Kolumna półkowa	Cu DHP/2 mm
Deflegmator	Cu DHP/2 mm
Rury łączące	Aisi 304 Ø63 mm × 1,5 mm
System chłodzenia	Aisi 304 Ø300 mm, płaszcz 1,5 mm
Jednostka sterująca	Ustawienie ręczne
Mieszadło pionowe - praca ciągła 96 obr./min	0,55 kW
System czyszczenia CIP	14 jednostek + liczba dodanych segmentów kolumny
System obejściowy / zawór(ory) 3-drożne	7 sztuki
Aromatyzery	30 L
Gwarancja producenta	2 lata

DESTYLATOR KOLUMNOWY “PREMIUM” 2×500 L
AROMA MAX KOLUMNA



Szeroki
wlew



Kran
spustowy



System
czyszczenia CIP



Głowica: alembik,
whisky lub cebula



Aroma Max lub
kolumna z półkami



Ogrzewanie
elektryczne, gazowe, na
paliwo stałe lub parowe

PODZESPOŁY

SPECYFIKACJE

Materiał paleniska	Inox / Aisi 304 2 mm + (wełna ceramiczna 25 mm + 1 mm szczotkowana stal nierdzewna)
Temperatura robocza paleniska	~110° C
Ciśnienie robocze paleniska	0,5 Bar
Źródło ciepła - grzałki elektryczne 4×9 kW	2×27-36 kW/h
Źródło ciepła - palnik gazowy butan 25-110 kW	2×4,25 kg/h
Źródło ciepła - palnik gazowy ziemny 25-110 kW	2×10,62 m3/h
Pojemność netto	2×500 L
Materiał destylatora	Cu DHP/3 mm
Materiał głowicy - Alembik	Cu DHP/2 mm
Kolumna Aroma Max	Cu DHP/2 mm
Deflegmator	Cu DHP/2 mm
Rury łączące	Aisi 304 Ø63 mm × 1,5 mm
System chłodzenia	Aisi 304 Ø422 mm, płaszcz 1,5 mm
Jednostka sterująca	Ustawienie ręczne
Mieszadło pionowe - praca ciągła 96 obr./min	2×0,55 kW
System czyszczenia CIP	8 jednostek
System obejściowy / zawór(ory) 3-drożne	6 sztuki
Aromatyzery	80 L
Gwarancja producenta	2 lata

TRADYCYJNY DESTYLATOR “PREMIUM” 1000 L



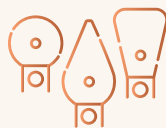
Szeroki
wlew



Kran
spustowy



System
czyszczenia CIP



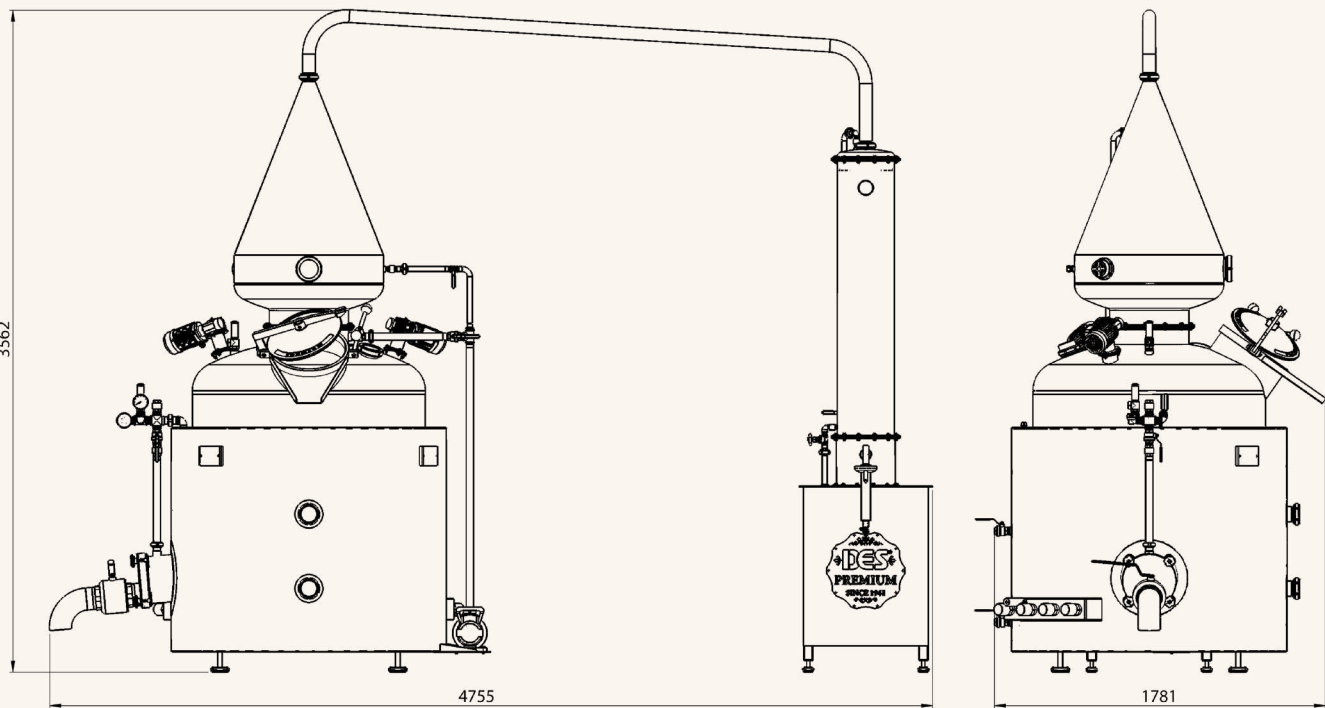
Głowica: alembik,
whisky lub cebula



Podwójne
dno



Ogrzewanie
elektryczne, gazowe, na
paliwo stałe lub parowe



PODZESPOŁY

SPECYFIKACJE

Materiał paleniska	Inox / Aisi 304 2 mm + (wełna ceramiczna 25 mm + 1 mm szczotkowana stal nierdzewna)
Temperatura robocza paleniska	~110° C
Ciśnienie robocze paleniska	0,5 Bar
Źródło ciepła - grzałki elektryczne 8×9 kW	54-72 kW/h
Pojemność netto	1000 L
Materiał destylatora	Cu DHP/5 mm
Materiał głowicy - Whisky	Cu DHP/3 mm
Rury łączące	Aisi 304 Ø63 mm × 1,5 mm
System chłodzenia	Aisi 304 Ø422 mm, płaszcz 1,5 mm
Jednostka sterująca	Ustawienie ręczne
Mieszadło pionowe - praca ciągła 96 obr./min	2×0,55 kW
System czyszczenia CIP	3 jednostek
Gwarancja producenta	2 lata

DESTYLATOR KOLUMNOWY “PREMIUM” 2×3000 L
AROMA MAX KOLUMNA



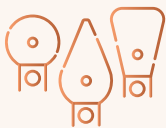
Szeroki
wlew



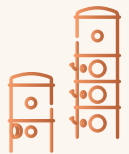
Kran
spustowy



System
czyszczenia CIP



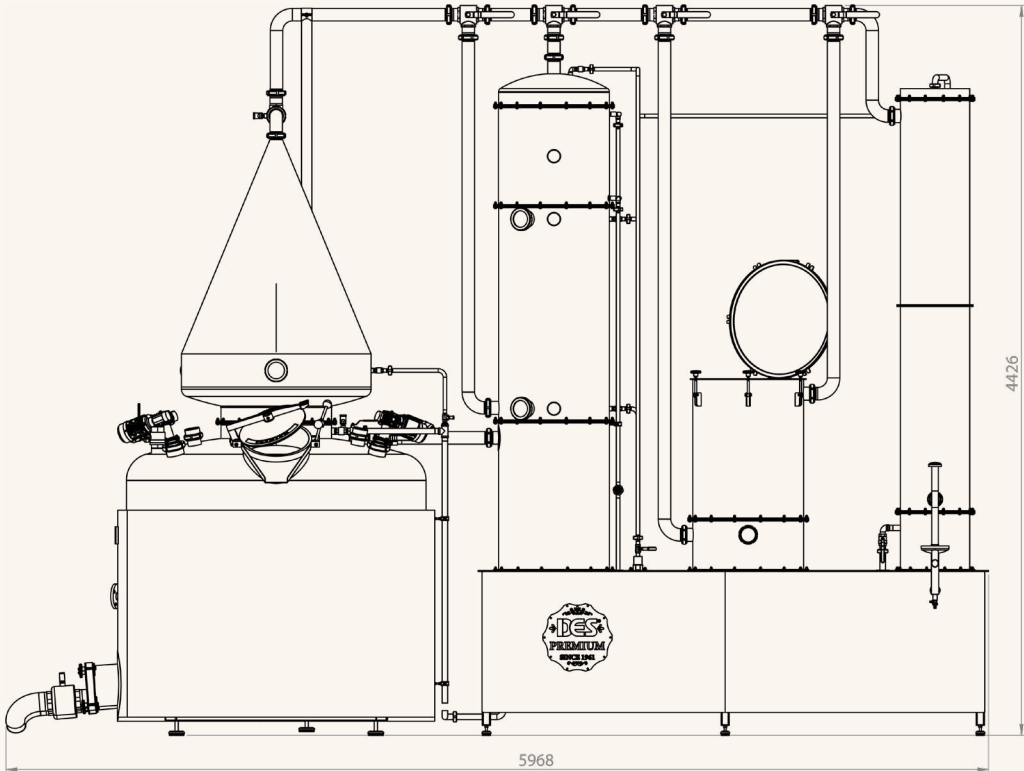
Głowica: alembik,
whisky lub cebula



Aroma Max lub
kolumna z półkami



Ogrzewanie
elektryczne, gazowe, na
paliwo stałe lub parowe



PODZESPOŁY

SPECYFIKACJE

Materiał paleniska	Inox / Aisi 304 2 mm + (wełna ceramiczna 25 mm + 1 mm szczotkowana stal nierdzewna)
Temperatura robocza paleniska	~170° C
Ciśnienie robocze paleniska	8 Bar
Pojemność netto	2×3000 L
Materiał destylatora	Cu DHP/5 mm
Materiał głowicy - Whisky	Cu DHP/3 mm
Rury łączące	Aisi 304 Ø76 mm × 1,5 mm
System chłodzenia	Aisi 304 Ø422 mm, płaszcz 2 mm
Jednostka sterująca	Ustawienie ręczne
Mieszadło pionowe - praca ciągła 96 obr./min	0,55 kW (2×2 sztuki)
System czyszczenia CIP	8 jednostek
System obejściowy / zawór(ory) 3-drożne	6 sztuki
Aromatyzery	200 L
Gwarancja producenta	2 lata

GRAPPA DESTYLATOR KOLUMNOWY “PREMIUM” 300 KG
KOLUMNA Z PÓŁKAMI



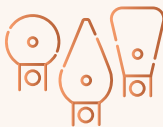
Szeroki
wlew



Kran
spustowy



System
czyszczenia CIP



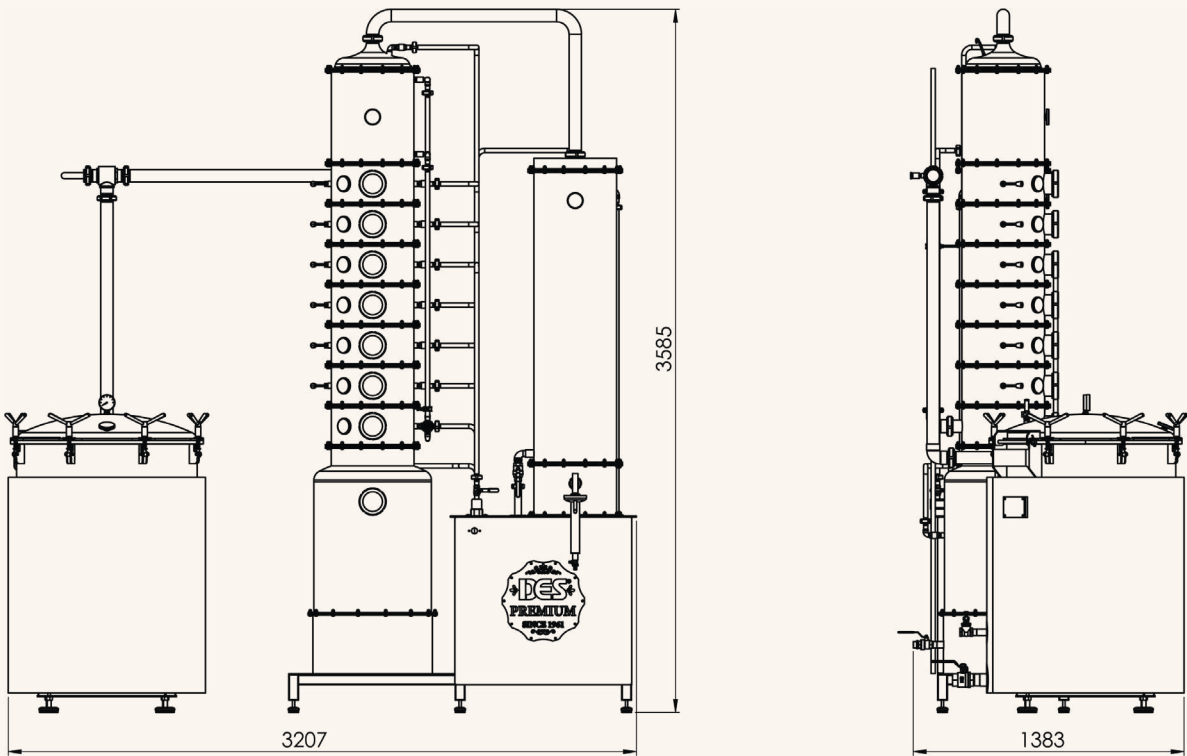
Głowica: alembik,
whisky lub cebula



Aroma Max lub
kolumna z półkami



Ogrzewanie
elektryczne, gazowe, na
paliwo stałe lub parowe



PODZESPOŁY

SPECYFIKACJE

Materiał paleniska	Wetna ceramiczna 25 mm + 1 mm szczotkowana stal nierdzewna
Temperatura robocza pary	~110° C
Ciśnienie robocze spirali	0,5 Bar
Źródło ciepła - para	180-200 kg/h na kocioł
Pojemność netto	300 kg (700 L)
Materiał destylatora	Cu DHP/3 mm
Pokrywa kotła	Cu DHP/2 mm
Kolumna półkowa	Cu DHP/2 mm
Deflegmator	Cu DHP/2 mm
Rury łączące	Ø63 mm × 1,5 mm
System chłodzenia	Aisi 304 Ø422 mm, płaszcz 2 mm
Jednostka sterująca	Ustawienie ręczne
System czyszczenia CIP	10 jednostek + liczba dodanych segmentów kolumny
Kosz / sito - 4 sztuki	Perforowana stal Aisi 304 - 3 mm
Zbiornik na flegmę (refluku)	Aisi 304 - 3 mm
Odływ flegmy (refluku)	1"
Odływ kondensatu w kotle	2"
System obejściowy / zawór(ory) 3-drożne	1 dla każdego dodanego kotła
Uchwyt na alkoholomierz (papuga)	Aisi 304
Gwarancja producenta	2 lata

ROZWIĄZANIA DLA KLIENTÓW NA CAŁYM ŚWIECIE

Łatwo jest kupić butelkę trunku,
ale przyjemnością jest zrobić go samemu.



LISTA REFERENCYJNA KLIENTÓW DES®

Rozpoczęcie rzemieślniczej destylacji to nie praca, to styl życia.

Inwestycja w nasz destylator to zakup na pokolenia - urządzenie, które służy Tobie, stanie się cennym dziedzictwem dla Twoich następców.



DESTYLARNIA ŠURLAN

Novi Kozarci, Serbia

Pod koniec ubiegłego wieku rodzina Šurlan z banackiej wsi Novi Kozarci rozpoczęła działalność w zakresie uprawy owoców. Wtedy posadzili pierwszy hektar jabłoni, nie przypuszczając, jak bardzo ich sady powiększą się i rozmnożą w nadchodzących dziesięcioleciach. Na początku uprawiali owoce na własne potrzeby i potrzeby lokalnego rynku, z czasem udoskonalając technologię przygotowania i produkcji najwyższej jakości domowych destylatów. W 2003 roku zarejestrowali swoją destylarnię. W najbliższej przyszłości planowane jest zwiększenie wydajności pracy, otwarcie na nowe sieci rynkowe oraz dalsza ekspansja na terytoria poza granicami Serbii, zgodnie z normami GAP i HACCP.



Destylarnia Šurlan, oprócz produkcji brandy owocowej jako głównego produktu, produkuje również likiery o doskonałym smaku. W swojej ofercie posiadają brandy produkowane ze wszystkich rodzajów owoców: śliwek, moreli, gruszek, jabłek, pigwy, winogron, wiśni, malin oraz miód pitny. W celu modernizacji swojej produkcji właściciel destylarni Šurlan, Darko, zdecydował się na zakup modelu DES premium o pojemności 500 L z dwiema różnymi kolumnami: Aroma Max oraz kolumną półkową.

Destylator:

- Destylator kolumnowy "Premium" 500 L Aroma Max i kolumna z półkami

Gama produktów:

- Nalewki ziołowe
- Brandy



DESTYLARNIA SVAROG

Maribor, Słowenia

Rodzinna destylarnia Svarog wkroczyła w nowy etap rozwoju, wzbogacając swój park maszynowy o klasyczny aparat typu pot still. Bojan i Lidija, stojący za sukcesem marki, z optymizmem patrzą w przyszłość, planując modernizację obiektu oraz dalsze dopracowywanie unikalnej receptury swojego flagowego ginu. Svaróg, Bóg nieba - pra-bóg, stanowi główne bóstwo mitologii słowiańskiej. Oznacza siłę, odwagę i tajemnicę, łączy niebo, ziemię i naturę. Wszystkie te i wiele innych tajemnic wyróżnia gin z destylarni Svarog. Z rygorystycznie wyselekcjonowanych ziół krajowej produkcji destylarnia ta wytwarza trunki najwyższej jakości.



Urządzenie to cieszy się popularnością wśród winiarzy oraz małych i średnich destylarni rzemieślniczych. Zdecydowanie najlepiej sprzedający się produkt segmentu premium - kocioł DES z kolumną boczną i pojemnością 150 litrów. Urządzenie zostało zainstalowane w słynnej słoweńskiej destylarni Svarog położonej w okolicach Mariboru, gdzie właściciele w swojej „nowej zabawce” będą destylować przede wszystkim gin i koniak, a następnie brandy, rum i whiskey.

Destylator:

- Destylator kolumnowy "Premium" 150 L kolumna z półkami

Gama produktów:

- Gin



DESTYLARNIA DAMIJANIĆ

Pula, Chorwacja

Sette Monti Gin to efekt wieloletniej wyobraźni i wspaniałej historii światowego barmana, która zdobi ten destylat. Sette Monti w tłumaczeniu oznacza Siedem Wzgórz. Destylarnia znajduje się w Puli. Podobnie jak Rzym, Pula zbudowana jest na 7 wzgórzach - i zgadnijcie, ile składników ma ten pyszny gin? Dokładnie 7! Skórka bergamotki z Sycylii i róża perska, sprowadzana z Iranu, to przyprawy, które czynią ich gin rozpoznawalnym, a pozostałe składniki pozyskiwane są lokalnie: jałowiec ze zboczy Ćićariji, kolendra, rumianek, lukrecja, korzeń arcydzięgla. Karlo, barman i właściciel, wybrał nowoczesny typ aparatu pot still z dwiema bocznymi kolumnami, 6 półkami, pojemnością 200 L, ogrzewaniem elektrycznym, mosiężnymi drzwiczkami z wygrawerowaną nazwą destylarni oraz koszem do ginu o pojemności 10 L.



Karlo Damijanić, właściciel rodzinnej destylarni Damijanić, buduje swoją karierę od osiemnastu lat i jest zdobywcą licznych nagród oraz tytułów w dziedzinie barmaństwa i flair barmaństwa. Trzykrotnie zdobył mistrzostwo kraju, reprezentując Chorwację na Mistrzostwach Świata, gdzie w 2010 roku w Singapurze zajął zaszczytne czwarte miejsce.

Gin Sette Monti wszedł na rynek w 2021 roku i już w pierwszym roku został nagrodzony złotymi medalami: Gin Roku 2021 w Londynie i Cro Agro 2021 w Zagrzebiu, a także brązem w konkursie World Gin Awards.

Destylator:

- Destylator kolumnowy "Premium" 200 L
2 kolumny z półkami

Gama produktów:

- Gin
- Brandy
- Teranino



DESTYLARNIA LYNX CRAFT

Gorski Kotar, Chorwacja

Marin Mihaljević Žulj jest doktorem nauk biotechnologicznych i profesorem w dziedzinie mocnych napojów alkoholowych na Uniwersytecie w Zagrzebiu. Pasjonat destylacji. W wolnym czasie uruchamia swoją wesołą maszynę i jak profesor Baltazar czeka, aż popłynie idealna kropla.

Maja Žulj Mihaljević jest doktorem nauk biotechnologicznych, która zamieniła udaną karierę naukową na przedsiębiorczość, z pragnienia wolności, sensu i większej ilości czasu na to, co naprawdę kocha - rodzinę i rośliny. Czy to do jedzenia, fermentacji, czy maceracji.



Trunek Lynx jest magiczny - powstał w wyniku maceracji 13 gatunków roślin, z naciskiem na piołun, ale także inne rośliny górskie, takie jak goryczka żółta, co nadaje mu uwodocielną złożoność.

Destylator:

- Destylator kolumnowy "Premium" 200 L
kolumna Aroma Max na górze

Gama produktów:

- Gin
- Nalewki ziołowe



GINSANITY DISTILLERY

Kolonia, Niemcy

Jak zrodził się pomysł na produkcję ginu? Właściciele destylarni GINsanity, Dagmar i Michael Frangenberg z siedzibą w Kolonii, od 20 lat są miłośnikami ginu. Dagmar pracowała jako scenarzystka telewizyjna za granicą, a Michael jako dyrektor ds. zakupów w firmie. Z każdej podróży przywozili giny, które wspólnie podziwiali, aż narodził się pomysł, by spróbować wyprodukować swój pierwszy gin.



Będąc po czterdziestce, kupili miniaturowy aparat pot still, odwiedzali destylarnie, przeszli wiele szkoleń i rozpoczęli swoją przygodę. Produkują gin malinowy, klasyczny, pomarańczowy, czekoladowy, z białej trufli, limonkowy, kawowy, a także gin bezalkoholowy. Bardzo szybko zaczęły napływać największe światowe nagrody. Aparat pot still o pojemności 200 L z koszem do ginu i ogrzewaniem elektrycznym to pierwszy kociot DES klasy premium, który pojawił się na rynku niemieckim.

Destylator:

Tradycyjny destylator "Premium" 200 L

Gama produktów:

- Gin
- Gin-Likier



DESTYLARNIA FERMENTHINKS

Florencja, Włochy

Powstała firma Fermenthinks - destylarnia, laboratorium i machina pomysłów, której celem jest tworzenie rzemieślniczych i jakościowych produktów, nawet dla małych firm i w zrównoważonych ilościach.

Stefano, Julian i Matthew, trzej młodzi „kowboje trunków”, odnosili duże sukcesy w barmaństwie, dlatego zdecydowali się założyć własny biznes. Głównym produktem jest gin i likier. Oferują kompleksową usługę - badania, rozwój, produkcję, butelkowanie i etykietowanie. London Dry GIN to ich mocna strona: jest delikatniejszy i czystszy, a przy tym wykorzystuje wszechstronność destylatora Buffalo - imponującego 150-litrowego alembika, który króluje w naszej siedzibie i nigdy nie przestaje pracować.



Dlaczego „kowboje trunków”? Wyruszyliśmy na przygodę w niepewnych czasach, badając nowe granice, produkując gin i napoje alkoholowe jako marki własne w pierwszej miejskiej destylarni na wzgórzach niedaleko Florencji. Jak wybrali nazwę Fermenthinks? Nazwa destylarni Fermenthinks pochodzi z połączenia dwóch słów: „ferments” (fermentuje) oraz „thinks” (myśli) = myśli w fermentacji.

Destylator:

Tradycyjny destylator "Premium" 200 L

Gama produktów:

- Whisky
- Gin



DESTYLARNIA RAME

Perugia, Włochy

Rame, rzemieśnicza destylarnia, która oddaje duszę Włoch w sercu Perugii. U podnóża umbryjskich wzgórz wznosi się Rame — laboratorium pasji i mistrzostwa. Nasi rzemieślnicy poświęcają każdą chwilę na tworzenie alkoholi najwyższej jakości, stosując wyłącznie starannie dobrane składniki oraz technikę przekazywaną z pokolenia na pokolenie. W 2023 roku powstała Rame, Distilleria Perugia Urbana - mikrodystylarnia rzemieśnicza, która produkuje trunki takie jak fernet, likier, London Dry Gin, wódka i bitter przy użyciu 200-litrowego elektrycznego aparatu z koszem do ginu o pojemności 30 L.



W sercu historycznego centrum Perugii, nad terenem średniowiecznego akweduktu, przy Via Appia, stoi destylarnia, w której można zwiedzić piwnicę, laboratorium produkcyjne oraz skosztować wysokiej jakości koktajli, rzemieśniczych piw, win naturalnych i wyselekcjonowanej żywności.

Destylator:

Tradycyjny destylator "Premium" 200 L

Gama produktów:

- Wódka
- Gin
- Fernet
- Likier



DESTYLARNIA ZONA B

Werona, Włochy

Po 7 latach pracy w browarze rzemieśniczym, w 2022 roku Alessandro Zaghi zdecydował się otworzyć pierwszą destylarnię ginu w prowincji Werona. ZONA B symbolizuje inicjały członków rodziny, a aparat otrzymał imię Oscar na cześć jego syna. Destylarnia ZONA B korzysta z alembika DES z podwójnymi ściankami o pojemności 200 litrów. Urządzenie to posiada 2 boczne kolumny, a każda z nich zawiera 3 półki, co otwiera przed właścicielami destylarni wiele różnych możliwości produkcji większej liczby rodzajów napojów alkoholowych.

Gin terpenowy zawdzięcza swoją nazwę naturalnym związkom, które nadają roślinom ich szczególny zapach i smak. Alessandro do swojego produktu używa organicznego alkoholu i włoskich ziół: oprócz niezbędnego jałowca, kolendry i arcydzięgla, jego gin zawiera lukrecję, rumianek, kardamon i cytrusy.



Tydzień po tym, jak Alessandro spróbował pierwszego włoskiego ginu, kupił 2-litrowy aparat pot still i zaczął eksperymentować z produkcją napojów alkoholowych w domu. Niedługo potem zaczął szukać idealnego miejsca na swoją destylarnię oraz urządzenia, które umożliwiłyby realizację każdego jego pomysłu. Biorąc pod uwagę fakt, że czytasz ten tekst o destylarni Zona B na liście referencyjnej DES Premium, jasne jest, jak zakończyły się jego poszukiwania.

Destylator:

Destylator kolumnowy "Premium" 200 L
2 kolumny z półkami

Gama produktów:

- Gin



DESTYLARNIA VÄSTERÅS

Västerås, Szwecja

Västerås Destilleri to jedna z najszybciej rozwijających się destylarni w Szwecji. Salar i Emmelie założyli firmę Västerås Destilleri AB. Salar pracował jako barman przez 8 lat i jest szczególnym pasjonatem ginu. Emmelie jest wykształconym szefem kuchni od 13 lat, ale przez ostatnie 6 lat pracowała jako cukiernik i posiada wyjątkowy zmysł smaku. Ich gin zdobył trzy medale Masters na Global Gin Masters 2024 przy ich pierwszym uczestnictwie w tym konkursie.



Sercem destylarni jest Västerås Dry Gin, destylowany z wysokoprocentowego alkoholu zbożowego ze szwedzkiej pszenicy ozimej, jałowca, nasion kolendry, korzenia arcydzięgla, świeżej skórki cytryny, czarnego bzu, czarnego pieprzu Tellicherry, róży damasceńskiej i berberysu. W ich portfolio znajdują się również: Västerås Pink Gin, do którego po destylacji dodawane są naturalne nasiona granatu w celu uzyskania koloru i subtelnej jagodowej smaku, a także Västerås Navy Strength i Västerås Gimlet - gotowy do spożycia napój w butelce składający się z ginu, cukru i limonki.

Destylator:

- Destylator kolumnowy "Premium" 200 L kolumna z półkami

Gama produktów:

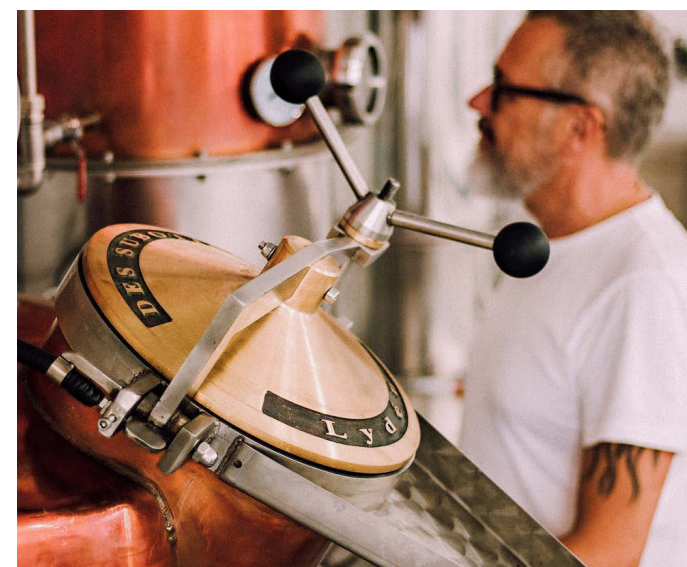
- Gimlet
- Gin



DESTYLARNIA LYDÉN

Ljungby, Szwecja

Lydén Distillery to rzemieśnicza destylarnia z siedzibą w Szwecji. Założona w 2019 roku przez Rogera i Emila Lydénów — ojca i syna, których łączy wspólne zainteresowanie: szwedzki gin rzemieślniczy. Ich gin jest produkowany w małych partiach z rygorystycznie wyselekcjonowanych ekologicznych składników roślinnych. Rzemieślnicze wykonanie sprawia, że każda partia i butelka są wyjątkowe.



„Intensywny, aromatyczny zapach z nutami żywicznej sosny, zielonych ziół, rumianku, białego grejpfruta i łąkowej trawy. Smak jest dobrze zrównoważony, o fantastycznej oleistości, z ciepłymi przyprawami, ziemistym jałowcem i wyraźną kwasowością grejpfruta. W finiszu wyczuwalne nuty pomarańczy i pieprzu. Doskonała równowaga oraz kontrola smaków i złożoności”. Gin London Dry 2021 z destylarni Lydén zdobył nagrodę dla najlepszego ginu na świecie, a został wyprodukowany w aparacie DES z kolumną Aroma Max!

Destylator:

- Destylator kolumnowy "Premium" 500 L kolumna Aroma Max

Gama produktów:

- Gin



DESTYLARNIA BLACK POWDER

Witton, Wielka Brytania

Flintlock Navy Strength Gin - tradycyjny gin typu London Dry i wiele więcej! Bezkompromisowo staromodny, z wyważoną nutą jałowca - głębia i złożoność smaku jest tu zdumiewająca i zdumiewająco dobra! Gorzka pomarańcza, goździki, nuty drzewno-korzenne i głębokie przyprawy, a mimo wysokiej zawartości alkoholu jest on wyjątkowo dobrze zintegrowany, pozostawiając na podniebieniu aksamitną łagodność. Gin dla prawdziwych miłośników ginu, stworzony przez genialnego mistrza. Absolutnie wybitny.



Położona w malowniczej okolicy z widokiem na półwysp wybrzeża zachodniego Lancashire, mieści się jedna z najbardziej wyjątkowych i różnorodnych destylarni w regionie. Black Powder oferuje szeroką gamę ekscytujących produktów, wszystkie skrupulatnie wytwarzane ręcznie w tradycyjnych miedzianych aparatach pot still. Oprócz ginów uznawanych za jedne z najlepszych na świecie, produkują także wykwentne likiery, rumy, whiskey, porto oraz ponad 40 pysznych i w pełni naturalnych ginów owocowych, by rozpieścić każde podniebienie.

Destylator:

Tradycyjny destylator "Premium" 500 L

Gama produktów:

- Gin
- Likier
- Rum
- Whisky



DESTYLARNIA NORTH POINT

Thurso, Szkocja

Tworzą małe partie autentycznych szkockich trunków i destylują je w najbardziej interesujący sposób. Używając najlepszej, pozyskiwanej w sposób zrównoważony trzciny cukrowej i melasy z Karaibów, wykorzystują lokalne beczki po whisky ze szkockich wyżyn (Highlands) do dojrzewania i finiszowania swoich trunków. Podobnie jak piloci, są gotowi pójść na koniec świata, aby pomóc swojej społeczności i firmie stać się najlepszymi z możliwych. Wierzą w piękną, daleką północ Szkocji. Wierzą również w swoje produkty. Wierzą też w dostarczanie swoim klientom najwyższej jakości lokalnie destylowanych alkoholi, jakie tylko potrafią stworzyć.



Stroma to wyspa u wybrzeży Caithness. Kiedyś była domem dla rybaków, drobnych rolników oraz - jak się domyślacie - pilotów. Powoli ludzie opuszczali wyspę, aż w 1997 roku wyprowadzili się z niej również ostatni mieszkańcy (latarnicy i ich rodzina), pozostawiając ją niezamieszkaną... Wyspa należy teraz do rodziny, która wypasa na niej owce - powiedzielibyśmy, że to bardzo szczęśliwe owce! Sandy Stroma jest tak wyjątkowa, jak trunki, które produkuje. W szkockich Highlands ten miedziany aparat o imieniu Stroma odprawia teraz swoją magię. Jej nowi właściciele z destylarni North Point są podekscytowani możliwością przeprowadzania eksperymentów i wytwarzania wysokiej jakości rumu, ginu i brandy przy użyciu głowicy do whisky, kolumny do brandy i rumu oraz kosza do ginu.

Destylator:

Destylator kolumnowy "Premium" 500 L kolumna Aroma Max

Gama produktów:

- Rum
- Whisky
- Gin



DESTYLARNIA ATELIER-CONSTANTBERGER

Herve, Belgia

Brandy owocowe produkowane są z owoców pochodzących z sadów wysokopiennych w regionie Liège. Kupili 2 aparaty; w pierwszym destylowano alkohol o mocy +/- 30°. Dzięki drugiemu aparatowi wydestylowali alkohol o mocy 70°. Podczas drugiej destylacji do gry wchodzi wiedza i doświadczenie Léandre'a, mistrza destylacji! Musi on bowiem wyczuć i smakować to, co wypływa z aparatu, aby zachować jedynie serce destylacji, które zawiera idealne aromaty! Alkohol jest zatem gotowy do leżakowania przez co najmniej 6 miesięcy.



Adeline i Léandre poznali się pod koniec studiów, później Léandre odkrył tajemnice destylacji w Muzeum Jąłowca, a następnie rozpoczął szkolenie w dziedzinie destylacji w Hasselt. Nauczył się destylować wszystkie materiały podlegające fermentacji i marzył o produkcji nie tylko ginu (Juniper), ale i innych alkoholi, whisky itp. Para chce na nowo zdefiniować pojęcie mikrodestylarni. W tradycji dawnych destylatorów chcą uczynić destylację dostępną dla każdego, udostępniając swoją wiedzę i maszyny.

Destylator:

- Tradycyjny destylator "Premium" 500 L
- Tradycyjny destylator "Premium" 200 L

Gama produktów:

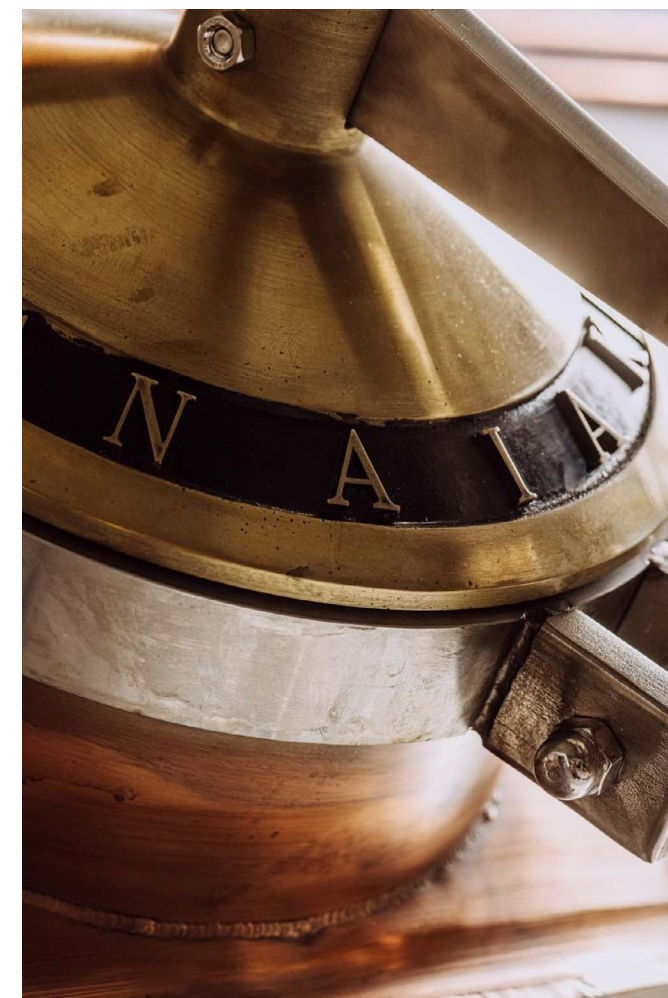
- Brandy
- Destylaty jąłowcowe
- Whisky



DESTYLARNIA ANAIK

Ciboure, Francja

Wprowadzony na rynek w 2020 roku Anaiak Gin jest produkowany przez braci Rémy'ego i Borisa Harretche w ich destylarni mieszczącej się w odnowionym garażu w miejscowości Ciboure, a nazwa „Anaiak” w języku baskijskim oznacza „bracia”. Baza alkoholowa powstaje z ekologicznych wytlóków winogronowych z regionu Bordeaux, a dodatki roślinne takie jak werbena cytrynowa i eukaliptus są zbierane lokalnie w Kraju Basków. Ich zbudowany na zamówienie 120-litrowy aparat z refluksiem został zaprojektowany wyłącznie do produkcji ginu. W 2023 roku na rynek wszedł drugi gin destylarni - Gin Fraternel N2.



W 2021 roku w ramach konkursu The Gin Guide Awards gin Anaiak otrzymał wyróżnienia „Najlepszy we Francji” (Best in France) oraz „Wysoce Polecany” (Highly Commended). Anaiak Gin z charakterem łączy świeże, czyste i ziołowe nuty z jąłowcem oraz ziemistymi, aromatycznymi przyprawami, dostarczając zrównoważonych i spójnych doznań, podczas gdy baza z wytlóków winogronowych zapewnia wspaniałą strukturę i bogate odczucie w ustach. Anaiak to zrównoważony gin o zawartości alkoholu 41%.

Destylator:

- Tradycyjny destylator "Premium" 200 L

Gama produktów:

- Gin



DESTYLARNIA MEZENK

Saint-Jeures, Francja

Mezenk, francuska destylarnia położona w górach Owernii na wysokości 900 m n.p.m., nosi nazwę od szczytu Mont Mezenc. Wszystkie rośliny, których właściciele używają do produkcji ginu, są pozyskiwane lokalnie z góry Mezenc. Zastosowana woda pochodzi ze skał wulkanicznych, jest zmineralizowana poprzez nieskażone podłoże geologiczne, unikalne w swojej różnorodności. Stwierdzenie, że jesteśmy zachwyceni otoczeniem, w którym znajduje się ta destylarnia, to mało powiedziane.



Właściciel Jacques produkuje gin, rum, whiskey, absynt i wódkę w swoim nowym destylatorze. Wybrał urządzenie o pojemności 500 L z kolumną Aroma Max, ogrzewaniem elektrycznym i na paliwo stałe, wyposażone w kosz do ginu. Połączenie energii elektrycznej i paliwa stałego jest doskonałe dla wszystkich tych, którzy dysponują dużą ilością drewna opałowego, co pozwala na oszczędności w kosztach eksploatacji. Oprócz tego aparatu, do eksperymentów i opracowywania receptur, Jacques używa hobbystycznego urządzenia DES Performance o pojemności 100 L. Cała destylarnia jest zbudowana z kamienia, wrażenie jest fenomenalne.

Destylator:

- Destylator kolumnowy "Premium" 500 L kolumna Aroma Max

Gama produktów:

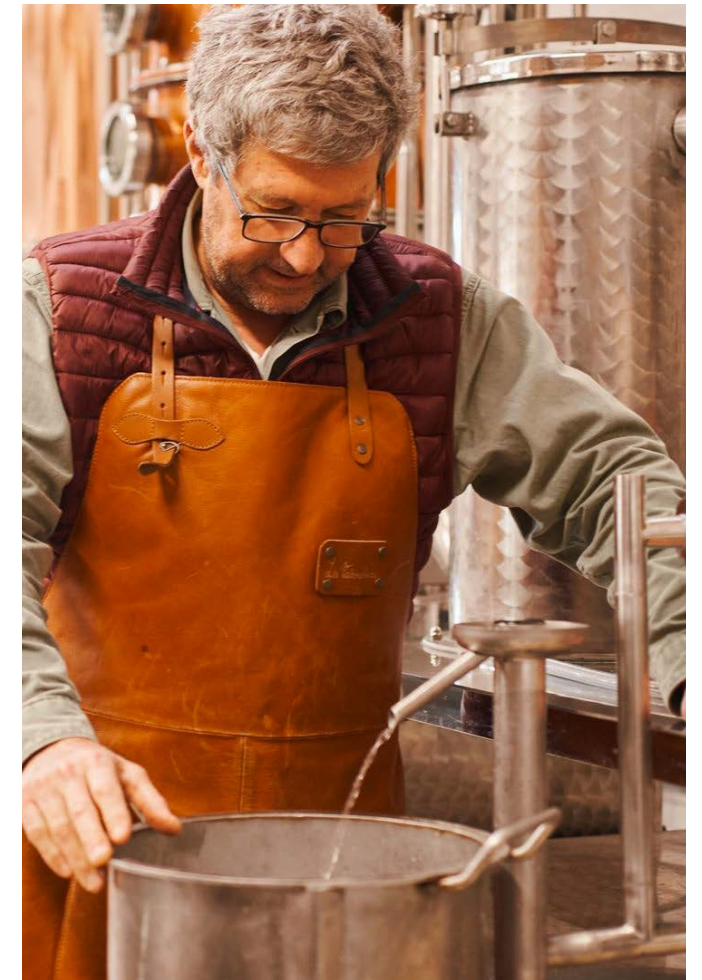
- Whisky
- Gin
- Absynt
- Rum
- Wódka



DESTYLARNIA LE VADROUILLEUR

Sault, Francja

Idea przyświecająca destylarni Le Vadrouilleur to dostarczanie na rynek wysokiej jakości rzemieślniczych alkoholi z ekologicznych surowców i składników. Co najważniejsze, troska o środowisko jest kluczowym elementem wyróżniającym tę destylarnię. Większość używanych przez nich surowców pochodzi z promienia 20 km i jest produkowana we Francji. Celem jest zaprezentowanie pięknego francuskiego regionu Prowansji, który kryje w sobie urzekające krajobrazy i cudowną roślinność. Destylarnia znajduje się w lawendowej stolicy - Sault. Miejsce to zdominowane jest przez przepiękne pola lawendy.



Ich gin Mistello bazuje na lokalnie pozyskiwanych składnikach roślinnych, ze szczególnym uwzględnieniem ekologicznej lawendy. Niemniej jednak gin ten zawiera nuty kwiatowe, a w ustach rozwija złożone aromaty cytrusów i ciepłych przypraw. Odpowiada za to wszystko hybrydowy aparat pot still o pojemności 500 L z dwiema bocznymi kolumnami: kolumną z półkami oraz kolumną Aroma Max, a dla dodatkowej aromatyzacji zainstalowano kosz do ginu, który jeszcze bardziej wzbogaca destylat.

Destylator:

- Destylator kolumnowy "Premium" 500 L Aroma Max i kolumna z półkami

Gama produktów:

- Gin
- Likier



DESTYLARNIA 3 CITY DISTILLERY

Sopot, Polska

W północnej Polsce, na wybrzeżu Bałtyku w Sopocie — Marta i Howard Chaganis założyli 3 City Distillery, gdzie jakość zawsze wygrywa z ilością. Ich premium London Dry Ginnosi lokalny charakter: wśród składników roślinnych znajduje się jałowiec pozyskiwany z wybrzeża Bałtyku, który nadaje świeżości oraz czystego, eleganckiego smaku. Rezultatem jest wyjątkowo pijalny gin, klarowny i stworzony naturalnie pod tonik - dokładnie tak, jak London Dry powinien prezentować się w kieliszku. Sercem ich produkcji jest 200-litrowy, w pełni miedziany aparat DES, wybrany nie tylko ze względu na wygląd, ale i na to, co miedź wnosi do procesu: doskonałe przewodnictwo ciepłe, czystszy, bogatszy smak oraz redukcję potencjalnych zanieczyszczeń. Każda destylacja odbywa się cierpliwie i precyzyjnie - rozgrzewanie jest stopniowe, pierwsze krople pojawiają się po około dwóch godzinach, a proces kończy się po mniej więcej siedmiu i pół godzinach, dając partię około 350 butelek.



Marta i Howard trafili do DES z polecenia innych destylatorów i podkreślają naszą doskonałą komunikację, terminy dostaw oraz jakość, która - jak sami mówią - przewyższa oczekiwania w stosunku do ceny. Destylarnia jest otwarta dla zwiedzających na prywatne wycieczki i degustacje po uprzednim umówieniu.

Destylator:

- Tradycyjny destylator "Premium" 200 L

Gama produktów:

- Gin



DESTYLARNIA TESSELLIS

Sosnowiec, Polska

Na początku XX wieku trzech bliscy przyjaciele wpadli na ambitny plan założenia własnej destylarni w Polsce. Trzy lata i dwa powstania później ich plan dojrzał, a marzenie w końcu stało się rzeczywistością. Wnętrze warsztatu stopniowo wypełniało się magicznymi aromatami jałowca i różnych roślin. W końcu na rynku pojawił się nowy gracz - destylarnia Tessellis, która przyniosła ze sobą doskonałe receptury na London Dry Gin oraz nową wersję wódki. Niestety, z powodu nieszczęśliwych okoliczności wojennych destylarnia musiała zostać zamknięta. Właściciele starannie spisali więc swoje cenne receptury w „Księdze Alchemii”, którą zakopali głęboko na obrzeżach miasta. Książka ta przetrwała wyzwania wojny, komunizm i czasy PRL.



Po wielu latach ktoś w końcu odnalazł tę nieocenioną kolekcję receptur, pozwalając ginowi i wódce Tessellis powrócić na rynek - teraz produkowanym w trójfakcyjnym destylatorze kolumnowym DES. Tessellis to słowo pochodzące z łaciny i oznacza mozaikę. Jest to swego rodzaju metafora odnosząca się do produkcji ginu, wódki botanicznej i innych mocnych alkoholi. Ilości i rodzaje roślin muszą być idealnie skoordynowane, aby harmonizowały ze sobą i tworzyły jedność.

Destylator:

- Destylator kolumnowy "Premium" 200 L kolumna z półkami

Gama produktów:

- Wódka
- Gin
- Absynt



DESTYLARNIA AARAU

Aarau, Szwajcaria

Michael Stampfli, Urs Lüthy i Jean Hächler są właścicielami małej destylarni w szwajcarskim mieście Aarau. Zdecydowali się na kocioł DES o pojemności 200 L z boczną kolumną i koszem do ginu oraz ogrzewaniem elektrycznym. Produkują głównie gin, ale ostatnio do swojej oferty dodali absynt. Gin „Monkey in a bottle” wziął swoją nazwę od jednego ze składników użytych do jego produkcji - owoców baobabu, które są przysmakiem małp. Bestsellerami są: London Dry Gin, New Western Gin (owocowy) oraz gin jesienny, leżakowany w beczce przez 2-6 miesięcy.



Wersja Gold Edition doskonale komponuje się z tonikiem cytrusowym. Nasza rekomendacja to gin z fioletową naklejką - musisz go mieć!
Gin z największą liczbą nagród:
Gin Roku 2022 (najlepszy gin na świecie 2022) Falstaff — 91 punktów
China Wine & Spirits Awards CWSA 2021 — Podwójny Złoty Medal
The Gin Guide London 2021 — Złoty Medal (Najlepszy w Szwajcarii i Top 10 w Europie)
International Wine and Spirits Competition IWSC 2021 - Srebrny Medal
USA Spirits Award — Złoty Medal 2021 (Top 3 na świecie)

Destylator:

- Destylator kolumnowy "Premium" 200 L kolumna z półkami

Gama produktów:

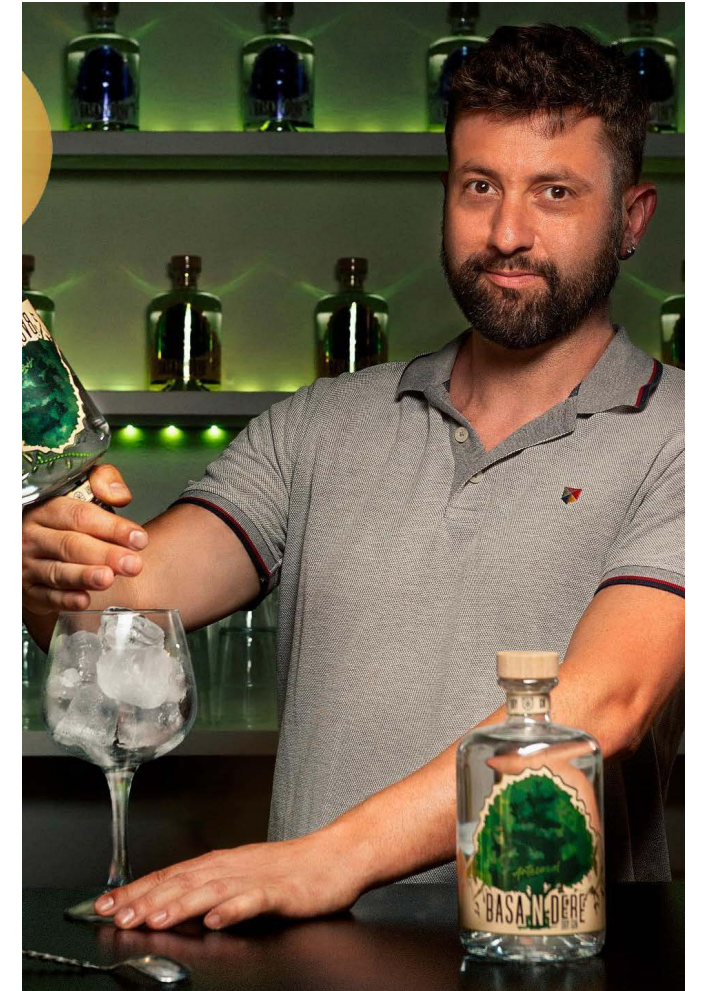
- Gin
- Absynt



DESTYLARNIA BASANDERE

Nawarra, Hiszpania

Nazwa tej hiszpańskiej mikrodestylarni to Bassandere. Imię Maria, nadane aparatowi, jest również wygrawerowane na jego mosiężnych drzwiczkach. Maria to babcia właściciela destylarni, która była bardzo wpływową osobą w jego życiu. Choć proces rejestracji destylarni wcale nie jest łatwy, destylarnia Bassandere w 2022 roku w końcu otworzyła swoje drzwi dla gości z całego świata.



Jest to pierwsza destylarnia w Hiszpanii, która zainstalowała kocioł DES Premium typu pot still. Urządzenie o pojemności 200 L z kolumną boczną, ogrzewaniem elektrycznym i koszem na zioła aromatyczne. Na początek będą produkować różne rodzaje ginu, w planach jest także wódka. Dopiero po pomyślnym wprowadzeniu marki na rynek właściciel planuje dalszy rozwój asortymentu produktów. Na ten moment jest bardzo jasne, że smaki tych destylatów nikogo nie pozostawiają obojętnym.

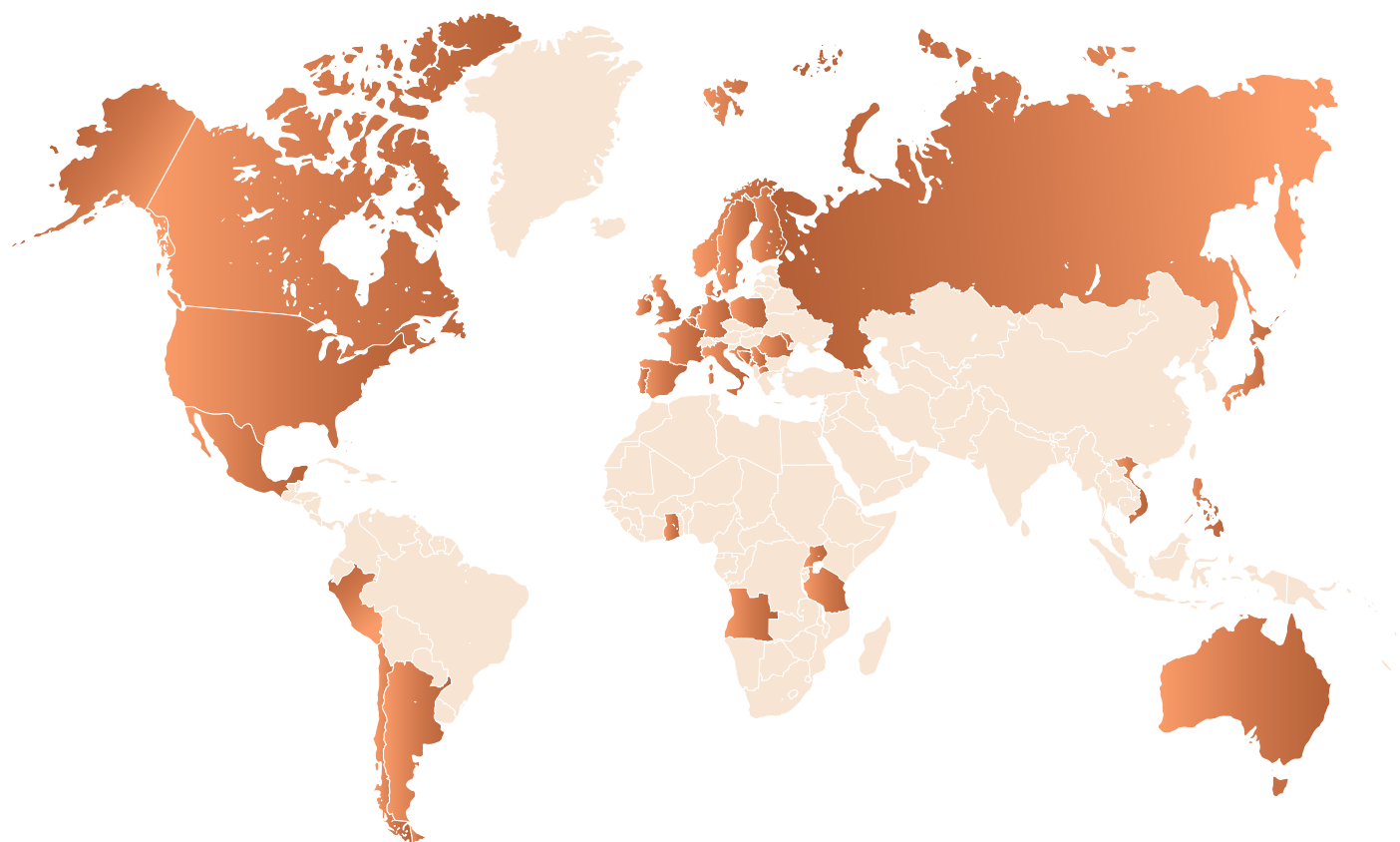
Destylator:

- Destylator kolumnowy "Premium" 200 L kolumna z półkami

Gama produktów:

- Gin
- Wódka





PONAD 150 RZEMIEŚLNICZYCH DESTYLARNI NA CAŁYM ŚWIECIE KORZYSTA Z URZĄDZEŃ DES:

Hiszpania
Portugalia
Wielka Brytania
Francja
Niemcy
Dania
Belgia
Holandia
Szwajcaria
Włochy
Finlandia

Szwecja
Norwegia
Polska
Łotwa
Chorwacja
Słowenia
Serbia
Bośnia i Hercegowina
Macedonia Północna
Rumunia
Albania

Gruzja
Rosja
Tanzania
Ghana
Kanada
Meksyk
Chile
Peru
Wietnam
Japonia
Australia

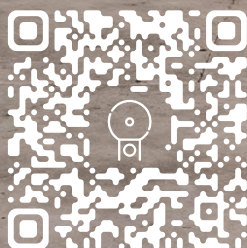
**Zarezerwuj bezpłatną prezentację wideo z
naszym przedstawicielem handlowym.**
Na rozpoczęcie działalności rzemieślniczej
destylarni oferujemy finansowanie.



Distilling Equipment with Soul



ZESKANUJ MNIE!



✉ seweryn@destylatorydes.pl

☎ +48 888 290 064