

DES[®]
SINCE 1961



DISTILLING EQUIPMENT WITH SOUL





OBSAH

O DES1

Premium kolonové destilační přístroje 3

Proč měď?..... 5

KOLONOVÉ DESTILAČNÍ PŘÍSTROJE7

Premium tradiční destilační přístroj 200 L 7

Premium kolonový destilační přístroj 200 L Aroma Max Compact 9

Premium kolonový destilační přístroj 200 L Aroma Max na kotli11

Premium kolonový destilační přístroj 200 L Aroma Max kolona13

Premium kolonový destilační přístroj 200 L Aroma Max a patrová kolona 15

Premium kolonový destilační přístroj 200 L Aroma Max, patrová kolona a kolona s měděnou náplní..17

Premium kolonový destilační přístroj 500 L Aroma Max kolona19

Premium kolonový destilační přístroj 500 L patrová kolona 21

Premium kolonový destilační přístroj 500 L, 2 kolony po 10 patrech23

Premium kolonový destilační přístroj 500 L Aroma Max a patrová kolona25

Premium kolonový destilační přístroj 2×500 L Aroma Max kolona 27

Premium tradiční destilační přístroj 200 L 29

Premium kolonový destilační přístroj 2×3000 L Aroma Max kolona31

Premium kolonový destilační přístroj na Grappu 300 kg patrová kolona 33

REFERENČNÍ ZÁKAZNÍK37

Palírna Šurlan - Srbsko37

Palírna Svarog - Slovinsko 38

Palírna Damijanić - Chorvatsko39

Palírna Lynx Craft - Chorvatsko40

Palírna Ginsanity - Německo 41

Palírna Fermenthinks - Itálie42

Palírna Rame - Itálie43

Palírna Zona B - Itálie44

Palírna Västerås - Švédsko45

Palírna Lyden - Švédsko46

Palírna Black Powder - Velká Británie47

Palírna North Point - Skotsko48

Palírna Atelier Constantberger - Belgie49

Palírna Anaiak - Francie50

Palírna Mezenk - Francie51

Palírna Le Vadrouilleur - Francie52

Palírna 3 City - Polsko53

Palírna Tessellis - Polsko54

Palírna Aarau - Švýcarsko55

Palírna Basandere - Španělsko56



Společnost DES Subotica byla založena v roce 1961, kdy zahájila výrobu nejvyšších destilačních zařízení na brandy, vyrobených z čisté elektrolytické mědi kvality DHP. Společnost DES Subotica hrdě přijímá zpětnou vazbu od spokojených zákazníků, kteří si již více než 64 let užívají výrobu těch nejvyšších tradičních nápojů v destilačních přístrojích DES.

Vyvinuli jsme řadu produktů od malokapacitních hobby modelů až po profesionální instalace pro velké palírny. Náš úspěch stavíme na neustálých a systematických investicích do výzkumu a vývoje, aktivním uvádění nových produktů a aplikovaných technologických řešení, stejně jako na neustálém zlepšování stávajících výrobků. Naše značka je založena na rozpoznatelných a trvanlivých produktech s bezchybným zpracováním, u nichž poskytujeme vynikající poměr ceny, výkonu a kvality.

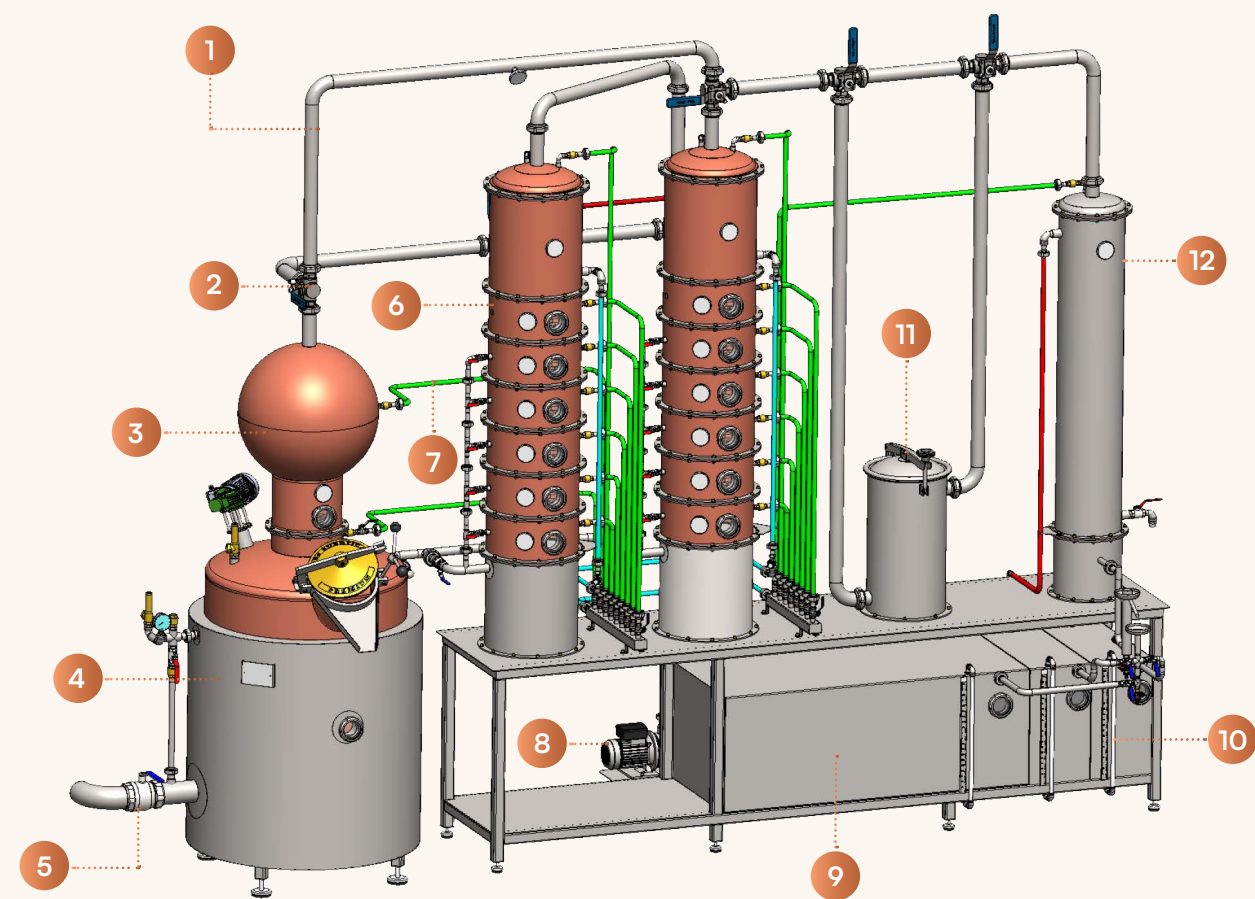
Expanzí na nové trhy a rozšiřováním distribuční sítě zpřístupňujeme naše produkty velkému počtu zákazníků na všech kontinentech. Společnost DES Subotica hrdě přijímá zpětnou vazbu od spokojených zákazníků, kteří si již více než 64 let užívají výrobu těch nejvyšších tradičních nápojů v destilačních přístrojích DES.

Pečlivě nasloucháme potřebám našich zákazníků, a proto jsme naše produkty přizpůsobili a zdokonalili. Dnes zákazníkům umožňujeme konfigurovat produkty přesně podle jejich vlastních požadavků. Klademe důraz na tvorbu prémiových produktů s kapacitou od 200 do 6000 L, jejichž použití zaručuje maximální chuť vyráběného nápoje.

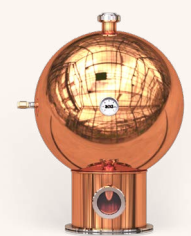
Zvláštní důraz klademe na zaměstnávání a vzdělávání osob se zdravotním postižením. To potvrzuje i značka „FAIR PRODUCT“ (Spravedlivý produkt) udělená Asociací společností pro profesní rehabilitaci a zaměstnávání osob se zdravotním postižením Republiky Srbsko.



PREMIUM KOLONOVÝ DESTILAČNÍ PŘÍSTROJE



1	Spojovací trubky	7	CIP trubka (pro čištění)
2	Třícestný ventil	8	CIP čerpadlo (pro čištění)
3	Alembikový klobouk	9	Stůl / Sběrná nádrž
4	Topeniště	10	Ukazatel hladiny v nádrži
5	Vypouštěcí ventil	11	Ginový koš
6	Segment patrové kolony	12	Chladič



Klobouk typu Alembik

Vyšší stupeň rektifikace, vyvážený odběr páry z kotle do zbytku systému. Nejtradičnější typ klobouku.



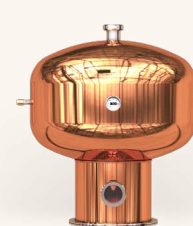
Klobouk na whisky

Nejnižší stupeň rektifikace, nejrychlejší odběr páry z kotle do zbytku systému. Nezbytný při výrobě whisky.



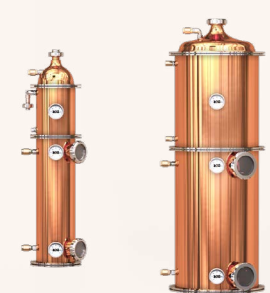
Cibulový klobouk

Nejvyšší stupeň rektifikace, nejpomalejší odběr páry z kotle do zbytku systému. Vynikající pro destiláty s komplexním organoleptickým (chuťovým a aromatickým) profilem.



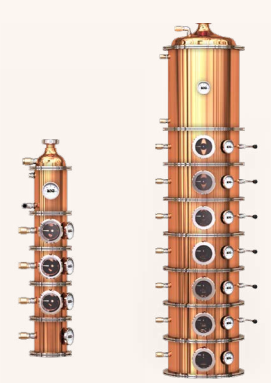
Klobouk typu Alembik 1500+ L

Vyšší stupeň rektifikace, vyvážený odběr páry z kotle do zbytku systému. Nejtradičnější typ klobouku. Navržen pro kotle o objemu nad 1500 l.



Kolona Aroma Max

Kolona Aroma Max pro destilační přístroje o objemu 200 l a 500+ l. Propojená měděná patra umožňují volný kontakt klesajícího refluxu (vracející se kapaliny) s přicházející párou. Vhodná pro výrobu ovocného brandy a dalších alkoholických nápojů.



Patrová rektifikační kolona

Patrová kolona pro destilační přístroje o objemu 200 l a 500+ l. Navržena pro výrobu vysokoprocenního alkoholu v jediném destilačním cyklu. Univerzální typ kolony určený k výrobě různých druhů nápojů.

PROČ MĚĎ?

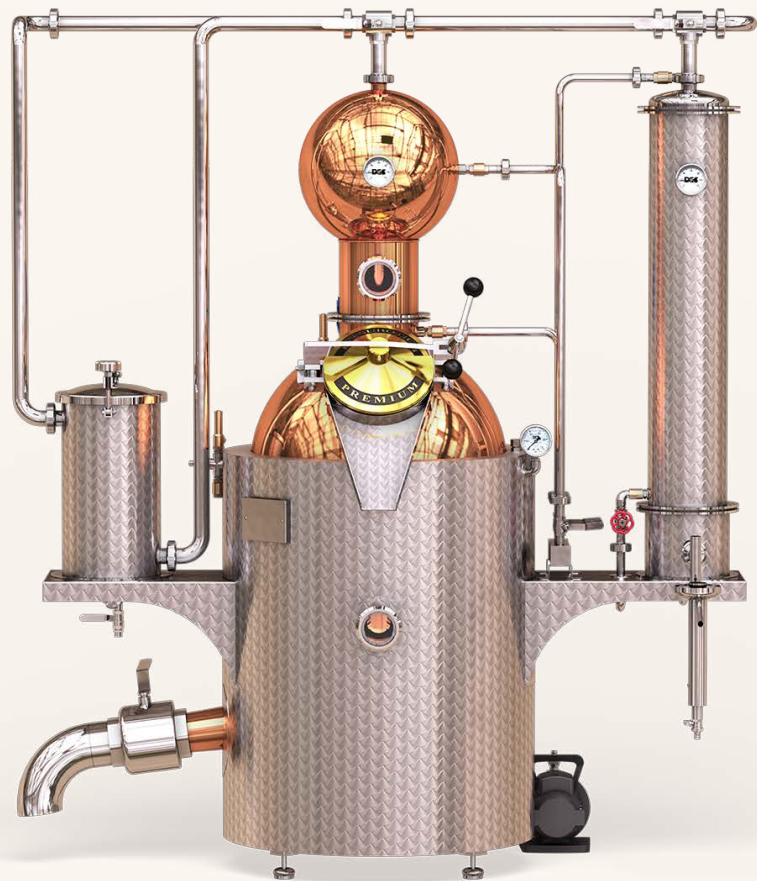
Na samém počátku výroby alkoholických nápojů se k výrobě destilačních přístrojů používalo mnoho kovů (měď, železo, cín, hliník, nerezová ocel atd.), ale měď se ukázala jako zdaleka nejlepší kov, který se používá již tisíce let právě díky:

- ✿ výhodám fyzikální konstrukce
- ✿ odolnosti proti korozi
- ✿ katalytické roli v kvalitě získaného destilátu
- ✿ vynikající tepelná vodivost

Destiláty získané z přístrojů ze skla, nerezové oceli nebo jiných materiálů mají špatné organoleptické vlastnosti (hořká, prázdná, kovová, suchá atd. vůně a chuť). Vyšší estery kyselin, které se vážou na měď, vytvářejí velmi příjemné aroma, které zvyšuje kvalitu konečného destilátu. Kromě odolnosti vůči organickým kyselinám je měď - hned po stříbře - nejlepším tepelným vodičem a má velmi pozitivní vliv na chuť a vůni destilátu. Funguje lépe než jakýkoli jiný kov, a proto má destilát vyrobený v měděných destilačních přístrojích lepší vůni, chuť i kvalitu.



PREMIUM TRADIČNÍ DESTILAČNÍ PŘÍSTROJ 200 L



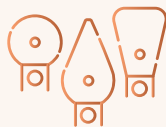
Vstupní otvor



Vypouštěcí otvor



Systém čištění CIP



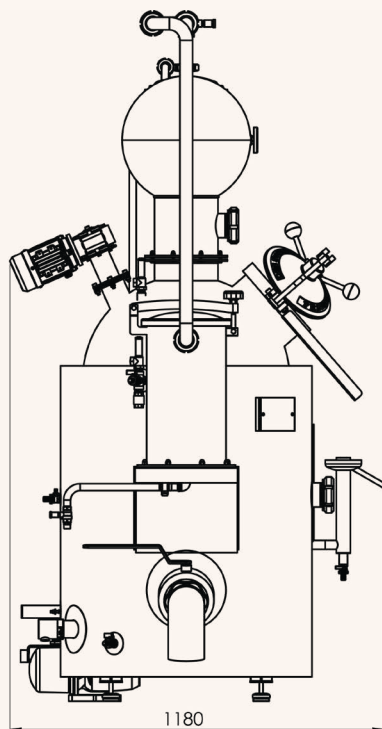
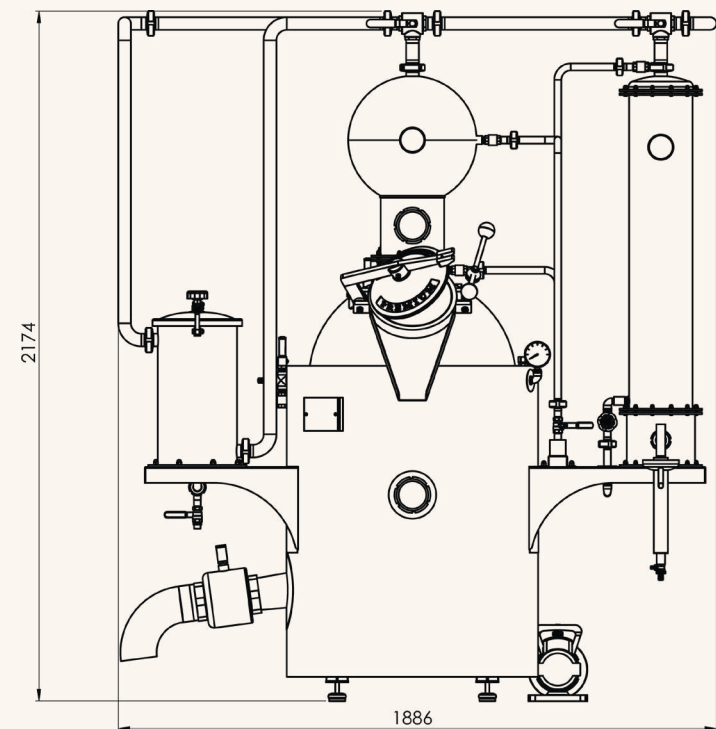
Klobouk typu alembik, whisky nebo cibulového tvaru



Dvojitý plášť



Plynové, elektrické, parní vytápění nebo vytápění na pevná paliva

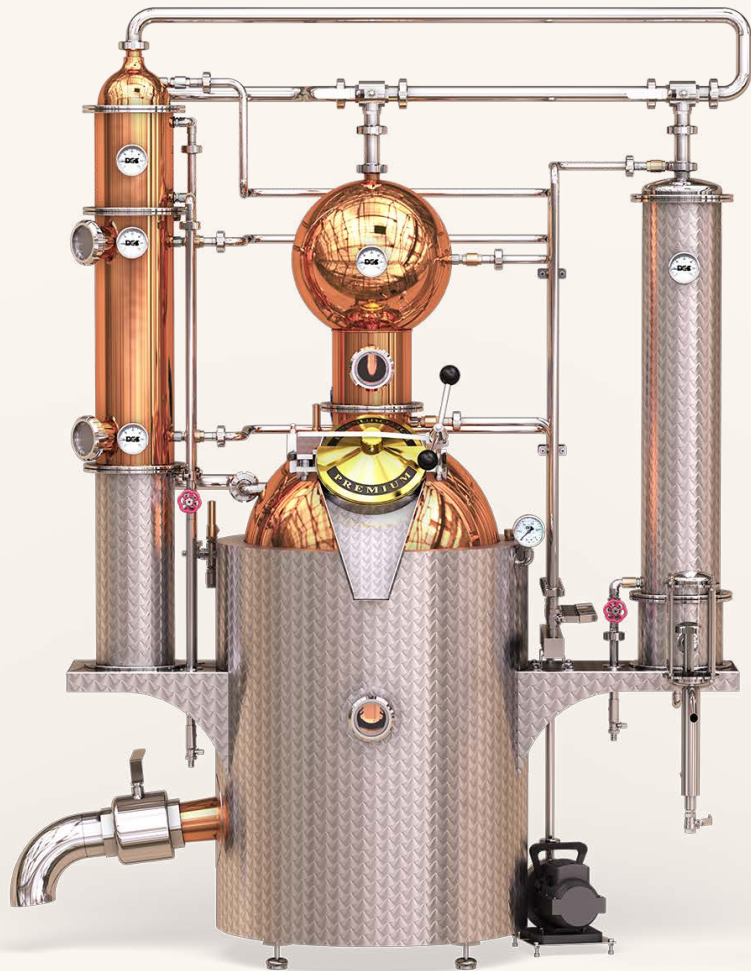


KOMPONENTY

SPECIFIKACE

Materiál topeniště	Inox/Aisi 304 2 mm + (keramická vata 25 mm + 1 mm kartáčovaná nerezová ocel)
Pracovní teplota topeniště	~110° C
Pracovní tlak topeniště	0,5 Bar
Zdroj tepla - elektrická topná tělesa 2×9 kW	8-18 kW/h
Zdroj tepla - plynový hořák propan-butan/zemní plyn 30-50 kW	4,72 kg/h-6,5 m³/h
Čistý objem	200 L
Materiál destilačního přístroje	Cu DHP/2 mm
Materiál klobouku - Alembic	Cu DHP/2 mm
Spojovací trubky	Aisi 304 Ø40 mm × 1,5 mm
Systém chlazení	Aisi 304 Ø200 mm, plášť 1 mm
Řídicí jednotka	Ruční nastavení
Vertikální míchadlo - nepřetržitý provoz 96 ot./min	0,37 kW
Systém čištění CIP	3 jednotek
Ginový koš	10 L
Záruka výrobce	2 roky

PREMIUM KOLONOVÝ DESTILAČNÍ PŘÍSTROJ 200 L
AROMA MAX COMPACT



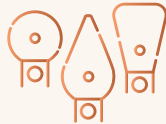
Vstupní otvor



Vypouštěcí otvor



Systém čištění CIP



Klobouk typu alembik, whisky nebo cibulového tvaru



Aroma max nebo kolona s patry

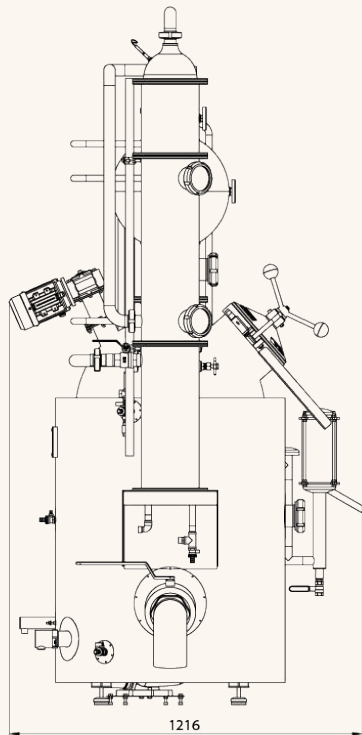
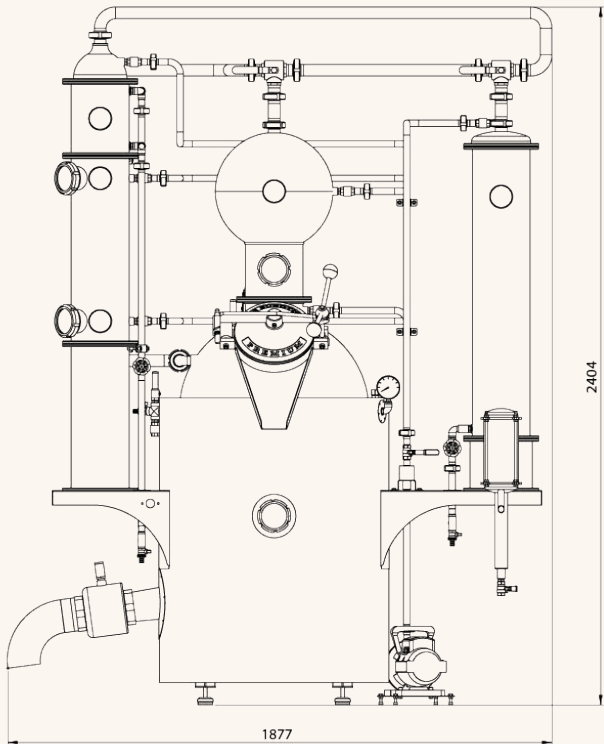


Plynové, elektrické, parní vytápění nebo vytápění na pevná paliva

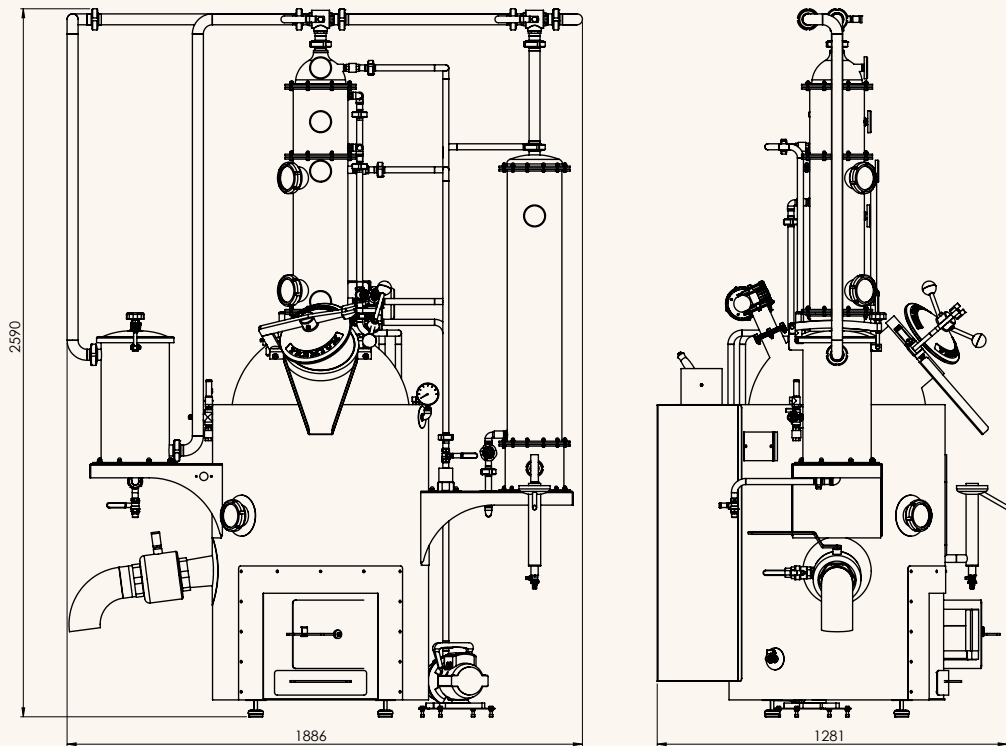
KOMPONENTY

SPECIFIKACE

Materiál topeniště	Inox/Aisi 304 2 mm + (keramická vata 25 mm + 1 mm kartáčovaná nerezová ocel)
Pracovní teplota topeniště	~110° C
Pracovní tlak topeniště	0,5 Bar
Zdroj tepla - elektrická topná tělesa 2×9 kW	8-18 kW/h
Zdroj tepla - plynový hořák propan-butan/zemní plyn 30-50 kW	4,72 kg/h-6,5 m³/h
Čistý objem	200 L
Materiál destilačního přístroje	Cu DHP/2 mm
Materiál klobouku - Alembic	Cu DHP/2 mm
Kolona Aroma Max	Cu DHP/2 mm
Deflegmátor	Cu DHP/1,5 mm
Spojovací trubky	Aisi 304 Ø40 mm × 1,5 mm
Systém chlazení	Aisi 304 Ø200 mm, plášť 1 mm
Řídicí jednotka	Ruční nastavení
Vertikální míchadlo - nepřetržitý provoz 96 ot./min	0,37 kW
Systém čištění CIP	6 jednotek
Bypass systém / 3cestný ventil(y)	2 kusy
Záruka výrobce	2 roky



PREMIUM KOLONOVÝ DESTILAČNÍ PŘÍSTROJ 200 L
AROMA MAX NA KOTLI



Vstupní otvor



Vypouštěcí otvor



Systém čištění CIP



Klobouk typu alembik, whisky nebo cibulového tvaru



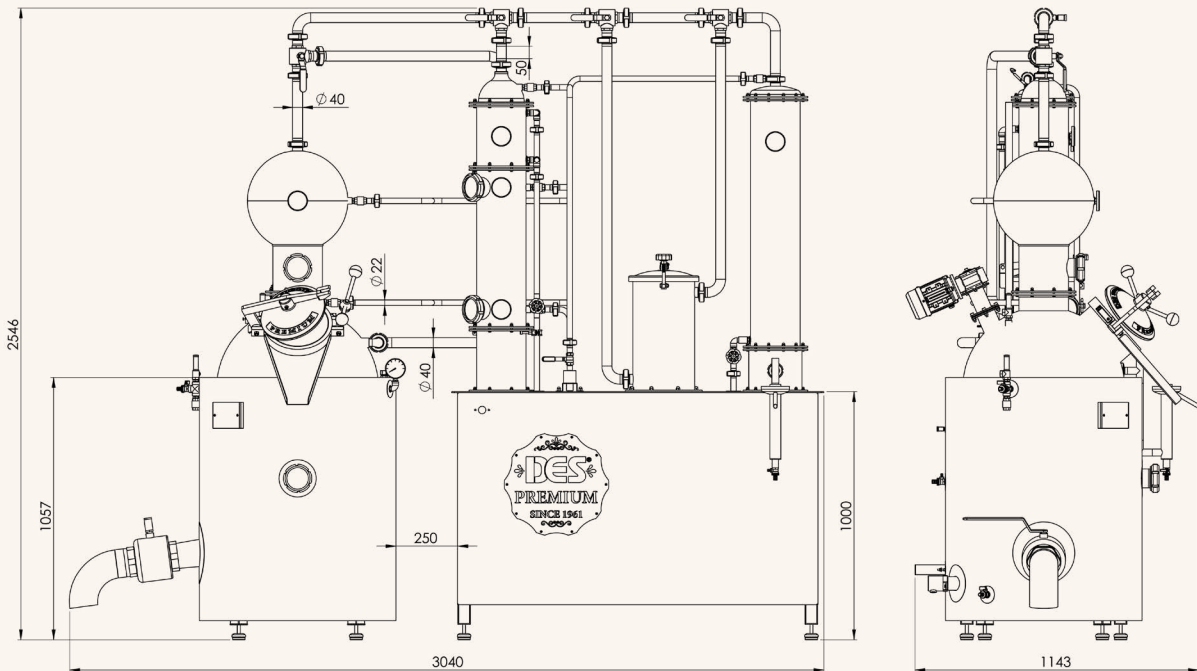
Aroma max nebo kolona s patry



Plynové, elektrické, parní vytápění nebo vytápění na pevná paliva

KOMPONENTY	SPECIFIKACE
Materiál topeniště	Inox/Aisi 304 2 mm + (keramická vata 25 mm + 1 mm kartáčovaná nerezová ocel)
Pracovní teplota topeniště	~110° C
Pracovní tlak topeniště	0,5 Bar
Zdroj tepla - elektrická topná tělesa 2x9 kW	8-18 kW/h
Zdroj tepla - plynový hořák propan-butan/zemní plyn 30-50 kW	4,72 kg/h-6,5 m³/h
Čistý objem	200 L
Materiál destilačního přístroje	Cu DHP/2 mm
Kolona Aroma Max	Cu DHP/2 mm
Deflegmátor	Cu DHP/2 mm
Spojovací trubky	Aisi 304 Ø40 mm × 1,5 mm
Systém chlazení	Aisi 304 Ø200 mm, plášť 1 mm
Řídicí jednotka	Ruční nastavení
Vertikální míchadlo - nepřetržitý provoz 96 ot./min	0,37 kW
Systém čištění CIP	5 jednotek
Ginový koš	10 L
Záruka výrobce	2 roky

PREMIUM KOLONOVÝ DESTILAČNÍ PŘÍSTROJ 200 L
AROMA MAX KOLONA



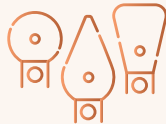
Vstupní
otvor



Vypouštěcí
otvor



Systém čištění
CIP



Klobouk typu
alembik, whisky nebo
cibulového tvaru



Aroma max nebo
kolona s patry



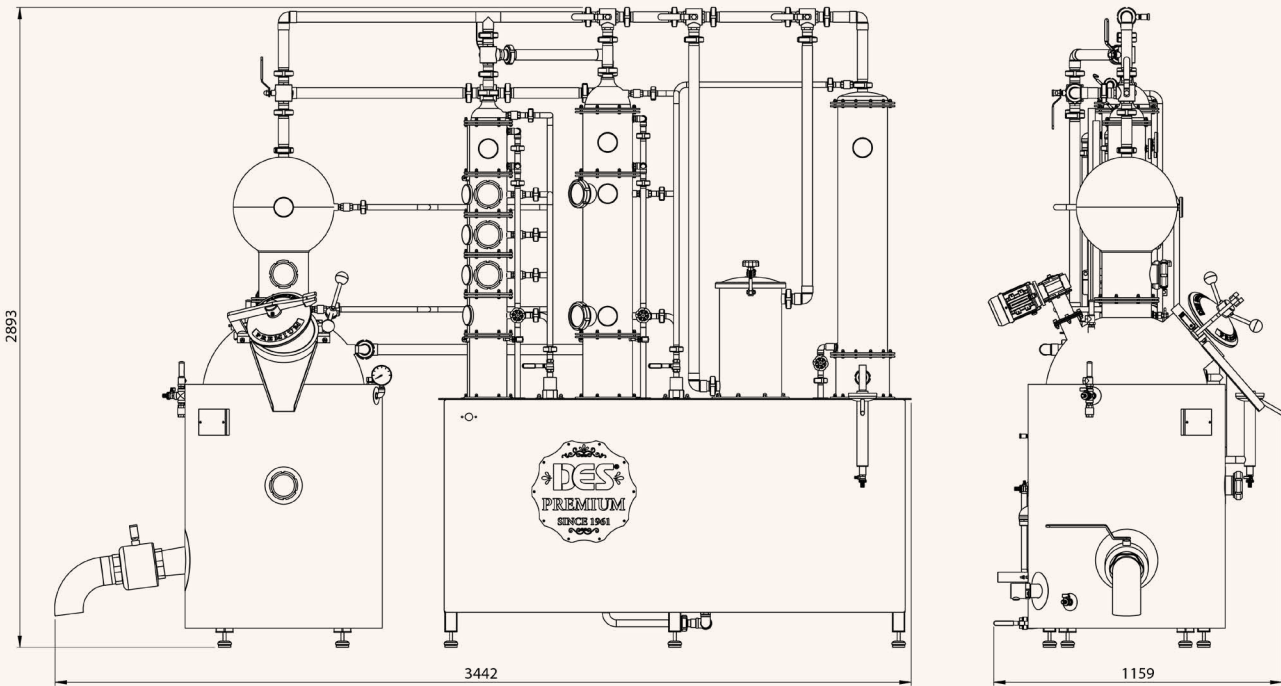
Plynové, elektrické,
parní vytápění nebo
vytápění na pevná paliva

KOMPONENTY

SPECIFIKACE

Materiál topeniště	Inox/Aisi 304 2 mm + (keramická vata 25 mm + 1 mm kartáčovaná nerezová ocel)
Pracovní teplota topeniště	~110° C
Pracovní tlak topeniště	0,5 Bar
Zdroj tepla - elektrická topná tělesa 2x9 kW	8-18 kW/h
Zdroj tepla - plynový hořák propan-butan/zemní plyn 30-50 kW	4,72 kg/h-6,5 m³/h
Čistý objem	200 L
Materiál destilačního přístroje	Cu DHP/2 mm
Materiál klobouku - Alembic	Cu DHP/2 mm
Kolona Aroma Max	Cu DHP/2 mm
Deflegmátor	Cu DHP/2 mm
Spojovací trubky	Aisi 304 Ø40 mm x 1,5 mm
Systém chlazení	Aisi 304 Ø200 mm, plášť 1 mm
Řídicí jednotka	Ruční nastavení
Vertikální míchadlo - nepřetržitý provoz 96 ot./min	0,37 kW
Systém čištění CIP	6 jednotek
Bypass systém / 3cestný ventil(y)	4 kusy
Ginový koš	10 L
Záruka výrobce	2 roky

PREMIUM KOLONOVÝ DESTILAČNÍ PŘÍSTROJ 200 L
AROMA MAX A PATROVÁ KOLONA



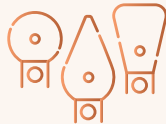
Vstupní
otvor



Vypouštěcí
otvor



Systém čištění
CIP



Klobouk typu
alembik, whisky nebo
cibulového tvaru



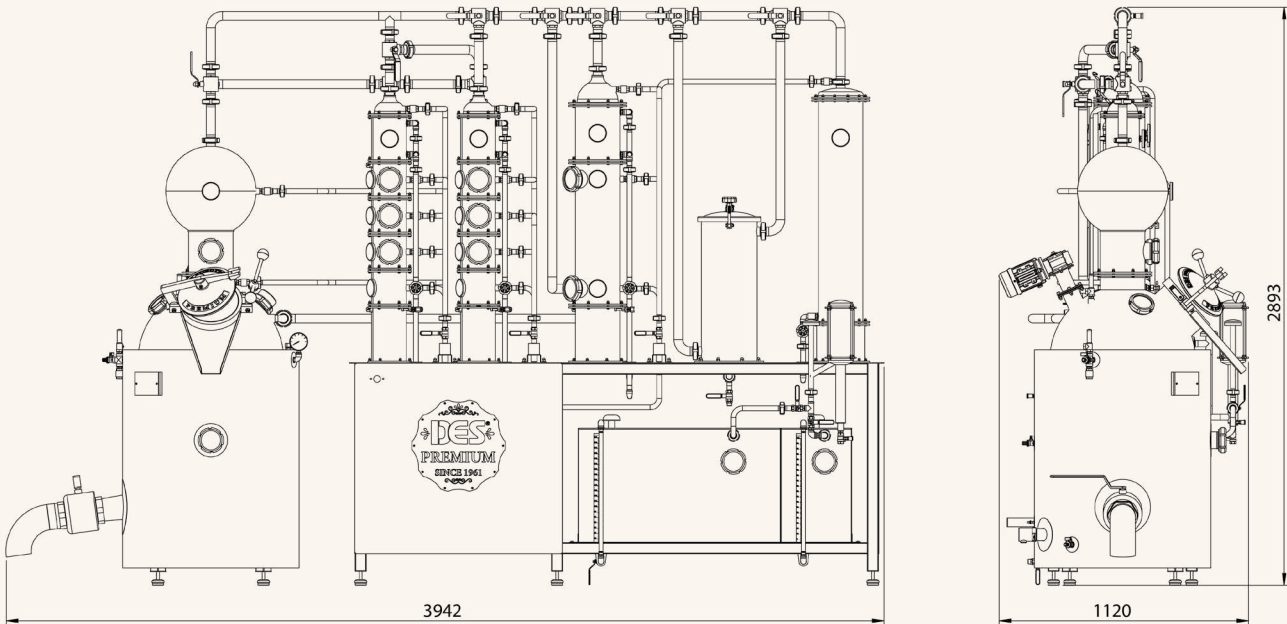
Aroma max nebo
kolona s patry



Plynové, elektrické,
parní vytápění nebo
vytápění na pevná paliva

KOMPONENTY	SPECIFIKACE
Materiál topeniště	Inox/Aisi 304 2 mm + (keramická vata 25 mm + 1 mm kartáčovaná nerezová ocel)
Pracovní teplota topeniště	~110° C
Pracovní tlak topeniště	0,5 Bar
Zdroj tepla - elektrická topná tělesa 2x9 kW	8-18 kW/h
Zdroj tepla - plynový hořák propan-butan/zemní plyn 30-50 kW	4,72 kg/h-6,5 m³/h
Čistý objem	200 L
Materiál destilačního přístroje	Cu DHP/2 mm
Materiál klobouku - Alembic	Cu DHP/2 mm
Kolona Aroma Max	Cu DHP/2 mm
Patrová kolona	Cu DHP/2 mm
Deflegmátor	Cu DHP/2 mm
Spojovací trubky	Aisi 304 Ø40 mm × 1,5 mm
Systém chlazení	Aisi 304 Ø200 mm, plášť 1 mm
Řídicí jednotka	Ruční nastavení
Vertikální míchadlo - nepřetržitý provoz 96 ot./min	0,37 kW
Systém čištění CIP	11 jednotek + počet přidanych segmentů kolony
Bypass systém / 3cestný ventil(y)	7 kusy
Ginový koš	10 L
Záruka výrobce	2 roky

PREMIUM KOLONOVÝ DESTILAČNÍ PŘÍSTROJ 200 L
AROMA MAX, PATROVÁ KOLONA A KOLONA S MĚDĚNOU
NÁPLNÍ



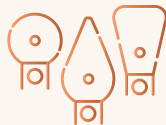
Vstupní
otvor



Vypouštěcí
otvor



Systém čištění
CIP



Klobouk typu
alembik, whisky nebo
cibulového tvaru



Aroma max nebo
kolona s patry



Plynové, elektrické, parní
vytápění nebo vytápění
na pevná paliva

KOMPONENTY	SPECIFIKACE
Materiál topeniště	Inox/Aisi 304 2 mm + (keramická vata 25 mm + 1 mm kartáčovaná nerezová ocel)
Pracovní teplota topeniště	~110° C
Pracovní tlak topeniště	0,5 Bar
Zdroj tepla - elektrická topná tělesa 2x9 kW	8-18 kW/h
Zdroj tepla - plynový hořák propan-butan/zemní plyn gas 30-50 kW	4,72 kg/h-6,5 m³/h
Čistý objem	200 L
Materiál destilačního přístroje	Cu DHP/2 mm
Materiál klobouku - Alembic	Cu DHP/2 mm
Kolona Aroma Max	Cu DHP/2 mm
Patrová kolona	Cu DHP/2 mm
Kolona s měděnou výplní	Cu DHP/2 mm
Deflegmátor	Cu DHP/2 mm
Spojovací trubky	Aisi 304 Ø40 mm x 1,5 mm
Systém chlazení	Aisi 304 Ø200 mm, plášť 1 mm
Řídicí jednotka	Ruční nastavení
Vertikální míchadlo - nepřetržitý provoz 96 ot./min	0,37 kW
Systém čištění CIP	16 jednotek + počet přidáných segmentů kolony
Bypass systém / 3cestný ventil(y)	9 kusy
Ginový koš	10 L
Záruka výroby	2 roky

PREMIUM KOLONOVÝ DESTILAČNÍ PŘÍSTROJ 500 L
AROMA MAX KOLONA



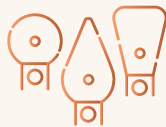
Vstupní otvor



Vypouštěcí otvor



Systém čištění CIP



Klobouk typu alembik, whisky nebo cibulového tvaru

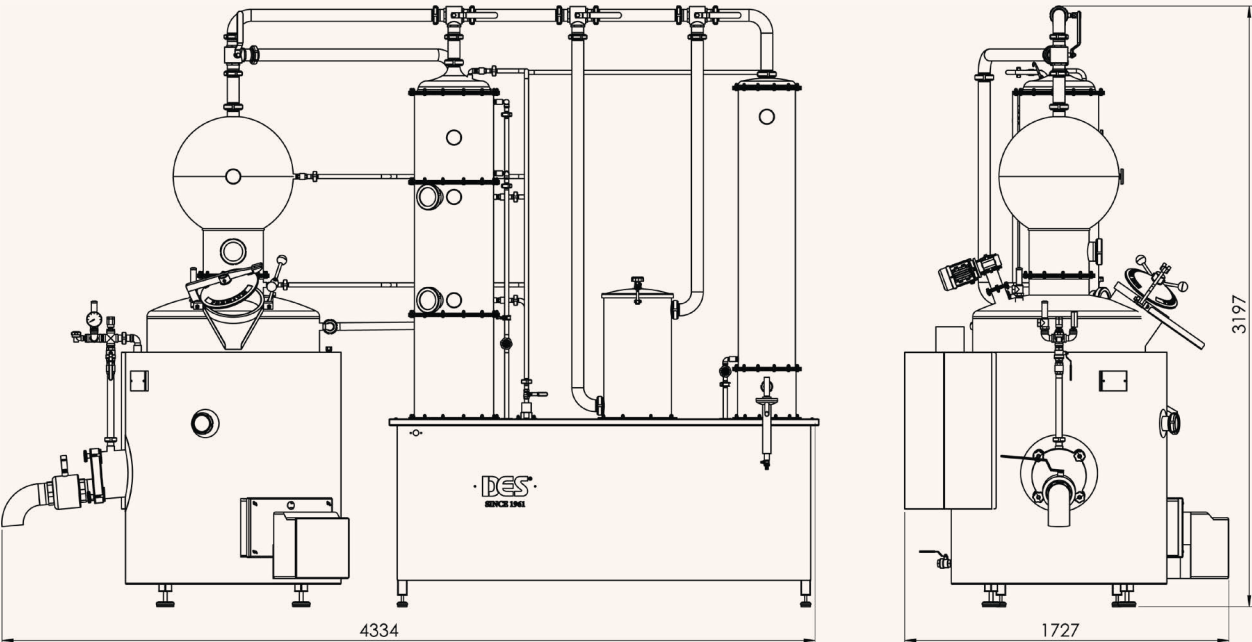


Aroma max nebo kolona s patry



Plynové, elektrické, parní vytápění nebo vytápění na pevná paliva

KOMPONENTY	SPECIFIKACE
Materiál topeniště	Inox/Aisi 304 2 mm + (keramická vata 25 mm + 1 mm kartáčovaná nerezová ocel)
Pracovní teplota topeniště	~110° C
Pracovní tlak topeniště	0,5 Bar
Zdroj tepla - elektrická topná tělesa 4×9 kW	27-36 kW/h
Zdroj tepla - plynový hořák propan-butan 25-110 kW	4,25 kg/h
Zdroj tepla - plynový hořák zemní plyn 25-110 kW	10,62 m³/h
Čistý objem	500 L
Materiál destilačního přístroje	Cu DHP/3 mm
Materiál klobouku - Alembic	Cu DHP/2 mm
Kolona Aroma Max	Cu DHP/2 mm
Deflegmátor	Cu DHP/2 mm
Spojovací trubky	Aisi 304 Ø63 mm × 1,5 mm
Systém chlazení	Aisi 304 Ø300 mm, plášť 1,5 mm
Řídicí jednotka	Ruční nastavení
Vertikální míchadlo - nepřetržitý provoz 96 ot./min	0,55 kW
Systém čištění CIP	6 jednotek
Bypass systém / 3cestný ventil(y)	4 kusy
Ginový koš	30 L
Záruka výrobce	2 roky



PREMIUM KOLONOVÝ DESTILAČNÍ PŘÍSTROJ 500 L

PATROVÁ KOLONA



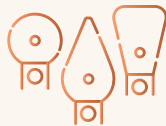
Vstupní otvor



Vypouštěcí otvor



Systém čištění CIP



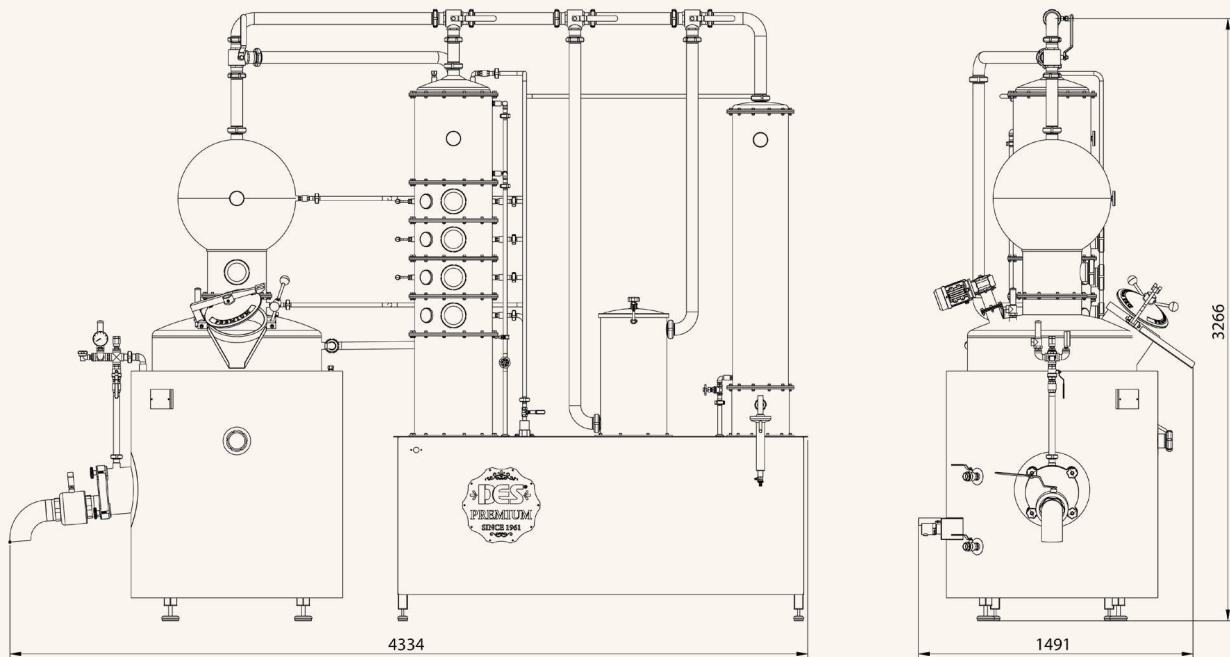
Klobouk typu alembik, whisky nebo cibulového tvaru



Aroma max nebo kolona s patry



Plynové, elektrické, parní vytápění nebo vytápění na pevná paliva



KOMPONENTY	SPECIFIKACE
Materiál topeniště	Inox/Aisi 304 2 mm + (keramická vata 25 mm + 1 mm kartáčovaná nerezová ocel)
Pracovní teplota topeniště	~110° C
Pracovní tlak topeniště	0,5 Bar
Zdroj tepla - elektrická topná tělesa 4×9 kW	27-36 kW/h
Zdroj tepla - plynový hořák propan-butan 25-110 kW	4,25 kg/h
Zdroj tepla - plynový hořák zemní plyn 25-110 kW	10,62 m³/h
Čistý objem	500 L
Materiál destilačního přístroje	Cu DHP/3 mm
Materiál klobouku - Alembic	Cu DHP/2 mm
Patrová kolona	Cu DHP/2 mm
Deflegmátor	Cu DHP/2 mm
Spojovací trubky	Aisi 304 Ø63 mm × 1,5 mm
Systém chlazení	Aisi 304 Ø300 mm, plášť 1,5 mm
Řídicí jednotka	Ruční nastavení
Vertikální míchadlo - nepřetržitý provoz 96 ot./min	0,55 kW
Systém čištění CIP	8 jednotek + počet přidanych segmentů kolony
Bypass systém / 3cestný ventil(y)	4 kusy
Ginový koš	30 L
Záruka výrobce	2 roky

PREMIUM KOLONOVÝ DESTILAČNÍ PŘÍSTROJ 500 L,
2 KOLONY PO 10 PATRECH



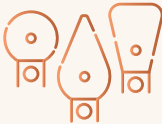
Vstupní
otvor



Vypouštěcí
otvor



Systém čištění
CIP



Klobouk typu alembik,
whisky nebo cibulového
tvaru



Aroma max nebo
kolona s patry

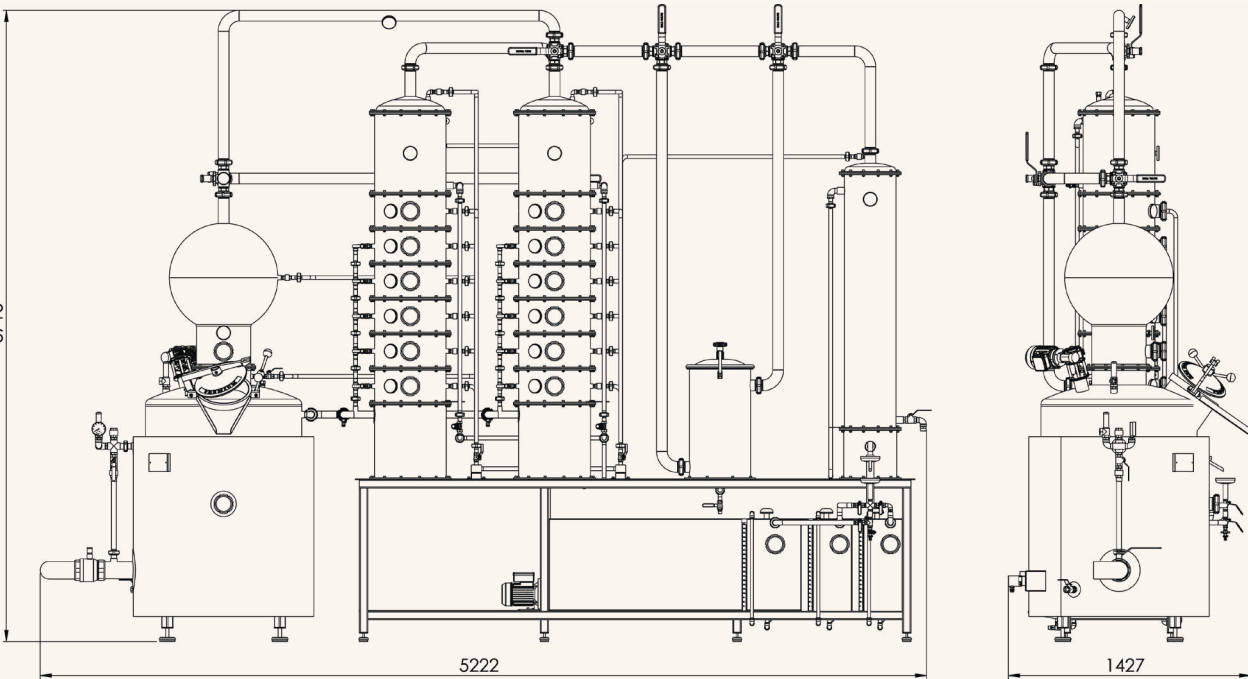


Plynové, elektrické,
parní vytápění nebo
vytápění na pevná paliva

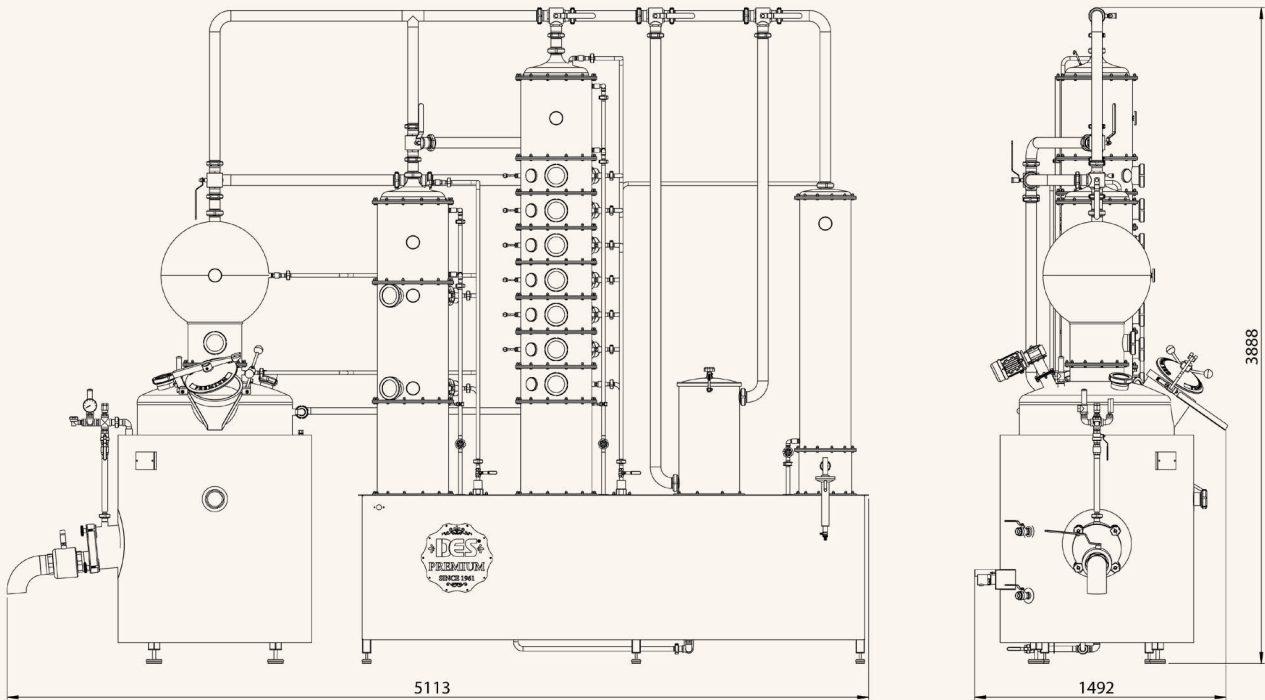
KOMPONENTY

SPECIFIKACE

Materiál topeniště	Inox/Aisi 304 2 mm + (keramická vata 25 mm + 1 mm kartáčovaná nerezová ocel)
Pracovní teplota topeniště	~110° C
Pracovní tlak topeniště	0,5 Bar
Zdroj tepla - elektrická topná tělesa 4×9 kW	27-36 kW/h
Zdroj tepla - plynový hořák propan-butan 25-110 kW	4,25 kg/h
Zdroj tepla - plynový hořák zemní plyn 25-110 kW	10,62 m³/h
Čistý objem	500 L
Materiál destilačního přístroje	Cu DHP/3 mm
Materiál klobouku - Alembic	Cu DHP/2 mm
Patrová kolona	Cu DHP/2 mm
Deflegmátor	Cu DHP/2 mm
Spojovací trubky	Aisi 304 Ø63 mm × 1,5 mm
Systém chlazení	Aisi 304 Ø300 mm, plášť 1,5 mm
Řídicí jednotka	Ruční nastavení
Vertikální míchadlo - nepřetržitý provoz 96 ot./min	0,55 kW
Systém čištění CIP	17 jednotek + počet přidanych segmentů kolony
Bypass systém / 3cestný ventil(y)	7 kusy
Ginový koš	30 L
Záruka výrobce	2 roky



PREMIUM KOLONOVÝ DESTILAČNÍ PŘÍSTROJ 500 L
AROMA MAX A PATROVÁ KOLONA



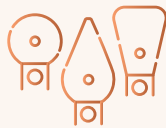
Vstupní otvor



Vypouštěcí otvor



Systém čištění CIP



Klobouk typu alembik, whisky nebo cibulového tvaru



Aroma max nebo kolona s patry



Plynové, elektrické, parní vytápění nebo vytápění na pevná paliva

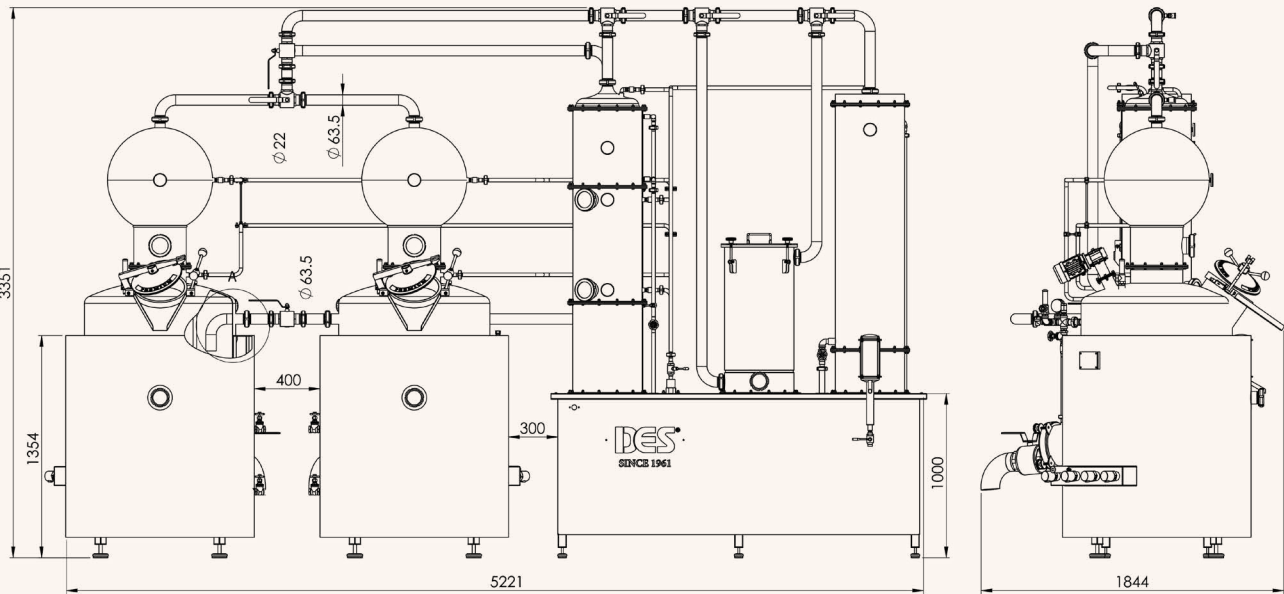
KOMPONENTY

SPECIFIKACE

Materiál topeniště	Inox / Aisi 304 2 mm + (keramická vata 25 mm + 1 mm kartáčovaná nerezová ocel)
Pracovní teplota topeniště	~110° C
Pracovní tlak topeniště	0,5 Bar
Zdroj tepla - elektrická topná tělesa 4×9 kW	27-36 kW/h
Zdroj tepla - plynový hořák propan-butan 25-110 kW	4,25 kg/h
Zdroj tepla - plynový hořák zemní plyn 25-110 kW	10,62 m³/h
Čistý objem	500 L
Materiál destilačního přístroje	Cu DHP/3 mm
Materiál klobouku - Alembic	Cu DHP/2 mm
Kolona Aroma Max	Cu DHP/2 mm
Patrová kolona	Cu DHP/2 mm
Deflegmátor	Cu DHP/2 mm
Spojovací trubky	Aisi 304 Ø63 mm × 1,5 mm
Systém chlazení	Aisi 304 Ø300 mm, plášť 1,5 mm
Řídicí jednotka	Ruční nastavení
Vertikální míchadlo - nepřetržitý provoz 96 ot./min	0,55 kW
Systém čištění CIP	14 jednotek + počet přidanych segmentů kolony
Bypass systém / 3cestný ventil(y)	7 kusy
Ginový koš	30 L
Záruka výrobce	2 roky

PREMIUM KOLONOVÝ DESTILAČNÍ PŘÍSTROJ 2×500 L

AROMA MAX KOLONA



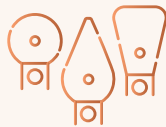
Vstupní otvor



Vypouštěcí otvor



Systém čištění CIP



Klobouk typu alembik, whisky nebo cibulového tvaru



Aroma max nebo kolona s patry



Plynové, elektrické, parní vytápění nebo vytápění na pevná paliva

KOMPONENTY	SPECIFIKACE
Materiál topeniště	Inox / Aisi 304 2 mm + (keramická vata 25 mm + 1 mm kartáčovaná nerezová ocel)
Pracovní teplota topeniště	~110° C
Pracovní tlak topeniště	0,5 Bar
Zdroj tepla - elektrická topná tělesa 4×9 kW	2×27-36 kW/h
Zdroj tepla - plynový hořák propan-butan 25-110 kW	2×4,25 kg/h
Zdroj tepla - plynový hořák zemní plyn 25-110 kW	2×10,62 m³/h
Čistý objem	2×500 L
Materiál destilačního přístroje	Cu DHP/3 mm
Materiál klobouku - Alembic	Cu DHP/2 mm
Kolona Aroma Max	Cu DHP/2 mm
Deflegmátor	Cu DHP/2 mm
Spojovací trubky	Aisi 304 Ø63 mm × 1,5 mm
Systém chlazení	Aisi 304 Ø422 mm, plášť 1,5 mm
Řídicí jednotka	Ruční nastavení
Vertikální míchadlo - nepřetržitý provoz 96 ot./min	2×0,55 kW
Systém čištění CIP	8 jednotek
Bypass systém / 3cestný ventil(y)	6 kusy
Ginový koš	80 L
Záruka výrobce	2 roky

PREMIUM TRADIČNÍ DESTILAČNÍ PŘÍSTROJ 1000 L



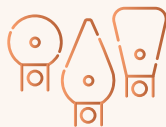
Vstupní otvor



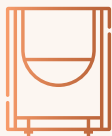
Vypouštěcí otvor



Systém čištění CIP



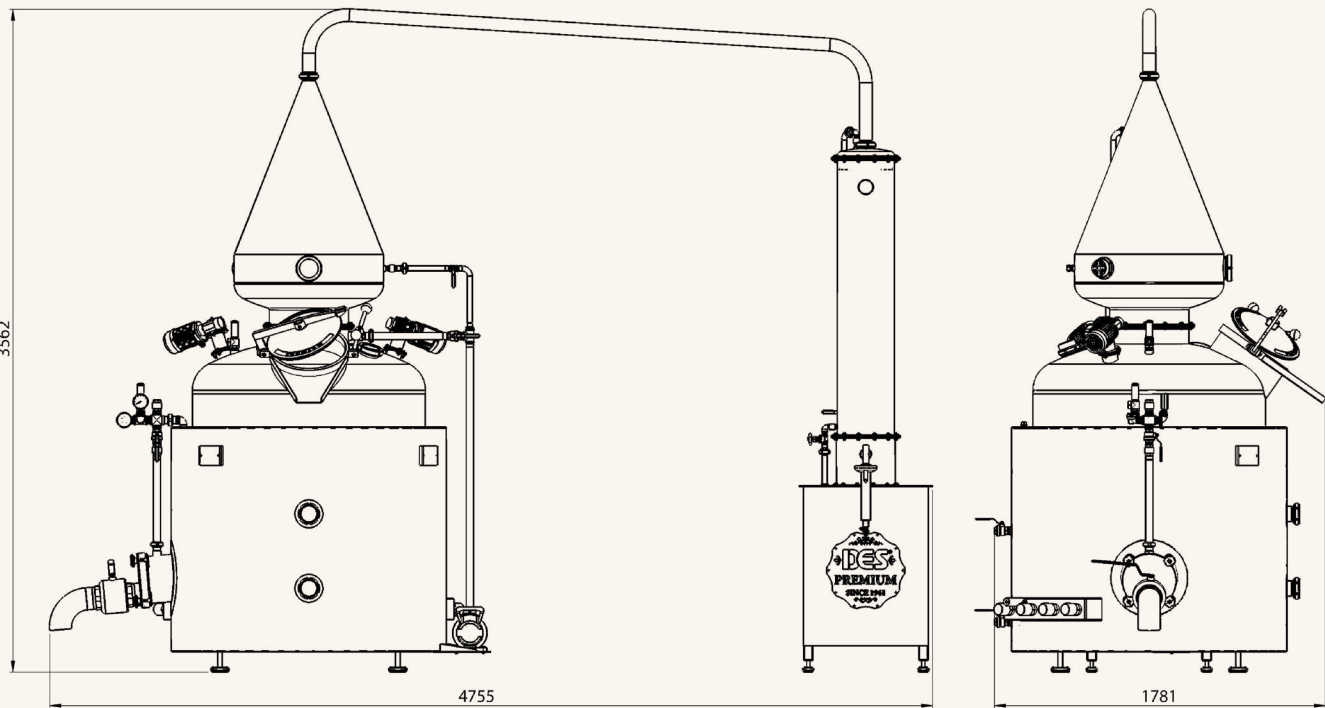
Klobouk typu alembik, whisky nebo cibulového tvaru



Dvojitý plášť



Zdroj tepla pára



KOMPONENTY	SPECIFIKACE
Materiál topeniště	Inox / Aisi 304 2 mm + (keramická vata 25 mm + 1 mm kartáčovaná nerezová ocel)
Pracovní teplota topeniště	~110° C
Pracovní tlak topeniště	0,5 Bar
Zdroj tepla - elektrická topná tělesa 8×9 kW	54-72 kW/h
Čistý objem	1000 L
Materiál destilačního přístroje	Cu DHP/5 mm
Materiál klobouku - Whisky	Cu DHP/3 mm
Spojovací trubky	Aisi 304 Ø63 mm × 1,5 mm
Systém chlazení	Aisi 304 Ø422 mm, plášť 1,5 mm
Řídicí jednotka	Ruční nastavení
Vertikální míchadlo - nepřetržitý provoz 96 ot./min	2×0,55 kW
Systém čištění CIP	3 jednotek
Záruka výrobce	2 roky

PREMIUM KOLONOVÝ DESTILAČNÍ PŘÍSTROJ 2×3000 L

AROMA MAX KOLONA



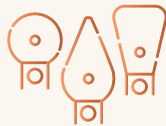
Vstupní otvor



Vypouštěcí otvor



Systém čištění CIP



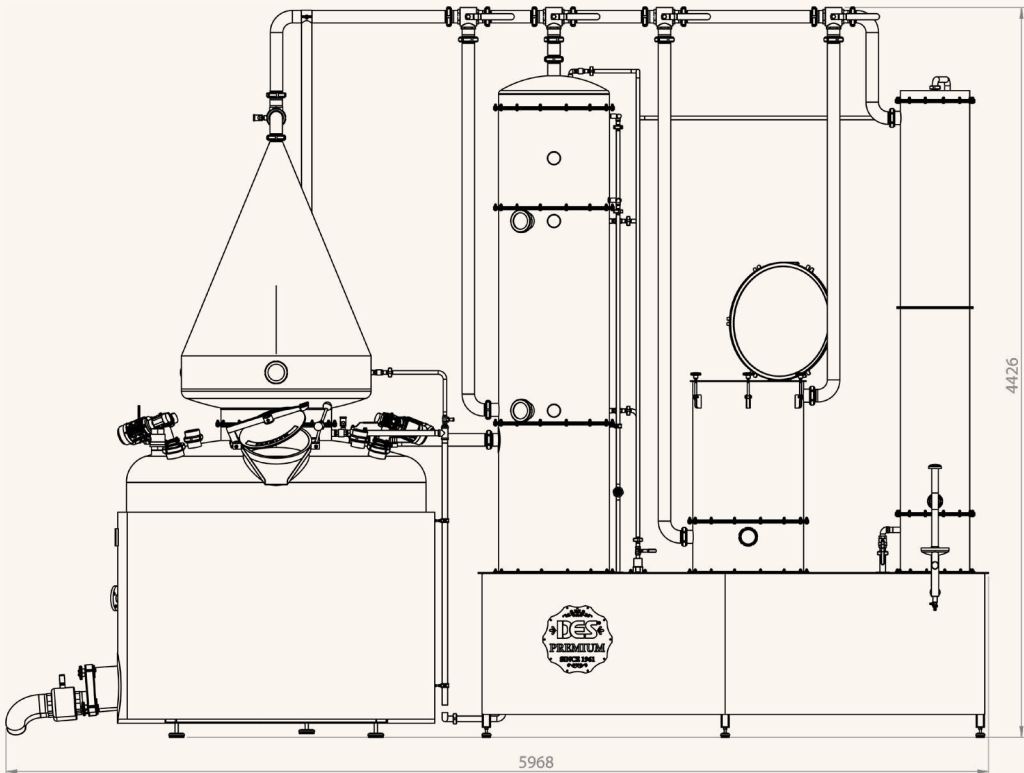
Klobouk typu alembik, whisky nebo cibulového tvaru



Aroma max nebo kolona s patry



Zdroj tepla pára



KOMPONENTY

SPECIFIKACE

Materiál topeniště	Inox/Aisi 304 2 mm + (keramická vata 25 mm + 1 mm kartáčovaná nerezová ocel)
Pracovní teplota topeniště	~170° C
Pracovní tlak topeniště	8 Bar
Čistý objem	2×3000 L
Materiál destilačního přístroje	Cu DHP/5 mm
Materiál klobouku - Whisky	Cu DHP/3 mm
Spojovací trubky	Aisi 304 Ø76 mm × 1,5 mm
Systém chlazení	Aisi 304 Ø422 mm, plášť 2 mm
Řídící jednotka	Ruční nastavení
Vertikální míchadlo - nepřetržitý provoz 96 ot./min	0,55 kW (2×2 kusy)
Systém čištění CIP	8 jednotek
Bypass systém / 3cestný ventil(y)	6 kusy
Ginový koš	200 L
Záruka výrobce	2 roky

PREMIUM KOLONOVÝ DESTILAČNÍ PŘÍSTROJ NA GRAPPU

300 KG PATROVÁ KOLONA



Vstupní otvor



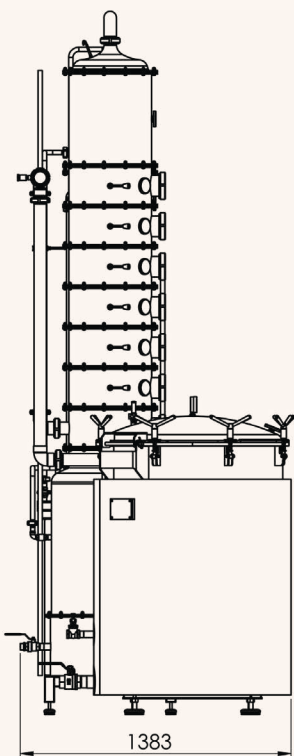
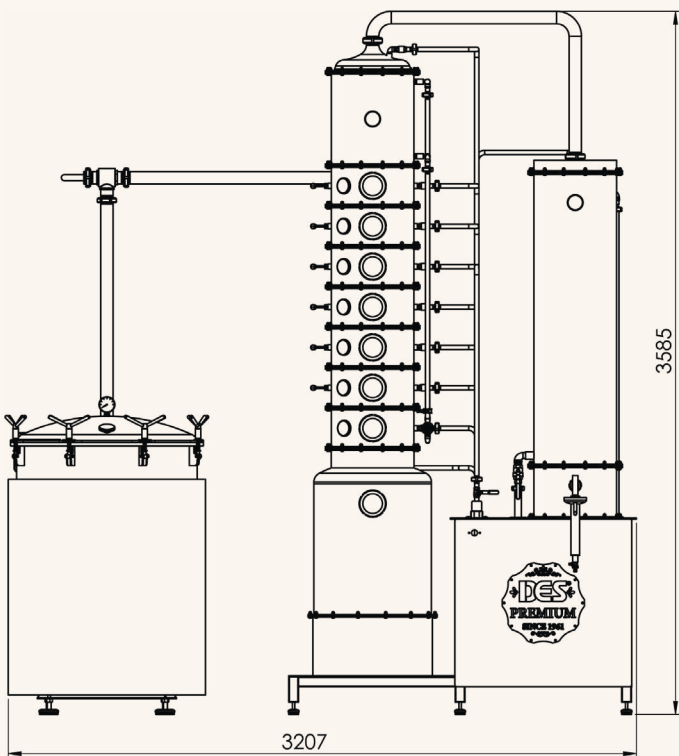
Systém čištění CIP



Aroma max nebo kolona s patry



Zdroj tepla pára



KOMPONENTY	SPECIFIKACE
Materiál topeniště	Keramická vata 25 mm + 1 mm kartáčovaná nerezová ocel
Pracovní teplota páry	~110° C
Pracovní tlak páry	0,5 Bar
Zdroj tepla - pára	70 kg/h per pot
Čistý objem	300 kg (700 L)
Materiál destilačního přístroje	Cu DHP/3 mm
Víko	Cu DHP/2 mm
Patrová kolona	Cu DHP/2 mm
Deflegmátor	Cu DHP/2 mm
Spojovací trubky	Ø63 mm × 1,5 mm
Systém chlazení	Aisi 304 Ø422 mm, plášť 2 mm
Řídicí jednotka	Ruční nastavení
Systém čištění CIP	10 jednotek + počet přidávaných segmentů kolony
Basket/sieve - 4 kusy	Perforovaná ocel 304 - 3 mm
Nádrž na reflux (flegmu)	Aisi 304 - 3 mm
Odtok refluxu	1"
Odtok kondenzátu v kotli	2"
Bypass systém / 3cestný ventil(y)	1 pro každý přidávaný kotel
Držák alkoholmetru (papoušek)	Aisi 304
Záruka výrobce	2 roky

KONFIGURACE PRO ZÁKAZNÍKY PO CELÉM SVĚTĚ

Je snadné koupit si láhev nápoje,
ale je potěšením vyrobit si ji sám.



REFERENČNÍ SEZNAM ZÁKAZNÍKŮ DES

Začít s řemeslnou destilací není práce, je to životní styl.

Když si koupíte kolonový destilační přístroj, stane se vaším celoživotním majetkem
a zůstane i pro další generace.



PALÍRNA ŠURLAN

Novi Kozarci, Srbsko

Na konci minulého století rodina Šurlanových z banátské vesnice Novi Kozarci zahájila své podnikání v pěstování ovoce. Tehdy vysadili první hektar jabloní, aniž by tušili, jak moc se jejich sady v následujících desetiletích rozšíří a znásobí. Zpočátku pěstovali ovoce pro vlastní potřebu a potřeby místního trhu, časem však zdokonalili technologii přípravy a výroby špičkové domácí brandy. V roce 2003 si zaregistrovali svou palírnu. V blízké budoucnosti se plánuje zvýšení pracovní kapacity, otevření novým tržním sítím a další pronikání na území za hranicemi Srbska v souladu s normami GAP a HACCP.



Palírna Šurlan, kromě výroby ovocné brandy jako svého hlavního produktu, vyrábí také likéry s vynikající chutí. Nabízejí brandy vyrobené ze všech druhů ovoce: švestek, meruněk, hrušek, jablek, kdoulí, hroznů, třešní, malin a také medovinu. Majitel palírny Šurlan, Darko, se za účelem modernizace své výroby rozhodl zakoupit prémiový model DES o objemu 500 l se dvěma různými kolonami: Aroma Max a patrovou kolonou.

Destilační přístroj:

- Premium kolonový destilační přístroj 500 L Aroma Max a patrová kolona

Sortiment produktů:

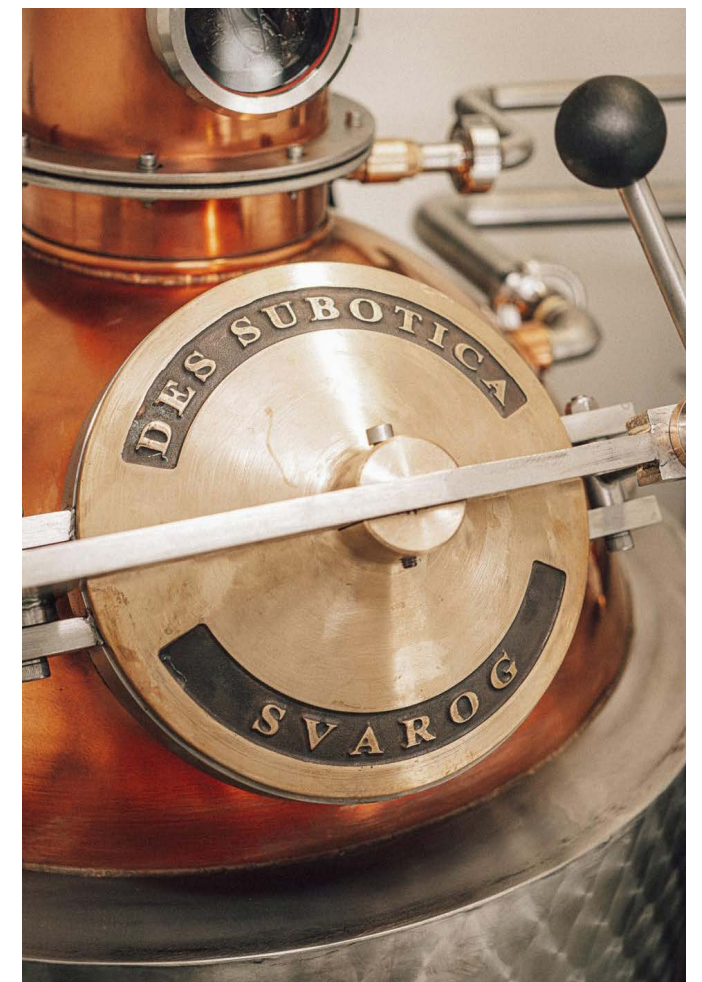
- Bylinné likéry (bitters)
- Brandy



PALÍRNA SVAROG

Maribor, Slovinsko

Rodinná palírna Svarog byla vybavena novým destilačním přístrojem (Destilační přístroj) a majitelé Bojan a Lidija se těší na modernizaci palírny a zdokonalení receptury pro svůj gin Svarog. Svarog, Bůh nebe - prabůh představuje hlavní božstvo slovanské mytologie. Znamená sílu, odvahu a tajemství, spojuje nebe, zemi a přírodu. Všechna tato i mnohá další tajemství charakterizují gin z palírny Svarog. Z pečlivě vybraných bylin domácí produkce tato palírna vyrábí lihoviny nejvyšší kvality.



Toto zařízení je oblíbené u vinařů, malých a středních řemeslných palíren. Rozhodně nejprodávanější produkt prémiového segmentu, kotel DES s boční kolonou a objemem 200 litrů. Zařízení bylo nainstalováno ve slavné slovinské palírně Svarog, která se nachází v okolí Mariboru, kde majitelé budou ve své „nové hračce“ destilovat především gin a koňak, následovaný brandy, rumem a whisky.

Destilační přístroj:

- Premium kolonový destilační přístroj 200 L patrová kolona

Sortiment produktů:

- Gin



PALÍRNA DAMIJANIĆ

Pula, Chorvatsko

Gin Sette monti je výsledkem dlouholeté představitivosti a skvělého příběhu světového barmana, který tento destilát zdobí. Sette Monti se překládá jako Sedm pahorků. Palírna se nachází v Pule. Stejně jako Řím je i Pula postavena na 7 pahorcích a hádejte, kolik ingrediencí tento lahodný gin má? Přesně 7! Bergamotová kůra ze Sicílie a perská růže dovážená z Íránu jsou kořením, které činí jejich gin nezaměnitelným, zatímco další složky se nakupují lokálně: jalovec ze svahů pohoří Čičarija, koriandr, heřmánek, lékořice, kořen anděliky. Barman a majitel Karlo si vybral moderní typ destilačního přístroje se dvěma bočními kolonami, 6 patry, objemem 200 l, elektrickým ohřevem, mosaznými dvířky s vyrytým názvem palírny a košem na gin o objemu 10 l.



Karlo Damijanić, majitel rodinné palírny Damijanić, buduje svou kariéru osmnáct let a je držitelem řady ocenění a titulů v oblasti barmanství a flair bartendingu. Třikrát vyhrál národní mistrovství a reprezentoval Chorvatsko na mistrovství světa v Singapuru v roce 2010, kde získal záviděníhodné čtvrté místo.

Gin Sette Monti vstoupil na trh v roce 2021 a již v prvním roce byl ověnčen zlatými medailemi - Gin roku 2021 v Londýně a Cro Agro 2021 v Záhřebu, a také bronzem z World Gin Awards.

Destilační přístroj:

- Premium kolonový destilační přístroj 200 L, 2 kolony po 3 patrech

Sortiment produktů:

- Gin
- Brandy
- Teranino



PALÍRNA LYNX CRAFT

Gorski Kotar, Chorvatsko

Marin Mihaljević Žulj je doktorem biotechnologických věd a profesorem zaměřeným na silné alkoholické nápoje na univerzitě v Záhřebu. Nadšenec do destilace. Ve svém volném čase rozpaluje svůj veselý stroj a jako profesor Baltazar čeká na tu správnou kapku.

Maja Žulj Mihaljević je doktorkou biotechnologických věd, která vyměnila úspěšnou vědeckou kariéru za podnikání z touhy po svobodě, smyslu a větším množstvím času na to, co skutečně miluje - rodinu a rostliny. Ať už k jídlu, fermentaci nebo maceraci.



Likér Lynx je kouzelný - vznikl macerací 13 druhů rostlin, s důrazem na pelyněk, ale i další horské byliny, jako je hořec žlutý, což mu dodává svůdnou komplexnost.

Destilační přístroj:

- Premium kolonový destilační přístroj 200 L Aroma Max na kotli

Sortiment produktů:

- Gin
- Bylinné likéry (bitters)



PALÍRNA GINSANITY

Kolín nad Rýnem, Německo

Majitelé palírny GINsanity, Dagmar a Michael Frangenbergovi sídlící v Kolíně nad Rýnem, jsou milovníky ginu již 20 let. Dagmar pracovala jako televizní scenáristka v zahraničí a Michael jako ředitel nákupu ve firmě. Z každé cesty si přiváželi giny, které společně obdivovali, a tak se zrodila myšlenka, že by si měli zkusit vyrobit i svůj vlastní první gin.



Po čtyřicítce si koupili mini destilační přístroj, navštěvovali palírny, absolvovali mnoho školení a začali své vlastní dobrodružství. Vyrábějí malinový, klasický, pomerančový, čokoládový, limetkový a kávový gin, gin s bílými lanýži a také nealkoholický gin. Velmi rychle se začala hrnout největší světová ocenění. Destilační přístroj (Destilační přístroj) 200 l s košem na gin a elektrickým ohřevem je prvním prémiovým přístrojem DES, který se objevil na německém trhu.

Destilační přístroj:

- Premium kolonový destilační přístroj 200 L Aroma Max na kotli

Sortiment produktů:

- Gin
- Gin-Likér



PALÍRNA FERMENTHINKS

Florence, Itálie

Zrodil se Fermenthinks - palírna, laboratoř a strojovna nápadů s cílem vytvářet řemeslné a kvalitní produkty i pro malé podniky a v udržitelném množství.

Stefano, Julian a Matthew, tři mladí „lihoví kovbojové“, byli velmi úspěšní v barmanství, a tak se rozhodli založit vlastní podnik. Hlavním produktem je gin a likér. Nabízejí kompletní služby - výzkum, vývoj, výrobu, plnění do lahví a etiketování. Jejich silnou stránkou je London Dry Gin; je jemnější a čistší a využívá všestrannost destilačního přístroje Buffalo, úžasného 200litrového alembiku, který kraluje naší centrále a nikdy se nezastaví.



Proč „lihoví kovbojové“? Vydali jsme se na dobrodružství v nejistých časech, objevujeme nové obzory a vyrábíme gin a destiláty privátních značek v první městské palírně v kopcích nedaleko Florencie. Jak si vybrali jméno Fermenthinks? Název palírny Fermenthinks vznikl spojením dvou slov „ferments“ (kvasí) a „thinks“ (myslí) = myšlenky v kvasu.

Destilační přístroj:

- Premium kolonový destilační přístroj 200 L, 2 kolony po 3 patrech

Sortiment produktů:

- Whisky
- Gin



PALÍRNA RAME

Perugia, Itálie

Rame, řemeslná palírna, která zachycuje duši Itálie přímo v srdci Perugie. Rame se tyčí na svazích umbrijských kopců, laboratoř vášně a mistrovství. Naši řemeslníci věnují každou chvíli tvorbě těch nejvyšších lihovin, při níž používají pouze pečlivě vybrané suroviny a techniky předávané z generace na generaci.

V roce 2023 vznikla Rame, Distilleria Perugia Urbana, řemeslná mikropalírna, která vyrábí lihoviny jako fernet, likér, London Dry Gin, vodku a bitter pomocí 200l elektrického destilačního přístroje s košem na gin o objemu 30 l.



V srdci historického centra Perugie, nad částí středověkého akvaduktu podél Via Appia, stojí palírna, kde můžete navštívit sklep a výrobní laboratoř a ochutnat kvalitní koktejly, řemeslná piva, přírodní vína a vybrané potraviny.

Destilační přístroj:

🌿 Premium tradiční destilační přístroj 200 L

Sortiment produktů:

- 🌿 Vodka
- 🌿 Gin
- 🌿 Fernet
- 🌿 Likér



PALÍRNA ZONA B

Verona, Itálie

Po sedmi letech práce v řemeslném pivovaru se Alessandro Zaghi v roce 2022 rozhodl otevřít první palírnu ginu v provincii Verona. ZONA B symbolizuje počáteční písmena jmen rodinných příslušníků a destilační přístroj byl pojmenován Oscar po jeho synovi. Palírna ZONA B používá alembikový destilační přístroj DES s dvojitou stěnou o objemu 200 litrů. Toto zařízení má 2 boční kolony a každá kolona obsahuje 3 patra, což otevírá majitelům této palírny mnoho různých možností výroby dalších druhů alkoholických nápojů.

Terpenový gin je pojmenován podle přírodních sloučenin, které dodávají rostlinám jejich specifickou vůni a chuť. Alessandro pro svůj výrobek používá organický alkohol a italské bylinky: kromě nezbytného jalovce, koriandru a anděliky jeho gin obsahuje lékořici, heřmánek, kardamom a citrusy.



Týden poté, co Alessandro ochutnal svůj první italský gin, koupil si 2l destilační přístroj a začal doma experimentovat s výrobou alkoholických nápojů. Netrvalo dlouho a začal hledat dokonalé místo pro svou palírnu a zařízení, které by mu umožnilo realizovat každý jeho nápad. Vzhledem k tomu, že tento text o palírně Zona B čtete v prémiovém referenčním seznamu DES, je jasné, jak jeho hledání dopadlo.

Destilační přístroj:

🌿 Premium kolonový destilační přístroj 200 L, 2 kolony po 3 patrech

Sortiment produktů:

- 🌿 Gin



PALÍRNA VÄSTERÅS

Västerås, Švédsko

Västerås Destilleri je jednou z nejrychleji rostoucích palíren ve Švédsku. Společnost Västerås Destilleri AB založili Salar a Emmelie. Salar pracoval 8 let jako barman a je obzvláště zapálený do ginu. Emmelie je vyučená kuchařka s 13letou praxí, ale posledních 6 let pracovala jako cukrářka a má mimořádně vyvinutý smysl pro chuť. Jejich gin získal hned při první účasti v soutěži Global Gin Masters 2024 tři medaile Masters.



Srdcem palírny je Västerås Dry Gin, destilovaný z neutrálního obilného lihu (NGS) ze švédské ozimé pšenice, jalovce, semen koriandru, kořene anděliky, čerstvé citronové kůry, bezového květu, černého pepře Tellicherry, damaské růže a dřšťálu. V jejich produktovém portfoliu najdete také: Västerås Pink Gin, do kterého se po destilaci přidávají přírodní semínka granátového jablka pro obarvení a jemnou bobulovou chuť, a také Västerås Navy Strength a Västerås Gimlet — hotový nápoj v láhvi obsahující gin, cukr a limetku.

Destilační přístroj:

- Premium kolonový destilační přístroj 200 L patrová kolona

Sortiment produktů:

- Gimlet
- Gin



PALÍRNA LYDÉN

Ljungby, Švédsko

Palírna Lydén Distillery je řemeslná palírna se sídlem ve Švédsku. Založena v roce 2019 Rogerem a Emilem Lydénovými, otcem a synem se společným zájmem - švédským řemeslným ginem. Jejich gin se vyrábí v malých šaržích z pečlivě vybraných organických bylinných ingrediencí. Řemeslné zpracování činí každou šarži i láhev zcela jedinečnou.



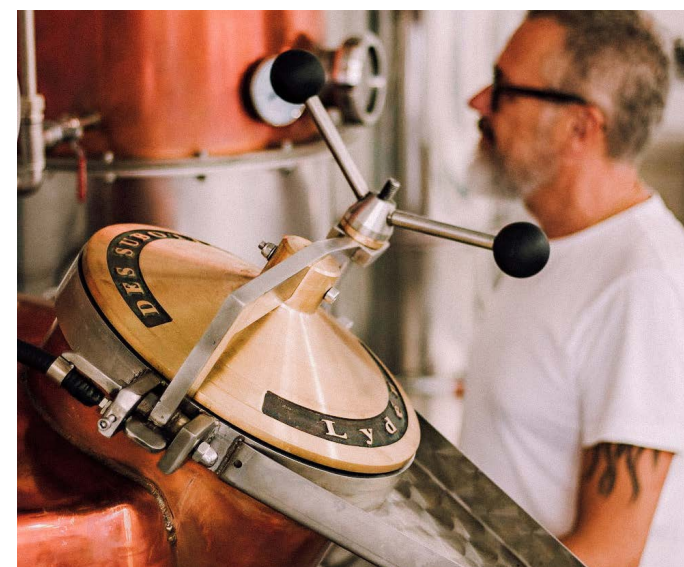
„Silná, voňavá vůně s pryskyřičnou borovicí, zelenými bylinkami, heřmánkem, bílým grapefruitem a luční trávou. Chuť je dobře vyvážená s fantastickou olejnatostí, hřejivým kořením, zemitým jalovcem a svěží grepovou kyselostí. V závěru jsou patrné tóny pomeranče a pepře. Skvělá rovnováha a perfektní harmonie chutí a komplexnosti.“ London Dry Gin 2021 z palírny Lydén získal ocenění za nejlepší gin na světě a byl vyroben v destilačním přístroji DES s kolonou Aroma max!

Destilační přístroj:

- Premium kolonový destilační přístroj 500 L Aroma Max kolona

Sortiment produktů:

- Gin



PALÍRNA BLACK POWDER

Witton, Velká Británie

Flintlock Navy Strength Gin - Tradičně laděný London Dry Gin a ještě něco navíc! Nekompromisně staromódní, s uvážlivou špetkou jalovce - hloubka a komplexnost chuti je ohromující a neuvěřitelně dobrá! Hořký pomeranč, hřebíček, dřevité kořeny a hluboké koření, a i přes vysoký obsah alkoholu je výjimečně dobře integrovaný a zanechává na patře jemnou lahodnost. Gin pro milovníky ginu, vyrobený mistrovským znalcem. Zcela výjimečný.



V malebné krajině s výhledem na pobřežní poloostrov v západním Lancashiru se nachází jedna z nejunikátnějších a nejrozmanitějších palíren v regionu. Black Powder nabízí širokou škálu vzrušujících produktů, z nichž všechny jsou pečlivě vyráběny ručně v tradičních měděných destilačních přístrojích. Spolu s giny považovanými za jedny z nejlepších na světě vyrábějí také vynikající likéry, rumy, whisky, portské a více než 40 lahodných a zcela přírodních ovocných ginů, které potěší každé chuťové pohárky.

Destilační přístroj:

✿ Premium tradiční destilační přístroj 500 L

Sortiment produktů:

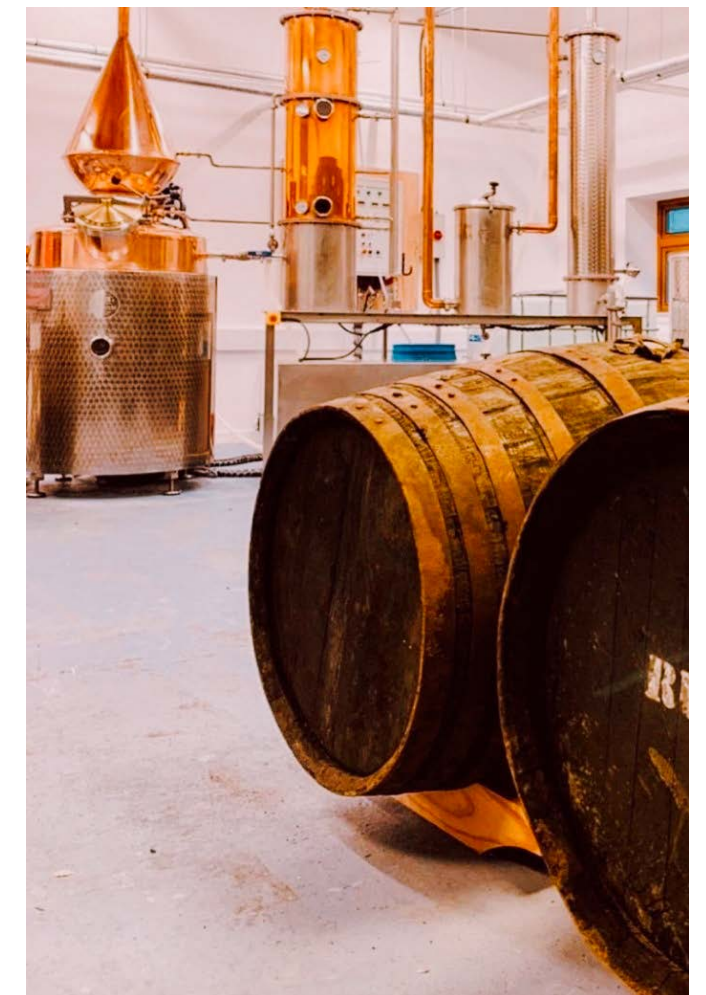
- ✿ Gin
- ✿ Likér
- ✿ Rum
- ✿ Whisky



PALÍRNA NORTH POINT

Thurso, Skotsko

Vytvářejí malé šarže pravých skotských destilátů a destilují je tím nejzajímavějším způsobem. Za použití té nejlepší a udržitelně pěstované cukrové třtiny a melasy z Karibiku zrají a dozrávají své destiláty v místních sudech po whisky ze skotské Vysočiny (Highlands). Stejně jako piloti jsou připraveni letět i na konec světa, aby pomohli své komunitě a svému podniku být co nejlepší. Věří v krásný daleký sever Skotska. A věří také svým produktům. Stejně tak věří v to, že svým zákazníkům poskytnou ty nejkvalitnější, lokálně destilované lihoviny, jaké jen dokáží vytvořit.



Stroma je ostrov u pobřeží Caithness. Kdysi to byl domov pro rybáře, drobné farmáře a - tušíte správně - piloty. Postupně lidé ostrov opouštěli a v roce 1997 se odstěhovali i zbývající obyvatelé (strážci majáku se svou rodinou) a ostrov zůstal neobydlený... Ostrov nyní vlastní rodina, která na něm pase ovce - řekli bychom, že velmi šťastné ovce! Pisčitý ostrov Stroma (Sandy Stroma) je stejně jedinečný jako destiláty, které vyrábí. Ve skotské Vysočině teď tento měděný přístroj zvaný Stroma kouzlí. Její noví majitelé v palírně North Point Distillery se s nadšením pouštějí do experimentů a s pomocí hlavy na whisky, kolony na brandy a rum i bylinného koše na gin vyrábějí špičkový rum, gin a brandy.

Destilační přístroj:

✿ Premium kolonový destilační přístroj 500 L Aroma Max kolona

Sortiment produktů:

- ✿ Rum
- ✿ Whisky
- ✿ Gin



PALÍRNA ATELIER-CONSTANTBERGER

Herve, Belgie

Ovocné brandy se vyrábějí z ovoce pocházejícího z vysokokmenných sadů v regionu Liège. Koupili si 2 destilační přístroje, v prvním se destiloval alkohol o síle +/- 30 %. Díky druhému destilačnímu přístroji vypálili alkohol o síle 70 %. Během druhé destilace přichází ke slovu know-how Léandra, mistra destilátéra! Musí opravdu vonět k tomu, co vychází z přístroje, a ochutnávat, aby zachoval pouze srdce destilace, které obsahuje dokonalé vůně! Alkohol je tedy připraven ke zrání po dobu nejméně 6 měsíců.



Adeline a Léandre se potkali na konci studií, později Léandre objevil tajemství destilace v Muzeu jalovce a poté se začal učit destilovat v Hasseltu. Naučil se destilovat všechny zkvašovatelné suroviny a snil o výrobě nejen jalovcové pálenky (ginu), ale i dalších lihovin, whisky atd. Tento pár chce nově definovat koncept mikropalírny. V tradici starých lihovarníků chtějí zpřístupnit destilaci všem tím, že dají k dispozici své know-how i své stroje.

Destilační přístroj:

- ✿ Premium tradiční destilační přístroj 200 L
- ✿ Premium tradiční destilační přístroj 500 L

Sortiment produktů:

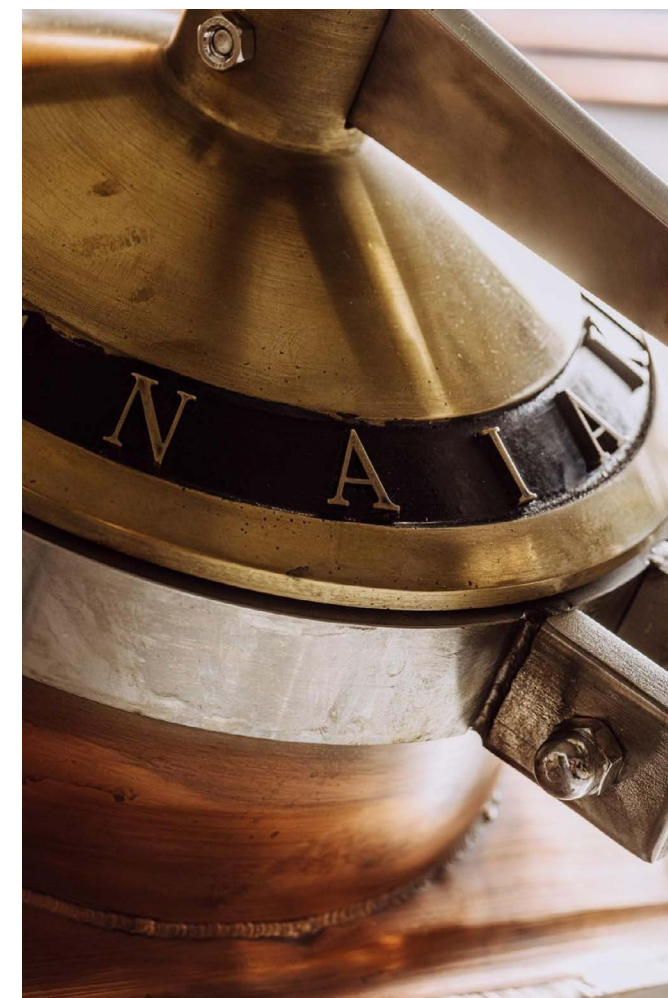
- ✿ Brandy
- ✿ Jalovcové destiláty
- ✿ Whisky



PALÍRNA ANAIK

Ciboure, Francie

Anaiak Gin, který byl uveden na trh v roce 2020, vyrábějí bratři Rémy a Boris Harretchové ve své palírně v renovované garáži ve městě Ciboure a název „Anaiak“ znamená v baskičtině „bratři“. Základní destilát se vyrábí z organických hroznových matolin z oblasti Bordeaux a bylinné přísady jako citronová verbena a eukalyptus se sbírají lokálně v Baskicku. Jejich na zakázku postavený 200litrový refluxní přístroj byl navržen výhradně pro výrobu ginu. V roce 2023 byl na trh uveden druhý gin z této palírny, Gin Fracternal N2.



V roce 2021 získal gin Anaiak v rámci soutěže The Gin Guide Awards ocenění „Best in France“ a „Highly Commended“ (Vysoce doporučeno). Anaiak Gin charakterně kombinuje svěží, čisté a bylinné tóny s jalovcem a zemitým, aromatickým kořením, vše vyvážené a harmonické, zatímco základ z hroznových matolin dodává báječné tělo a bohatý pocit v ústech. Anaiak je vyvážený gin s obsahem alkoholu 41 %.

Destilační přístroj:

- ✿ Premium tradiční destilační přístroj 200 L

Sortiment produktů:

- ✿ Gin



PALÍRNA MEZENK

Saint-Jeures, Francie

Francouzská palírna Mezenk se nachází v pohoří Auvergne v nadmořské výšce 900 m a je pojmenována podle hory Mont Mézenc. Všechny rostliny, které majitelé používají k výrobě ginu, pocházejí z okolí hory Mézenc. Použitá voda pochází ze sopečných hornin a je mineralizována průchodem nekontaminovaným geologickým podložím, které je jedinečné svou rozmanitostí. Říci, že jsme prostředím, v němž se tato palírna nachází, unesení, by bylo jen slabé slovo.



Majitel Jacques vyrábí ve svém novém destilačním přístroji gin, rum, whisky, absint a vodu. Jeho volbou je 500l přístroj s kolonou Aroma max, s elektrickým vytápěním a topeništěm na pevná paliva a také košem na gin. Kombinace elektriny a pevných paliv je vynikající pro všechny, kteří disponují velkým množstvím palivového dřeva, což jim přináší úsporu spotřeby energie. Kromě tohoto kotle používá Jacques pro experimentování a zkoumání receptur i hobby přístroj DES Performance o objemu 100 litrů. Celá palírna je z kamene a působí naprosto fenomenálně.

Destilační přístroj:

- Premium kolonový destilační přístroj 500 L Aroma Max kolona

Sortiment produktů:

- Whisky
- Gin
- Absint
- Rum
- Vodka

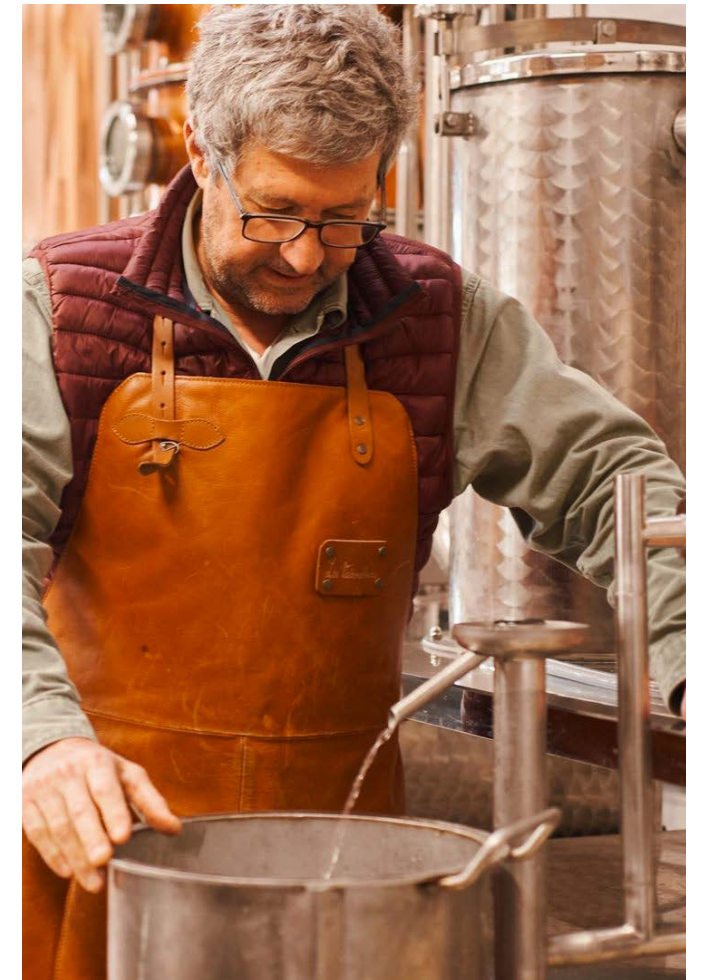


PALÍRNA LE VADROUILLEUR

Sault, Francie

Hlavní myšlenkou palírny Le Vadrouilleur je poskytovat trhu kvalitní řemeslné lihoviny z organických surovin a přísad. A to nejdůležitější: péče o životní prostředí je klíčová věc, která tuto palírnu odlišuje od ostatních. Většina používaných surovin pochází z okruhu 20 km a vyrábí se ve Francii.

Cílem je představit nádherný francouzský region Provence, který ukrývá okouzlující krajinu a obdivuhodné rostliny. Palírna se nachází v levandulovém hlavním městě Sault. Tomuto místu dominují překrásná levandulová pole.



Jejich Mistello gin je založen na lokálních bylinách se zaměřením na organickou levanduli. Nicméně tento gin obsahuje i květinové tóny a v ústech pak rozvíjí komplexní vůně citrusů a teplého koření. Za to všechno je zodpovědný hybridní destilační přístroj 500 l se dvěma bočními kolonami, patrovou kolonou a kolonou Aroma max. Pro dodatečnou aromatizaci byl instalován koš na gin, který destilát dále obohacuje.

Destilační přístroj:

- Premium kolonový destilační přístroj 500 L Aroma Max a patrová kolona

Sortiment produktů:

- Gin
- Likér



PALÍRNA 3 CITY DISTILLERY

Sopoty, Polsko

V severním Polsku, na pobřeží Baltského moře v Sopotech - založili Marta a Howard Chaganisovi palírnu 3 City Distillery, kde kvalita vždy vítězí nad kvantitou. Jejich prémiový London Dry gin v sobě nese místní rukopis: mezi použitými bylinami je jalovec pocházející z pobřeží Baltského moře, který dodává svěžest a čistou, elegantní chuť. Výsledkem je výjimečně pitelný gin, průzračný a přirozeně stvořený pro tonik - přesně takový, jak by se měl London Dry ve sklenici chovat. Srdcem jejich výroby je 200litrový celoměděný přístroj DES, který byl vybrán nejen pro svůj vzhled, ale i pro to, co měď v tomto procesu přináší: vynikající tepelnou vodivost, čistší, bohatší chuť a redukci možných nečistot. Každá destilace probíhá trpělivě a přesně - zahřívání je postupné, první kapky se objevují asi po dvou hodinách a samotný proces končí zhruba za sedm a půl hodiny s výtěžností kolem 350 lahví.



Marta a Howard přišli do DES na doporučení spřátelených lihovarníků a vyzdvihují naši skvělou komunikaci, dodací lhůty a kvalitu, která podle jejich slov předčí očekávání v poměru k ceně. Palírna je po předchozí domluvě otevřena pro soukromé prohlídky a degustace.

Destilační přístroj:

- Premium tradiční destilační přístroj 200 L

Sortiment produktů:

- Gin



PALÍRNA TESSELLIS

Sosnovec (Sosnowiec), Polsko

Na počátku 20. století přišli tři blízcí přátelé s ambiciózním plánem založit v Polsku vlastní palírnu. O tři roky a dvě povstání později jejich plán dozrál a sen se konečně stal skutečností. Uvnitř dílny se prostor postupně naplňoval magickými vůněmi jalovce a nejrůznějších rostlin. Nakonec získal trh nového hráče - palírnu Tessellis Distillery, která přinesla dokonalé receptury pro výrobu London dry ginu a nové verze vodky. Bohužel kvůli nepříznivým válečným okolnostem musela palírna zavřít své brány. Majitelé tedy pečlivě sepsali své vzácné recepty do „Knihy alchymie“, kterou zakopali hluboko na okraji města. Tato kniha přestala zkoušky války, komunismu i éru Polské lidové republiky.



Po mnoha letech někdo tuto nedocenitelnou sbírku receptů konečně našel, a tak se na trh vrátil gin a vodka Tessellis, které se nyní vyrábějí v třífrakčním kolonovém destilačním přístroji DES. Slovo Tessellis pochází z latiny a znamená mozaika. Jde o druh metafory, která odkazuje na výrobu ginu, bylinné vodky a dalších silných lihovin. Množství a druhy bylin musí být dokonale sladěny, aby spolu harmonizovaly a tvořily jednotu.

Destilační přístroj:

- Premium kolonový destilační přístroj 200 L patrová kolona

Sortiment produktů:

- Vodka
- Gin
- Abisnth



PALÍRNA AARAU

Aarau, Švýcarsko

Michael Stampfli, Urs Lüthy a Jean Hächler jsou majiteli malé palírny ve švýcarském městě Aarau. Rozhodli se pro destilační přístroj DES o objemu 200 l s boční kolonou, košem na gin a elektrickým ohřevem. Vyrábějí převážně gin, ale nedávno do svého sortimentu zařadili i absint. Gin Monkey in a bottle (Opice v láhvi) dostal svůj název podle jedné z ingrediencí použitých při jeho výrobě, plodů baobabu, které zbožňují právě opice. Nejprodávanějšími produkty jsou London dry gin, New Western gin (ovocný) a podzimní gin, který zraje v sudu 2-6 měsíců.



Edice Gold Edition (Zlatá edice) se skvěle hodí k citrusovému toniku. A naše doporučení? Zcela určitě gin s fialovou nálepkou, ten zkrátka musíte mít!
Nejocetovanější gin:
Gin roku 2022 (nejlepší gin na světě v roce 2022)
Falstaff 91 bodů
China Wine & Spirits Awards CWSA 2021 Dvojitá zlatá medaile
Zlatá medaile The Gin Guide London 2021 (Nejlepší ze Švýcarska a Top 10 v Evropě)
Mezinárodní soutěž vín a lihovin (IWSC) 2021, stříbrná medaile
USA Spirits Award 2021, Zlatá medaile (Top 3 na světě)

Destilační přístroj:

- Premium kolonový destilační přístroj 200 L patrová kolona

Sortiment produktů:

- Gin
- Absint



PALÍRNA BASANDERE

Navarra, Španělsko

Název této španělské mikropalírny je Bassandere. Jméno kotle, Maria, je také vyryto na jeho mosazných dvířkách. Maria je babičkou majitele palírny a v jeho životě byla velmi vlivnou osobou. Přestože proces registrace palírny není vůbec jednoduchý, otevřela palírna Bassandere v roce 2022 konečně své brány návštěvníkům z celého světa.



Jedná se o první palírnu ve Španělsku, která nainstalovala destilační přístroj (Destilační přístroj) DES Premium. Zařízení o objemu 200 l s boční kolonou, elektrickým vytápěním a košem na aromatické byliny. Pro začátek budou vyrábět různé druhy ginu, v plánu je také vodka. Teprve po úspěšném uvedení své značky na trh plánuje majitel další rozvoj sortimentu. Prozatím je nadmíru jasné, že chutě těchto destilátů nenechají nikoho chladným.

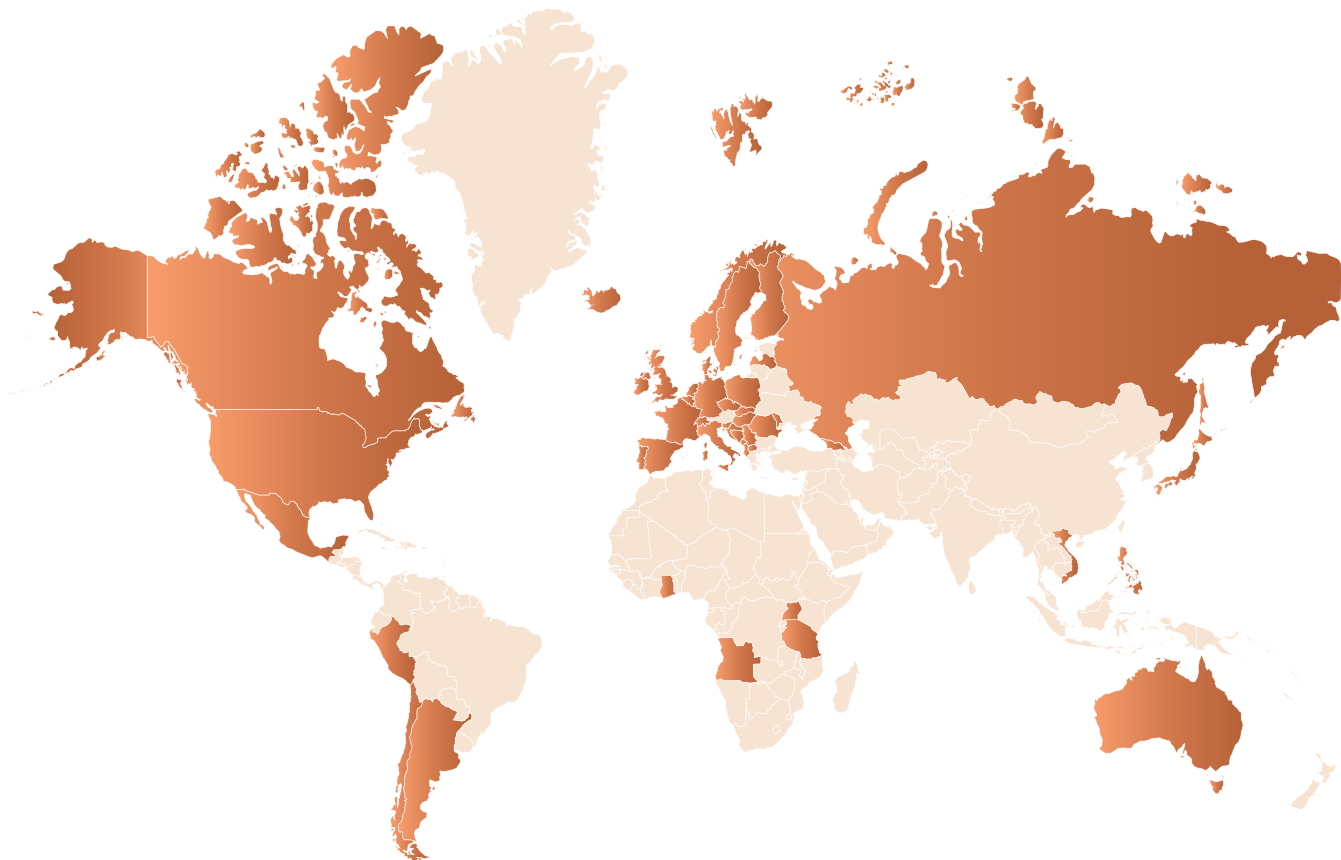
Destilační přístroj:

- Premium kolonový destilační přístroj 200 L patrová kolona

Sortiment produktů:

- Gin
- Vodka





VÍCE NEŽ 150 ŘEMESLNÝCH PALÍREN PO CELÉM SVĚTĚ POUŽÍVÁ VYBAVENÍ DES:

Španělsko,
Portugalsko,
Spojené království,
Francie,
Německo,
Dánsko,
Belgie,
Nizozemsko,
Švýcarsko,
Itálie,
Finsko,

Švédsko,
Norsko,
Polsko,
Lotyšsko,
Chorvatsko,
Slovinsko,
Srbsko,
Bosna a Hercegovina,
Severní Makedonie,
Rumunsko,
Albánie,

Gruzie,
Rusko,
Tanzanie,
Ghana,
Kanada,
Mexiko,
Chile,
Peru,
Vietnam,
Japonsko,
Austrálie

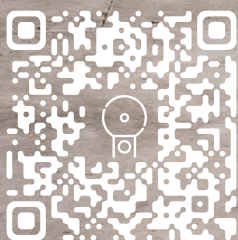
**Zarezervujte si bezplatnou video
prezentaci s naším obchodním zástupcem.**
Pro založení řemeslné palírny nabízíme
financování až na 6 měsíců.



Distilling Equipment with Soul



NASKENUJ MĚ!



✉ seweryn@destylatorydes.pl

☎ +48 888 290 064