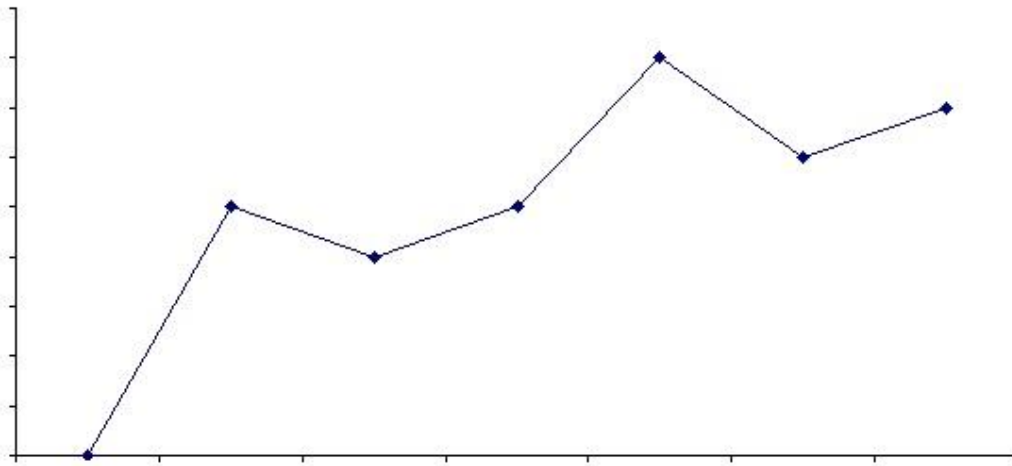


1. Установка для
приготовления
(купажирования) коньяка в
поточе

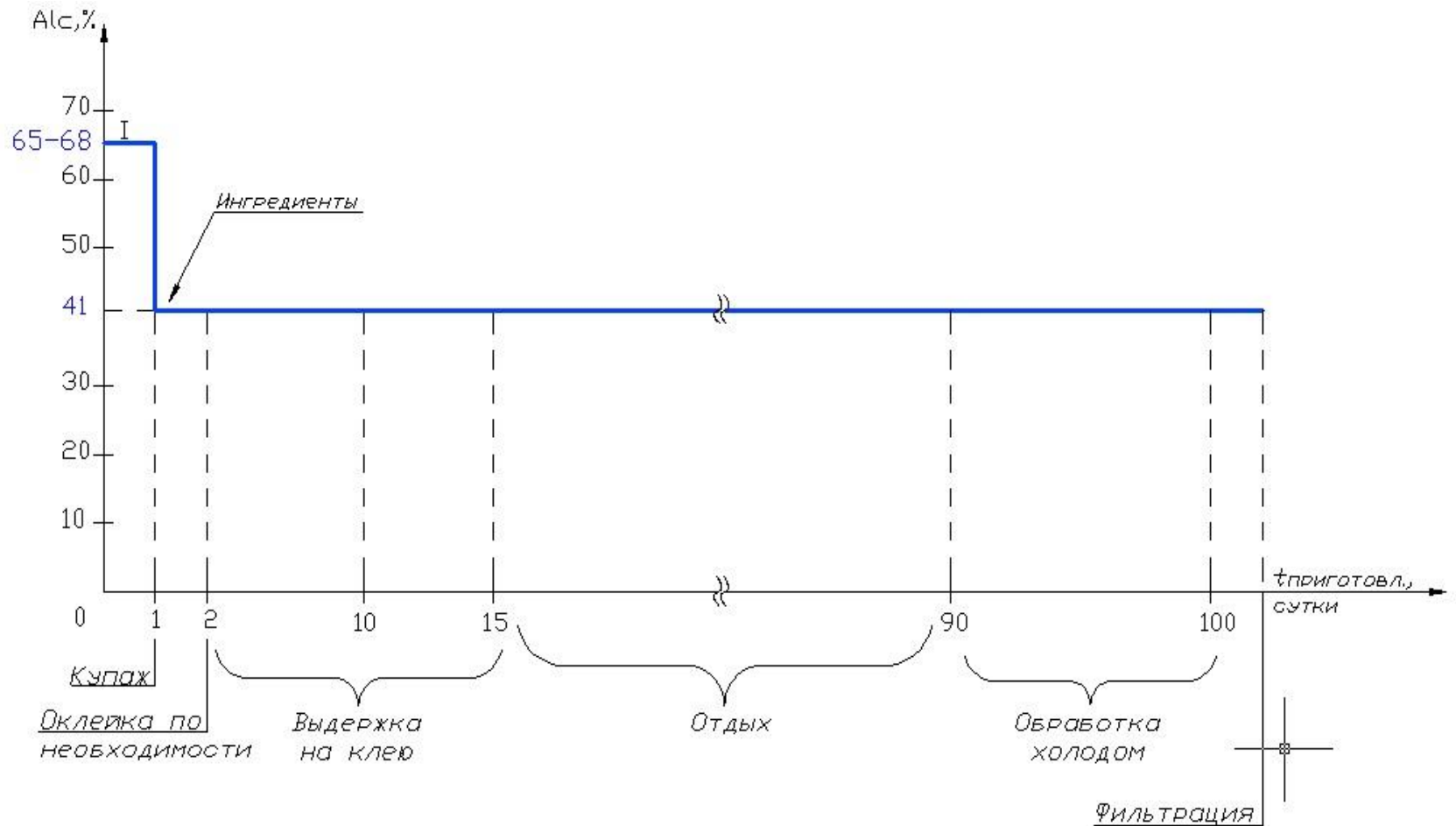


Пример расчета купажа коньяка

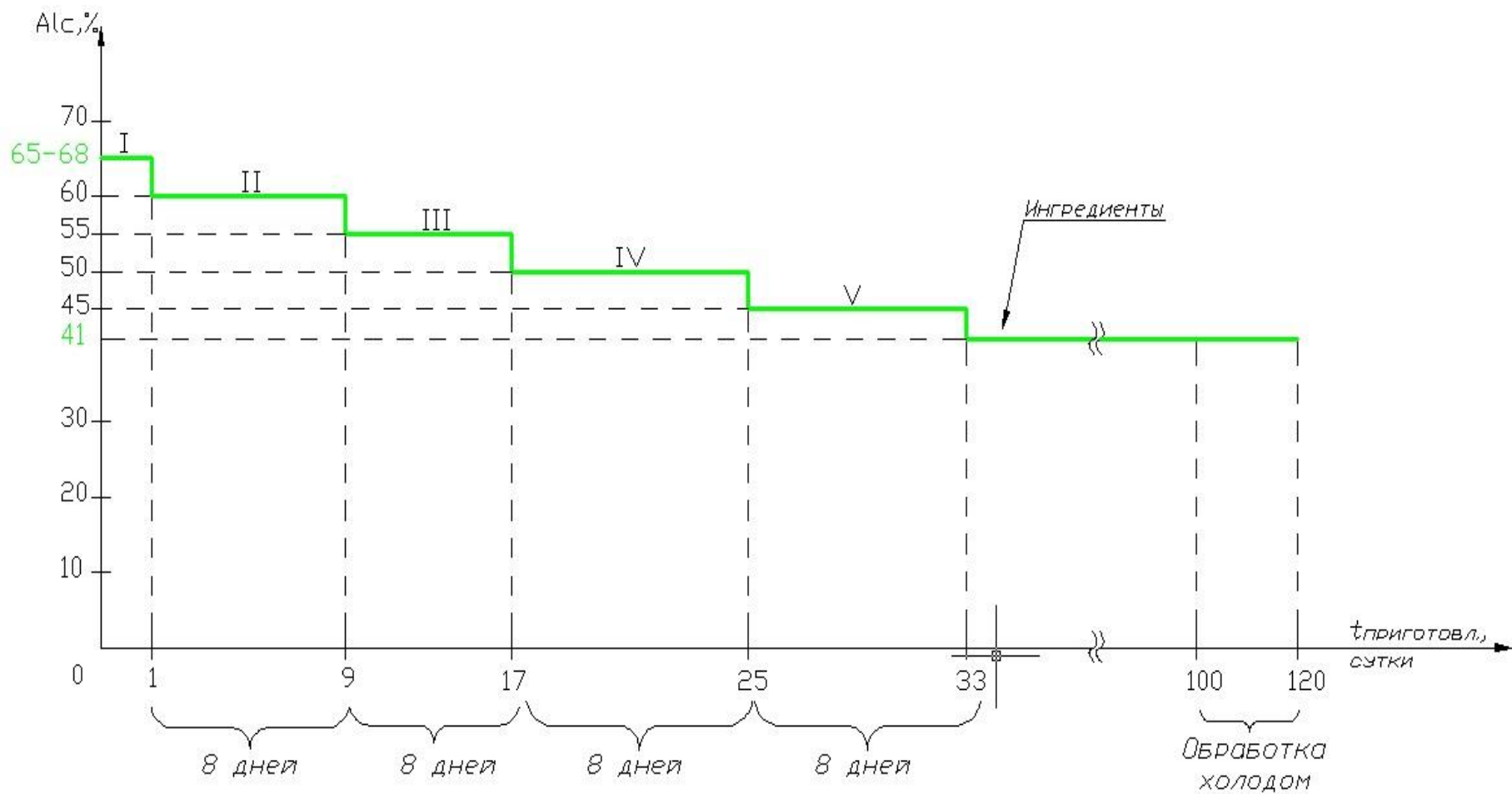
«Три звездочки»

№	Компоненты	Объем, дал., при 20 °С	Аналитические показатели		Общее содержание	
			Спирт,% об.	Сахар, г/дм ³	Спирт, дал б.с.	Сахар, Кг
1	Коньячный спирт	578,9	65	-	376,28	-
2	Спиртование воды	50	20	-	10	-
3	Сахарный сироп	36,8	40	360	14,72	132,5
4	Колер	5,0	40	350	2,0	17,5
5	Умягченная вода	329,3	-	-	-	-
	Итого:	1000	40,30	15,0	403,0	150

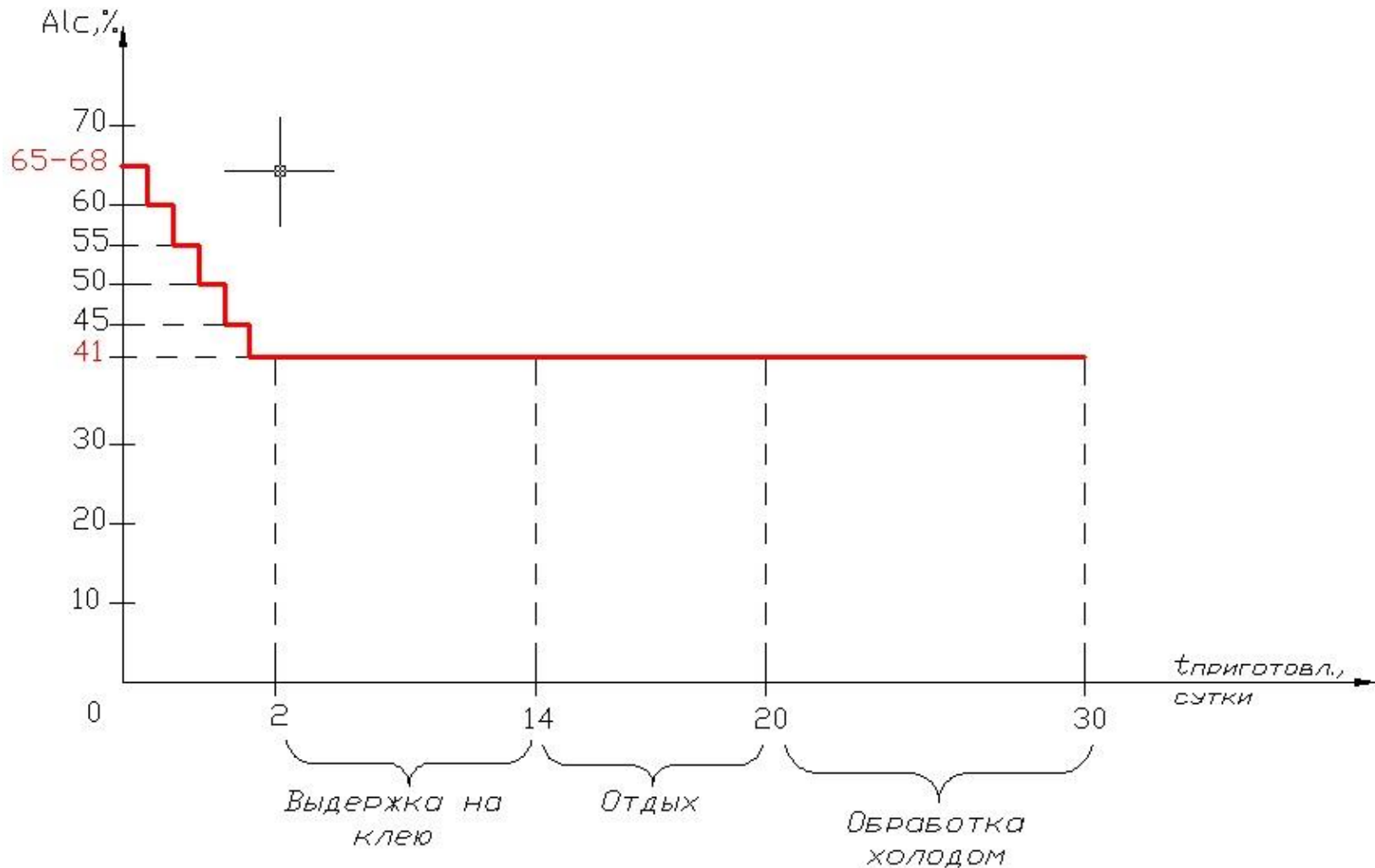
Классический метод



Во Франции



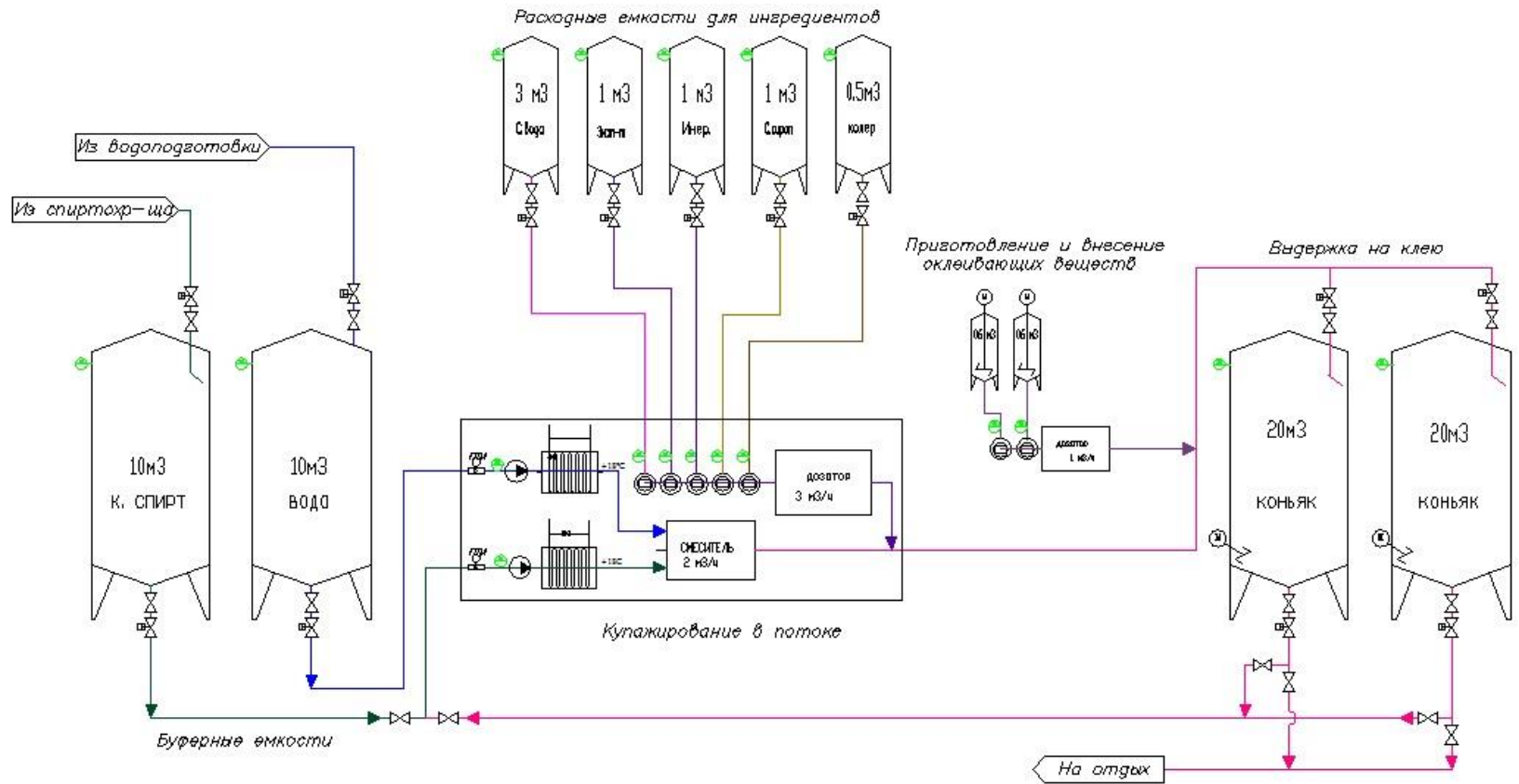
Метод дробного разбавления



Достоинства автоматизированной установки для приготовления коньяка

1. Стабильное качество купажа за счет:
 - нормализации температуры воды и спирта при купажировании.Точность дозирования 0,2%
 - автоматическое дозирование основных компонентов купажа .
 - снижение до минимума влияния человеческого фактора
2. Быстрая смена вида продукта.
3. Уменьшение емкостного парка за счет сокращения времени отдыха и оклеивания реагентов.
4. Легко контролировать процесс заполнения купажных листов, технологических журналов и т.п.
5. Визуализация процесса приготовления на удаленном расстоянии.

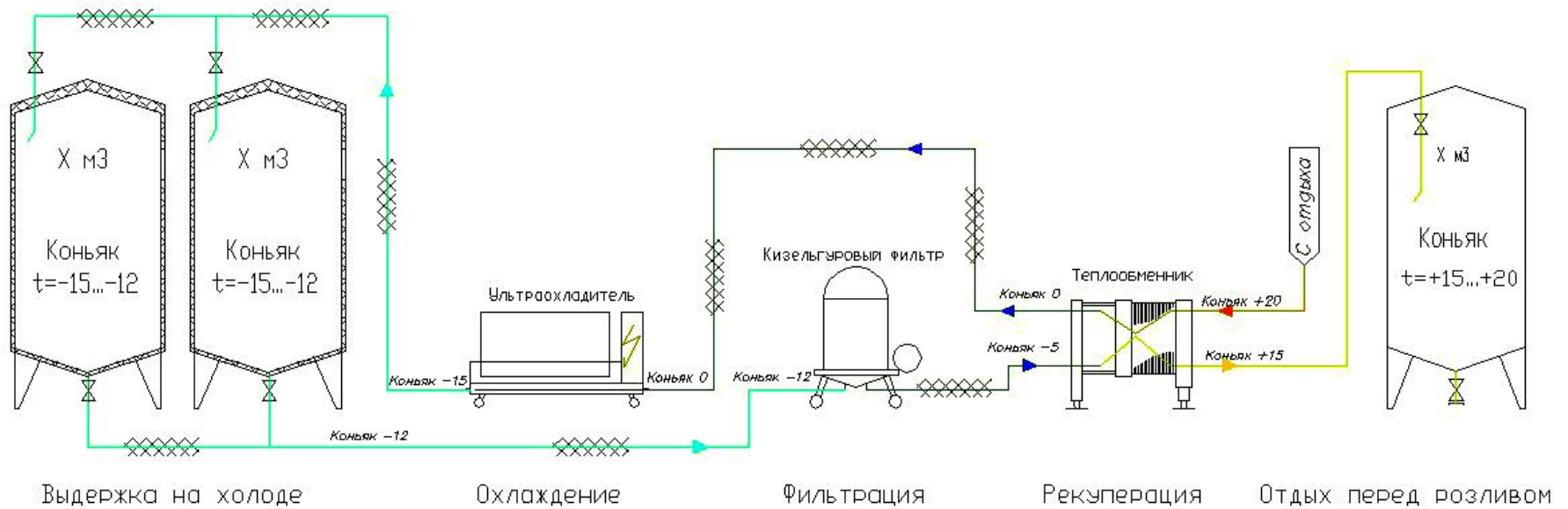
Принципиальная схема приготовления коньяка



II. Энергосберегающие
технологии при изготовлении
коньяка

Принципиальная схема обработки коньяка

ХОЛОДОМ



Холодильное отделение

