

Инструкция по работе с экстрактором Сокслета

«Экстрактор Сокслета — прибор, предназначенный для непрерывной экстракции труднорастворимых твёрдых веществ из твёрдых материалов».

В переводе на привычный русский язык это означает следующее:

-Вещество, аромат которого мы хотим извлечь, ароматизировав им готовый продукт (травка, специя, корка лимона, имбир, да что угодно помещается внутрь экстрактора, в специальную емкость. В куб наливается раствор спирта (сортировка, дистиллят, просто казенная водка).

Куб закипает. Спиртосодержащие пары (минуя экстрактор) попадают в обратный холодильник (дефлегматор), и полностью конденсируются в нем. Но стекает флегма не наружу, а внутрь экстрактора, как бы обратно, отсюда и название – обратный холодильник.

Жидкость постепенно наполняет экстрактор, вымывая ароматическую составляющую из закладки. После того как экстрактор наполнен, срабатывает сифонный автоперелив, вся жидкость из устройства сливается в куб, и процесс наполнение/слив начинается снова.

Прелесть этого способа экстракции в том, что:

А) экстракция протекает очень энергично (повышенная температура, и отсутствие равновесия концентрации экстрагируемых ароматов в веществе и в жидкости). Буквально через 2-3 часа процесс будет полностью завершен (для сравнения, обычное настаивание происходит днями, неделями, а иногда и месяцами).

Б) на финишном этапе возможно несколько вариантов:

-выключить всё и получить готовый продукт в кубе,

-дистиллировать кубовое содержимое полностью или фракционно,

-использовать часть кубового содержимого, а часть дистиллята для миксов.

Винокур получает возможность для настоящего творчества, подбирая навеску, состав ароматизаторов, длительность экстракции, и способ финишного получения продукта.

Справедливости ради нужно отметить, что ароматизация с помощью экстрактора сокслета не всегда возможна – некоторые ароматические вещества под воздействием повышенной температуры частично разлагаются и нежелательно трансформируются. Однако ограничения зачастую очень субъективны, и всегда найдутся поклонники и противники конкретного алкогольного напитка

Собираем оборудование

Итак, в куб наливаем дистиллят или сортировку - в соответствии с рецептом или вообще, просто того спиртного и столько, сколько есть под рукой.

В экстрактор сокслета загрузили ароматическое вещество, и установили его на куб.

На экстрактор установили дистиллятор с укреплением.

Куб – на плиту, подключили шланги воды охлаждения, открыли подачу воды в укрепляющий холодильник на максимум. Во второй, нисходящий, холодильник подавать воду не обязательно - он все равно не используется.

Процесс работы и варианты получения готового продукта

Нагреваем куб на полной мощности. После закипания куба начинаем отсчет времени работы экстрактора - ставим таймер на 1,5-2 часа. Момент закипания очень легко определить даже в случае работы с непрозрачным сухопарником, по резкому нагреву сухопарника и восходящей части дистиллятора. С этого момента весь спиртосодержащий пар из куба конденсируется, возвращается в виде жидкости в экстрактор, и происходит ароматизация, и периодическое сливание настоя в куб.

Время этого процесса подбирается экспериментально, либо берется из готового рецепта.

Вариантов окончания работы при экстракции три.

Финишная дистилляция, возможно дробная – раз.

Выключение нагрева и слив в куб всей жидкости, включая оставшуюся в экстракторе – два.

Компромиссный вариант, когда часть настоя дистиллируется, а часть сливается в куб, и потом они миксуются.

Какой из этих трех выбрать – зависит от рецепта, и от личных вкусовых предпочтений. К примеру, абсент совершенно невозможно употреблять без дистилляции – настой полыни нереально горек на вкус, до рвоты. А вот настой на скорлупе кедровых орешков многие предпочитают не дистиллировать, в итоге получается очень приятный цвет, и очень шелковистый, масляный привкус напитка.

С вариантом простого выключения нагрева все очевидно просто. Выключил, подождал пока остынет, слил из куба продукт. Возможно профильтровал от мути через ватный фильтр, установленный в воронку.

В случае финишной дистилляции экстракта тоже два варианта.

Первый – открываем отбор (переключаем воду на конденсирующий холодильник, переставляя зажим гофмана на соответствующую трубку охлаждения). И – гоним «досуха»: до того момента, когда спиртуозность дистиллята уже близка к нулю.

Второй вариант – дробная дистилляция. В этом случае отбор совершается так, как и при вторичной перегонке сырца, и с теми же точно целями. Сначала покапельно отбираются излишне резкие «головы», зачастую неприятные. Потом отбор увеличивается до крейсерского, и отбирается тело - до появления запаха «сена» (вареной травы, бывает в некоторых рецептах, в том же абсенте к примеру). Остаток же зачастую просто не перегоняется, остается в кубе и выливается в канализацию.

Собственно, на этом разговор о работе с экстрактором – закончен.

В заключение еще раз об очень важном моменте. В приготовлении напитков есть ремесло, и есть искусство. Есть рутинные операции, которые выполняются бездумно, «по приборам». И есть огромное поле для творчества, когда напиток становится по-настоящему индивидуален, уникален в своих оттенках запаха и вкуса.

Про ремесло достаточно подробно изложено. А вот «искусством» - составлением собственных рецептов напитков, можно заниматься всю жизнь, раз за разом находя свои, «секретные» навески, составы и способы финишной доводки продукта.

(По материалам с сайта Самогон и Водка)