



**GRAPPA — COGNAC — ALCOOL
BRANDY — VODKA — ACQUAVITE**

**CODICE
QR**

info@albrigi.it
www.albrigi.it



ALBRIGI
TECNOLOGIE

DISTILLATION SYSTEM

DATI E CARATTERISTICHE TECNICHE DEI DISTILLATORI ALBRIGI TECNOLOGIE

L'impianto può funzionare in automatico e in manuale = in automatico fa il controllo completo

Automatico = il mastro distillatore imposta i parametri e l'impianto funziona da solo

Manuale = il mastro distillatore può regolare l'impianto agendo sul PLC dal Touch screen

IMPORTANTE

L'automazione gestisce il processo con un PLC e un software gestibile o personalizzabile per ogni cliente e con un modem per fare il collegamento con il cliente/fornitore

IMPORTANTE

Nel processo di distillazione la fase più importante è il controllo del grado alcolico perché è importante mantenere la costanza del grado alcolico, la variazione di soli 2 gradi alcool comporta una differenza olfattiva e organo-elettrica, analitica, chimica molto importante, pertanto una volta definita dal mastro distillatore deve essere mantenuta per avere costanza nella qualità.

Quindi nella nostra automazione il grado alcolico viene gestito controllando le temperature di uscita dei vapori alcolici in uscita della colonna di rettifica – le temperature sono strettamente legate al grado alcolico

“non c'è l'ebullimetro in questo tipo di impianto, ma c'è un sensore speciale della temperatura con un diagramma impostato nel software che mantiene il grado alcolico”.

VEDERE LA TABELLA DI COMPARAZIONE = LA TABELLA VIENE FORNITA ALLEGATA

CAPACITÀ DI CARICO DEL VOSTRO DISTILLATORE

Il volume effettivo è _____ = il volume da caricare è _____

QUANTITÀ DI PRODOTTO E TASSO ALCOLICO IN USCITA

La quantità del prodotto dipende dalla parte di “cuore” che si produce e può essere regolata dai 65 gradi alcool agli 82 gradi alcool in base a come lo regola il mastro distillatore

QUANTI LITRI ALCOOL ESCE?

Importante: dipende dalla qualità della materia prima e dalla quantità di acqua che va aggiunta.

Nel distillatore Albrigi la quantità di acqua è pari al 30%, con altri distillatori la percentuale di acqua è invece del 50%.

ESEMPIO

abbiamo 500 lt di prodotto da distillare che contiene il 10% di alcool otteniamo 50 litri alcool “anidri” meno gli scarti che dipendono dalla qualità della materia prima

QUANTE FRAZIONI ABBIAMO IN RETTIFICA

In ogni distillatore ci sono due tronchi da _____ piatti cad. = _____ piatti in totale sono dieci frazioni (8-- + una nel bollitore + una nella testa del deflemmatore)



DATA AND TECHNICAL FEATURES OF ALBRIGI TECNOLOGIE DISTILLER MODEL

The plant can function in automatic or manually = in automatic it does the complete control

Automatic= the master distiller sets the parameters and the plant works alone

Manual = the master distiller can adjust the system by acting on the PLC from the Touch screen

IMPORTANT

The automation manages the process with a PLC and a manageable or customizable software for each customer and with a modem to make the connection with the customer / supplier

IMPORTANT

In the distillation process the most important phase is the control of the alcohol degree because it is important to maintain the constancy of the alcohol degree, the variation of only 2 degrees alcohol involves a very important olfactive and organ-electric, analytical, chemical difference, therefore the alcohol degree, once defined from the master distiller, must be maintained to have constancy in quality. So in our automation the alcohol degree is managed by checking the outlet temperatures of the alcohol vapors coming out of the rectifying column - the temperatures are closely linked to the alcohol degree «there is no 'ebullimeter in this type of system, but there is a special temperature sensor with a diagram set in the software that maintains the alcohol degree «.

SEE THE COMPARISON TABLE = THE TABLE IS PROVIDED IN ATTACHED.

LOADING CAPACITY OF YOUR DISTILLER

The effective volume is of _____ = the volume to be loaded is of _____

QUANTITY OF PRODUCT AND OUTGOING ALCOHOL CONTENT

The quantity of the product depends on the part of «heart» that is produced and can be regulated from 65 degrees alcohol to 82 degrees alcohol based on how the master distiller regulates it

HOW MANY LITERS OF ALCOHOL GOES OUT?

Important: depends on the quality of the raw material and the amount of water that must be added. In the one of Albrigi distiller the amount of water is of 30%, instead with other distillation the percentage of water is of 50%.

Example

we have 500 liters of product to be distilled which contains 10% of alcohol, we obtain 50 liters of alcohol «anhydrous» minus the waste that depends on the quality of the raw material

HOW MANY FRACTIONS WE HAVE IN RECTIFICATION

Every distiller has two logs of 4 plates each one = 8 plates in total are ten fractions (8 + one in the kettle + one head of the defroster)



IMPIANTI DI DISTILLAZIONE CONTINUI

Impianti continui per la distillazione di vino, vinaccia, purea di frutta, fermentati da acqua e zucchero, feccia di vino, fermentati da cereali o patate e liquidi alcolici in genere per la produzione di distillati e alcoli, con valori analitici ben definiti.

CONTINUOUS DISTILLATION PLANTS

Continuous distillation plants for wine, marc, fruit purée, water and sugar fermentation, wine lees, cereal or potato fermentation and alcoholic liquids in general for the production of distillates and alcohol with well-defined analytical values.

IMPIANTI DI DISTILLAZIONE DISCONTINUI

Impianti discontinui per la distillazione di vino, vinaccia, purea di frutta, fermentati da acqua e zucchero, feccia di vino, fermentati da cereali e liquidi alcolici in genere, per la produzione di piccole e medie quantità di distillati ad alto profilo aromatico, dotati anche di propria unità di riscaldamento della materia prima.

DISCONTINUOUS DISTILLATION PLANTS

Discontinuous distillation plants for wine, marc, fruit purée, water and sugar fermentation, wine lees, cereal or potato fermentation and alcoholic liquids in general for the production of small and medium quantities of highly aromatic distillates, also equipped with raw materials' heating unit.

ALAMBICCHI TRADIZIONALI

Alambicchi tradizionali adatti alla produzione di distillati, come ad esempio il cognac o il pisco Peruviano, per i quali si necessita l'utilizzo di questo tipo di distillatore tradizionale.

TRADITIONAL ALEMBIC STILLS

Traditional alembic stills suitable for the production of distillates such as, for example, cognac or Peruvian pisco, which require the use of this type of traditional still.

UNITÀ DI RAFFREDDAMENTO E FILTRAZIONE

Sistemi di raffreddamento e filtrazione continui e discontinui sia del distillato finale che della flemma, per la separazione degli oli amilici.

COOLING AND FILTERING UNIT

Continuous and discontinuous cooling and filtering systems both for the final distillate and the phlegm for the separation of fusel oils.

AUTOMAZIONI INDUSTRIALI

Automazione progettata e testata appositamente per il settore della produzione dei distillati alcolici. Un software permette di gestire in maniera estremamente semplice il processo di distillazione, dal carico della materia prima sino allo stoccaggio del distillato, con un controllo preciso del grado alcolico durante tutte le fasi.

INDUSTRIAL AUTOMATION

Automation designed and tested specifically for the production of alcohol distillates. A software application enables the distillation process to be managed with extreme simplicity, from loading the raw material to the storage of the distillate, with precise control of the alcohol content at all times.

ACCESSORISTICA A CORREDO

Fornitura ed installazione dell'accessoristica per il carico e lo scarico dei distillatori

SUPPLIED ACCESSORIES

The supply and installation of accessories for loading and unloading distillers.





Composition of vapor temperature balance (P = 1 atm)		
Temperature	Composition	
	Volumetric	Massive
78.2 °C	95.53 %v/v	93.15 %w/w
78.3 °C	94.25 %v/v	91.36 %w/w
78.4 °C	93.38 %v/v	90.15 %w/w
78.5 °C	92.66 %v/v	89.18 %w/w
78.6 °C	92.05 %v/v	88.36 %w/w
78.8 °C	91.55 %v/v	87.69 %w/w
78.9 °C	91.04 %v/v	87.03 %w/w
79.0 °C	90.58 %v/v	86.42 %w/w
79.1 °C	90.15 %v/v	85.86 %w/w
79.2 °C	89.75 %v/v	85.34 %w/w
79.3 °C	89.37 %v/v	84.85 %w/w
79.4 °C	89.01 %v/v	84.39 %w/w
79.5 °C	88.66 %v/v	83.95 %w/w
79.6 °C	88.33 %v/v	83.53 %w/w
79.7 °C	88.01 %v/v	83.13 %w/w
79.9 °C	87.71 %v/v	82.75 %w/w
80.0 °C	87.41 %v/v	82.38 %w/w
80.1 °C	87.13 %v/v	82.02 %w/w
80.2 °C	86.85 %v/v	81.68 %w/w
80.3 °C	86.58 %v/v	81.34 %w/w
80.4 °C	86.32 %v/v	81.03 %w/w
80.5 °C	86.07 %v/v	80.71 %w/w
80.6 °C	85.82 %v/v	80.40 %w/w
80.7 °C	85.57 %v/v	80.11 %w/w
80.8 °C	85.34 %v/v	79.82 %w/w
81.0 °C	85.11 %v/v	79.53 %w/w
81.1 °C	84.87 %v/v	79.25 %w/w
81.2 °C	84.65 %v/v	78.98 %w/w
81.3 °C	84.43 %v/v	78.71 %w/w
81.4 °C	84.21 %v/v	78.45 %w/w
81.5 °C	83.99 %v/v	78.18 %w/w
81.6 °C	83.77 %v/v	77.93 %w/w
81.7 °C	83.56 %v/v	77.67 %w/w
81.8 °C	83.35 %v/v	77.42 %w/w
81.9 °C	83.14 %v/v	77.17 %w/w
82.1 °C	82.93 %v/v	76.92 %w/w
82.2 °C	82.73 %v/v	76.67 %w/w
82.3 °C	82.52 %v/v	76.43 %w/w
82.4 °C	82.31 %v/v	76.18 %w/w
82.5 °C	82.11 %v/v	75.94 %w/w
82.6 °C	81.90 %v/v	75.70 %w/w
82.7 °C	81.70 %v/v	75.46 %w/w
82.8 °C	81.49 %v/v	75.22 %w/w
82.9 °C	81.28 %v/v	74.98 %w/w
83.0 °C	81.08 %v/v	74.73 %w/w
83.2 °C	80.87 %v/v	74.49 %w/w
83.3 °C	80.67 %v/v	74.25 %w/w
83.4 °C	80.46 %v/v	74.01 %w/w
83.5 °C	80.25 %v/v	73.77 %w/w
83.6 °C	80.04 %v/v	73.53 %w/w

Composition of vapor temperature balance (P = 1 atm)		
Temperature	Composition	
	Volumetric	Massive
83.7 °C	79.84 %v/v	73.29 %w/w
83.8 °C	79.63 %v/v	73.05 %w/w
83.9 °C	79.41 %v/v	72.80 %w/w
84.0 °C	79.20 %v/v	72.56 %w/w
84.1 °C	78.99 %v/v	72.31 %w/w
84.3 °C	78.77 %v/v	72.07 %w/w
84.4 °C	78.56 %v/v	71.82 %w/w
84.5 °C	78.34 %v/v	71.57 %w/w
84.6 °C	78.12 %v/v	71.33 %w/w
84.7 °C	77.90 %v/v	71.08 %w/w
84.8 °C	77.68 %v/v	70.83 %w/w
84.9 °C	77.46 %v/v	70.57 %w/w
85.0 °C	77.24 %v/v	70.32 %w/w
85.1 °C	77.01 %v/v	70.07 %w/w
85.2 °C	76.78 %v/v	69.81 %w/w
85.4 °C	76.56 %v/v	69.56 %w/w
85.5 °C	76.33 %v/v	69.30 %w/w
85.6 °C	76.09 %v/v	69.03 %w/w
85.7 °C	75.86 %v/v	68.77 %w/w
85.8 °C	75.62 %v/v	68.51 %w/w
85.9 °C	75.38 %v/v	68.24 %w/w
86.0 °C	75.14 %v/v	67.98 %w/w
86.1 °C	74.90 %v/v	67.71 %w/w
86.2 °C	74.66 %v/v	67.44 %w/w
86.3 °C	74.41 %v/v	67.17 %w/w
86.5 °C	74.16 %v/v	66.89 %w/w
86.6 °C	73.91 %v/v	66.62 %w/w
86.7 °C	73.66 %v/v	66.34 %w/w
86.8 °C	73.40 %v/v	66.06 %w/w
86.9 °C	73.15 %v/v	65.78 %w/w
87.0 °C	72.88 %v/v	65.49 %w/w
87.1 °C	72.62 %v/v	65.21 %w/w
87.2 °C	72.36 %v/v	64.92 %w/w
87.3 °C	72.09 %v/v	64.63 %w/w
87.4 °C	71.82 %v/v	64.34 %w/w
87.6 °C	71.54 %v/v	64.04 %w/w
87.7 °C	71.27 %v/v	63.75 %w/w
87.8 °C	70.99 %v/v	63.45 %w/w
87.9 °C	70.71 %v/v	63.15 %w/w
88.0 °C	70.43 %v/v	62.85 %w/w
88.1 °C	70.14 %v/v	62.53 %w/w
88.2 °C	69.85 %v/v	62.23 %w/w
88.3 °C	69.56 %v/v	61.92 %w/w
88.4 °C	69.26 %v/v	61.60 %w/w
88.5 °C	68.97 %v/v	61.29 %w/w
88.6 °C	68.66 %v/v	60.96 %w/w
88.8 °C	68.36 %v/v	60.64 %w/w
88.9 °C	68.05 %v/v	60.32 %w/w
89.0 °C	67.74 %v/v	59.99 %w/w
89.1 °C	67.42 %v/v	59.66 %w/w

Composition of vapor temperature balance (P = 1 atm)		
Temperature	Composition	
	Volumetric	Massive
89.2 °C	67.10 %v/v	59.33 %w/w
89.3 °C	66.78 %v/v	58.99 %w/w
89.4 °C	66.45 %v/v	58.65 %w/w
89.5 °C	66.12 %v/v	58.31 %w/w
89.6 °C	65.79 %v/v	57.96 %w/w
89.7 °C	65.45 %v/v	57.62 %w/w
89.9 °C	65.11 %v/v	57.27 %w/w
90.0 °C	64.77 %v/v	56.91 %w/w
90.1 °C	64.42 %v/v	56.55 %w/w
90.2 °C	64.07 %v/v	56.19 %w/w
90.3 °C	63.71 %v/v	55.83 %w/w
90.4 °C	63.35 %v/v	55.46 %w/w
90.5 °C	62.98 %v/v	55.09 %w/w
90.6 °C	62.61 %v/v	54.71 %w/w
90.7 °C	62.24 %v/v	54.33 %w/w
90.8 °C	61.86 %v/v	53.95 %w/w
91.0 °C	61.48 %v/v	53.57 %w/w
91.1 °C	61.09 %v/v	53.17 %w/w
91.2 °C	60.69 %v/v	52.78 %w/w
91.3 °C	60.30 %v/v	52.39 %w/w
91.4 °C	59.90 %v/v	51.98 %w/w
91.5 °C	59.48 %v/v	51.58 %w/w
91.6 °C	59.07 %v/v	51.17 %w/w
91.7 °C	58.65 %v/v	50.75 %w/w
91.8 °C	58.23 %v/v	50.34 %w/w
91.9 °C	57.80 %v/v	49.91 %w/w
92.1 °C	57.37 %v/v	49.49 %w/w
92.2 °C	56.93 %v/v	49.06 %w/w
92.3 °C	56.48 %v/v	48.62 %w/w
92.4 °C	56.03 %v/v	48.18 %w/w
92.5 °C	55.57 %v/v	47.74 %w/w
92.6 °C	55.11 %v/v	47.29 %w/w
92.7 °C	54.63 %v/v	46.83 %w/w
92.8 °C	54.16 %v/v	46.37 %w/w
92.9 °C	53.68 %v/v	45.91 %w/w
93.0 °C	53.19 %v/v	45.44 %w/w
93.2 °C	52.69 %v/v	44.97 %w/w
93.3 °C	52.19 %v/v	44.49 %w/w
93.4 °C	51.68 %v/v	44.01 %w/w
93.5 °C	51.16 %v/v	43.52 %w/w
93.6 °C	50.63 %v/v	43.02 %w/w
93.7 °C	50.10 %v/v	42.52 %w/w
93.8 °C	49.56 %v/v	42.01 %w/w
93.9 °C	49.01 %v/v	41.50 %w/w
94.0 °C	48.45 %v/v	40.98 %w/w
94.1 °C	47.89 %v/v	40.46 %w/w
94.3 °C	47.32 %v/v	39.93 %w/w
94.4 °C	46.74 %v/v	39.39 %w/w
94.5 °C	46.15 %v/v	38.85 %w/w
94.6 °C	45.55 %v/v	38.31 %w/w

Composition of vapor temperature balance (P = 1 atm)		
Temperature	Composition	
	Volumetric	Massive
94.7 °C	44.94 %v/v	37.75 %w/w
94.8 °C	44.33 %v/v	37.19 %w/w
94.9 °C	43.70 %v/v	36.62 %w/w
95.0 °C	43.07 %v/v	36.05 %w/w
95.1 °C	42.42 %v/v	35.46 %w/w
95.2 °C	41.76 %v/v	34.87 %w/w
95.4 °C	41.10 %v/v	34.28 %w/w
95.5 °C	40.42 %v/v	33.67 %w/w
95.6 °C	39.74 %v/v	33.07 %w/w
95.7 °C	39.03 %v/v	32.44 %w/w
95.8 °C	38.33 %v/v	31.82 %w/w
95.9 °C	37.60 %v/v	31.18 %w/w
96.0 °C	36.88 %v/v	30.54 %w/w
96.1 °C	36.13 %v/v	29.89 %w/w
96.2 °C	35.38 %v/v	29.23 %w/w
96.3 °C	34.60 %v/v	28.56 %w/w
96.5 °C	33.83 %v/v	27.89 %w/w
96.6 °C	33.03 %v/v	27.20 %w/w
96.7 °C	32.23 %v/v	26.51 %w/w
96.8 °C	31.41 %v/v	25.81 %w/w
96.9 °C	30.58 %v/v	25.10 %w/w
97.0 °C	29.73 %v/v	24.37 %w/w
97.1 °C	28.86 %v/v	23.64 %w/w
97.2 °C	27.99 %v/v	22.90 %w/w
97.3 °C	27.10 %v/v	22.15 %w/w
97.4 °C	26.20 %v/v	21.39 %w/w
97.6 °C	25.28 %v/v	20.61 %w/w
97.7 °C	24.34 %v/v	19.83 %w/w
97.8 °C	23.39 %v/v	19.04 %w/w
97.9 °C	22.43 %v/v	18.23 %w/w
98.0 °C	21.44 %v/v	17.41 %w/w
98.1 °C	20.44 %v/v	16.58 %w/w
98.2 °C	19.43 %v/v	15.74 %w/w
98.3 °C	18.40 %v/v	14.89 %w/w
98.4 °C	17.35 %v/v	14.02 %w/w
98.5 °C	16.28 %v/v	13.15 %w/w
98.7 °C	15.20 %v/v	12.25 %w/w
98.8 °C	14.09 %v/v	11.35 %w/w
98.9 °C	12.97 %v/v	10.43 %w/w
99.0 °C	11.82 %v/v	9.50 %w/w
99.1 °C	10.66 %v/v	8.55 %w/w
99.2 °C	9.48 %v/v	7.59 %w/w
99.3 °C	8.27 %v/v	6.61 %w/w
99.4 °C	7.04 %v/v	5.62 %w/w
99.5 °C	5.79 %v/v	4.61 %w/w
99.6 °C	4.53 %v/v	3.59 %w/w
99.8 °C	3.23 %v/v	2.55 %w/w
99.9 °C	1.89 %v/v	1.49 %w/w
100.0 °C	0.53 %v/v	0.42 %w/w

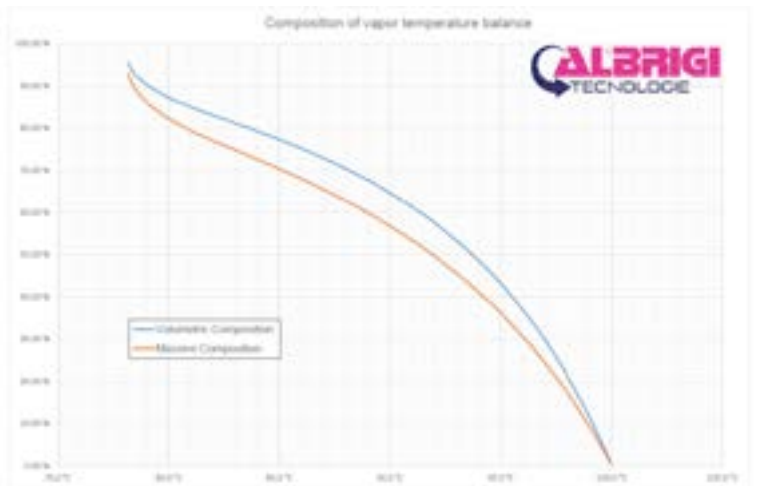
Composizione del bilancio della temperatura e vapore

Composition of vapor temperature balance



ARCHIMEDE: TUTTO SOTTO CONTROLLO

ARCHIMEDE: EVERYTHING UNDER CONTROL































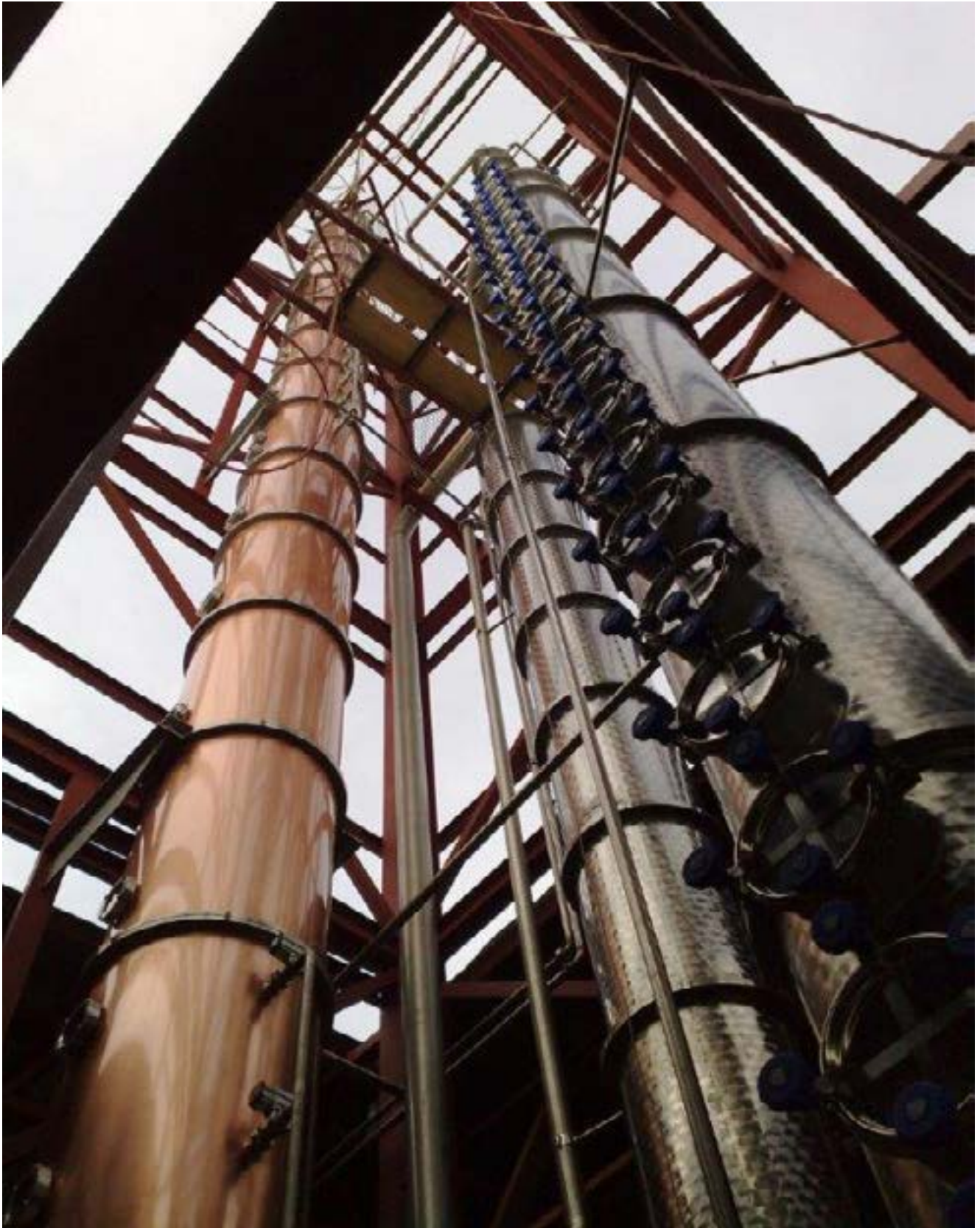














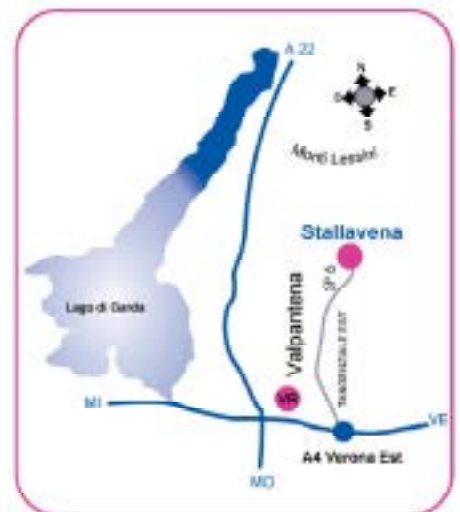






Un terzo di secolo di evoluzione

Via Tessare, 6/A • 37023 • loc. Stallavena di Grezzana (Verona) • Italy
 Tel.: + 39 045 907411 • Fax: + 39 045 907427
 info@albrigi.it • www.albrigi.it



Autostrada A4, uscita Verona Est, Tangenziale Est, uscita Grezzana / Valpantena / Lessinia SP 6, uscita Stallavena

A4 highway, exit Verona Est bypass "Tangenziale Est", direction Valpantena / Lessinia exit Grezzana / Valpantena / Lessinia SP 6, exit Stallavena