DES®

SINCE 1961



DISTILLING EQUIPMENT WITH SOUL


DES®
SINCE 1961



INDICE

CHI DES

Chi siamo 1
Premium alambicchi di rame 3
Perché il ramo? 5

ALAMBICCHI PREMIUM

Alambicco tradizionale Premium 200 L 7
Alambicco premium a colonna Aroma Max Compact 200 L 9
Alambicco premium a colonna 200 L con colonna Aroma Max sul bollitore 11
Alambicco premium a colonna 200 L con colonna Aroma Max 13
Alambicco premium a colonna 200 L con colonna Aroma Max e colonna a piatti “a campanelle“ 15
Alambicco premium a colonna 200 L con colonna Aroma Max, a piatti “a campanelle“, e colonna con riempimento in rame 17
Alambicco premium a colonna 500 L con colonna Aroma Max 19
Alambicco premium a colonna 500 L con colonna a piatti “a campanelle“ 21
Alambicco premium a colonna 500 L con 2 colonne e 10 piatti “a campanelle“ 23
Alambicco premium a colonna 500 L con colonna Aroma Max e colonna a piatti “a campanelle“ 25
Alambicco premium a colonna 2×500 L con colonna Aroma Max 27
Alambicco tradizionale Premium 1000 L 29
Alambicco premium a colonna 2×3000 L con colonna Aroma Max 31
Premium Grappa column still 300 KG con colonna a piatti “a campanelle“ 33

ELENCO DI RIFERIMENTO CLIENTI

Šurlan distilleria - Serbia 37
Svarog distilleria - Slovenia 38
Damijanić distilleria - Croazia 39
Lynx Craft distilleria - Croazia 40
Ginsanity distilleria - Germania 41
Fermenthinks distilleria - Italia 42
Rame distilleria - Italia 43
Zona B distilleria - Italia 44
Västerås distilleria - Swizzera 45
Lyden distilleria - Swizzera 46
Black Powder distilleria - Regno Unito 47
North Point distilleria - Scozia 48
Atelier Constantberger distilleria - Belgio 49
Anaiak distilleria - Francia 50
Mezenk distilleria - Francia 51
Le Vadrouilleur distilleria - Francia 52
3 City distilleria - Polonia 53
Tessellis distilleria - Polonia 54
Aarau distilleria - Swezia 55
Basandere distilleria - Spagna 56

DES®

SINCE 1961

L'azienda DES Subotica è stata fondata nel 1961 quando è iniziata la produzione di attrezzature per la distillazione della migliore qualità per il brandy, realizzate in puro rame elettrolitico di qualità DHP. Sviluppando la produzione, migliorando la tecnologia, grazie all'esperienza e alla competenza del personale, abbiamo confermato la nostra esistenza e ci siamo trasformati in un leader nel mercato delle attrezzature per la distillazione.

Abbiamo sviluppato una gamma di prodotti dai modelli per il hobby di piccola capacità fino alle installazioni professionali per le grandi distillerie. Costruiamo il successo su un investimento permanente e sistematico in ricerca e sviluppo, lancio attivo di nuovi prodotti e soluzioni tecnologiche applicate nonché il miglioramento costante dei prodotti esistenti. Il nostro marchio si basa su prodotti riconoscibili e durevoli con finiture impeccabili per i quali forniamo un ottimo rapporto prezzo, prestazioni e qualità. Entrando in nuovi mercati ed espandendo la rete di distribuzione, mettiamo i nostri prodotti a disposizione di un gran numero di clienti, in tutti i continenti.

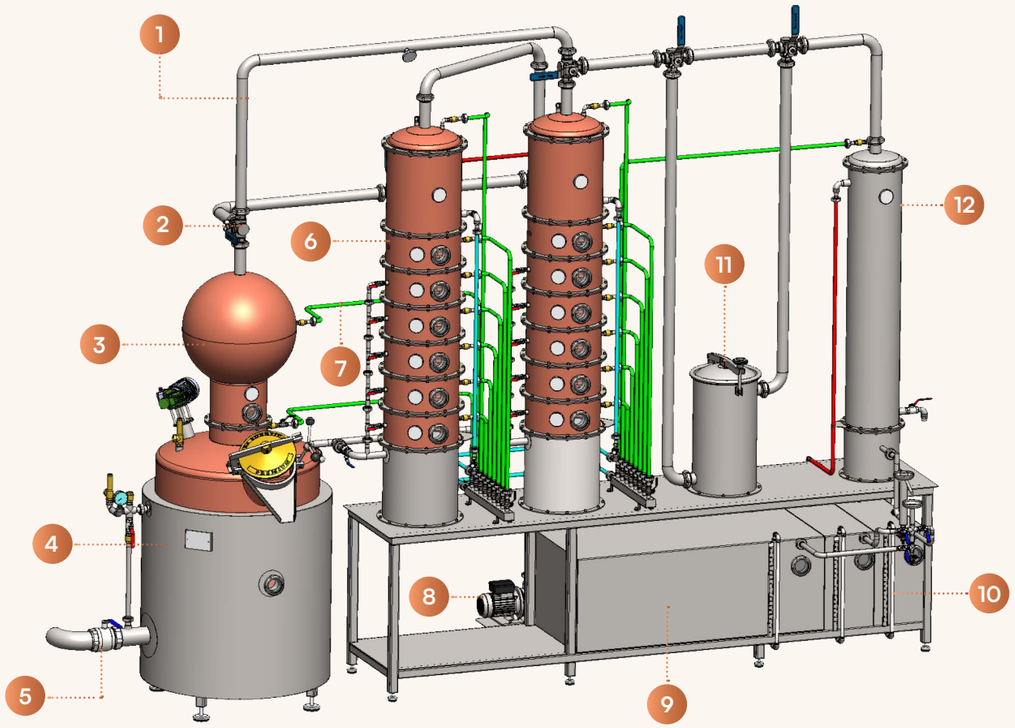
DES Subotica accetta con orgoglio le informazioni di feedback dei clienti soddisfatti che da oltre 65 anni godono della produzione di bevande tradizionali di altissima qualità in DES still. Riflettendo attentamente sulle esigenze dei nostri clienti, abbiamo adattato e perfezionato i prodotti. Oggi diamo la possibilità ai clienti di configurare i prodotti in base alle proprie esigenze. Poniamo l'accento sulla creazione di prodotti.

Premium, capacità da 200 a 6000 L la cui applicazione si traduce nel massimo sapore della bevanda prodotta. Poniamo un accento particolare sull'occupazione e l'istruzione delle persone con disabilità. Ciò è confermato da un segno di "PRODOTTO EQUO" da parte dell'Associazione delle imprese per la riabilitazione professionale e l'occupazione delle persone con disabilità della Repubblica di Serbia.

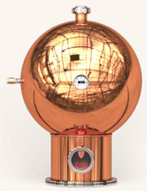
DES SUBOTICA ORIGINAL SINCE 1961



PREMIUM
ALAMBICCHI DI RAME



1	Tubi di collegamento	7	Tubi del sistema CIP per il lavaggio interno
2	Valvola 3-way	8	Popma del sistema CIP per il lavaggio interno
3	Coperchio dell'alambicco	9	Tavolo/ Serbatoio ricevitore
4	Caldaia	10	Indicatore di livello del serbatoio del ricevitore
5	Valvola di scarico a sfera	11	Secchiello per le erbe aromatiche
6	Segmenti con piatti „a campananella“	12	Sistema di raffreddimento



Cappello Alembic

Maggiore livello di rettificazione e passaggio equilibrato del vapore dalla caldaia al resto del sistema. È il tipo di cappello più tradizionale.



Cappello Whisky

Livello di rettificazione più basso e passaggio più rapido del vapore dalla caldaia al resto del sistema. Indispensabile per la produzione di whisky.



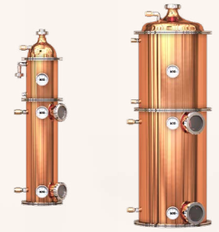
Cappello Onion

Massimo livello di rettificazione e passaggio più lento del vapore dalla caldaia al resto del sistema. Ideale per la produzione di distillati dalla grande complessità organolettica.



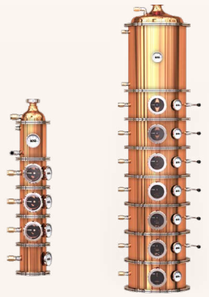
Cappello Alembic 1500+ L

Maggiore livello di rettificazione e passaggio equilibrato del vapore dalla caldaia al resto del sistema. È il tipo di cappello più tradizionale, progettato per caldaie da 1500 litri o superiori.



Colonna Aroma Max

Colonna Aroma Max per alambicchi da 200 L e da 500 L o superiori. I piatti in rame interconnessi consentono il libero contatto tra il riflusso discendente e il vapore in risalita, garantendo un'eccellente estrazione degli aromi. Ideale per la produzione di acquaviti di frutta e di numerosi altri distillati.



Colonna a piatti "a campanelle"

Colonna a piatti per alambicchi da 200 L e da 500 L o superiori. Progettata per la produzione di alcol ad alta gradazione in un unico ciclo di distillazione. Una soluzione versatile, adatta alla produzione di un'ampia gamma di distillati.

PERCHÉ IL RAMO?

All'inizio della produzione di bevande alcoliche, vari metalli venivano utilizzati per realizzare dispositivi di distillazione (rame, ferro, stagno, alluminio, acciaio inossidabile legato, ecc..), ma il rame si è rivelato di gran lunga il miglior metallo in uso da migliaia di anni proprio per:

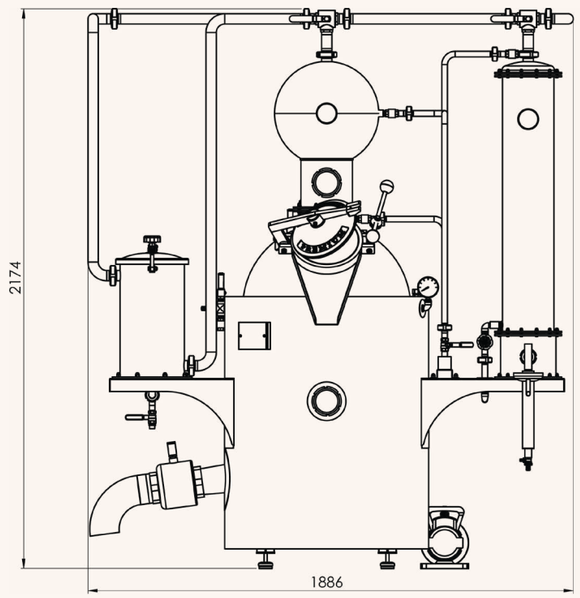
- vantaggi del design fisico
- un'eccellente conducibilità termica
- e il piu importante, il suo ruolo catalitico nella qualità del distillato ottenuto
- resistenza alla corrosione

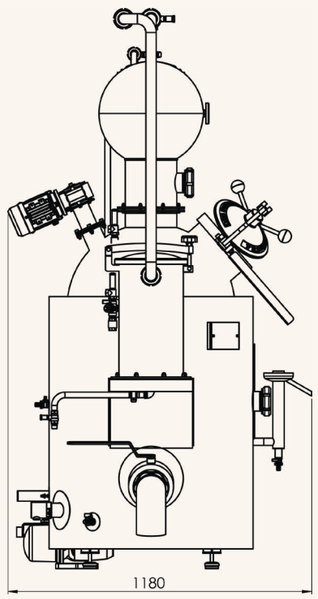
I distillati ottenuti da dispositivo in vetro, acciaio inossidabile o altri metalli hanno caratteristiche organolettiche scadenti (odore e sapore amari, vuoti, metallici e/o secchi). Esteri di acidi superiori che si legano al rame producono un aroma molto gradevole che aumenta la qualità del distillato finale. Oltre alla resistenza agli acidi organici, dopo l'argento - il rame è il miglior conduttore termico e ha un effetto molto positivo sul gusto e sull'odore del distillato, funziona meglio di qualsiasi altro metallo, quindi il distillato prodotto negli alambicchi di rame ha un odore migliore e gusto e migliore qualità.



ALAMBICCO TRADIZIONALE PREMIUM 200 L







Boccaporto di carico

Scarico

Sistema CIP per il lavaggio

Cappello alembic, whisky o onion

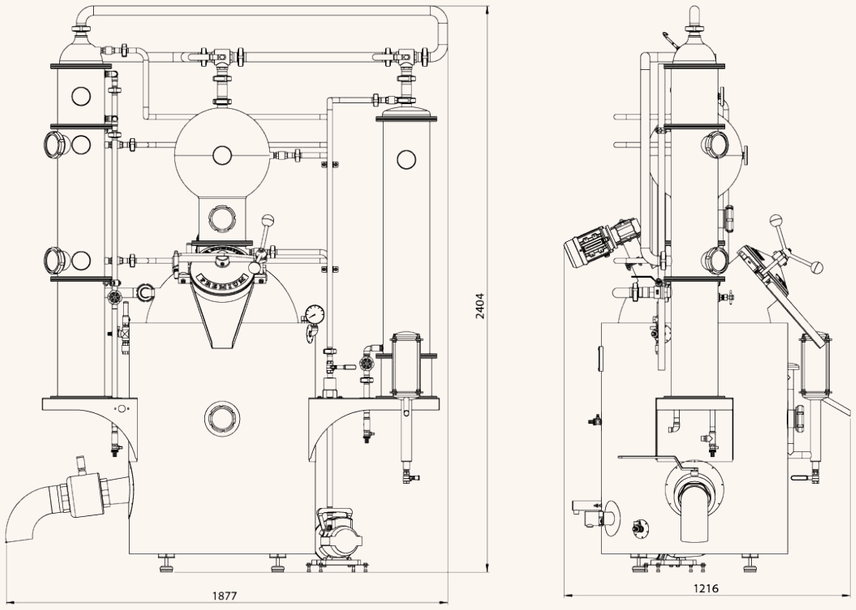
Doppia parete

Riscaldamento a gas, combustibile solido, elettrico o a vapore

COMPONENTI	SPECIFICAZIONI
Materiale della caldaia	Inox/Aisi 304 2 mm + (lana di ceramica 25 mm + 1 mm acciaio inossidabile spazzolato)
Temperatura di lavorazione della caldaia	~110° C
Pressione di lavorazione della caldaia	0,5 Bar
Fonte di riscaldamento - riscaldatori elettrici 2×9 kW	8-18 kW/h
Fonte di riscaldamento - bruciatore a gas butano/naturale 30-50 kW	4,72 kg/h-6,5 m^3/h
Capacità netta	200 L
Materiale dell'alambicco	Cu DHP/2 mm
Coperchio dell'alambicco - Alembic	Cu DHP/2 mm
Tubi di collegamento	Aisi 304 Ø40 mm × 1,5 mm
Sistema di raffreddimento	Aisi 304 Ø200 mm, calotta esterna 1 mm
Unità di controllo	Configurazione manuale
Miscelatore verticale con riduttore 96 RPM	0,37 kW
Sistema CIP per il lavaggio interno	3 unità
Secchiello per le erbe aromatiche	10 L
Garanzia del produttore	2 anni

ALAMBICCO PREMIUM A COLONNA 200 L
AROMA MAX COMPACT







Boccaporto di carico



Scarico



Sistema CIP per il lavaggio



Cappello alembic, whisky o onion



Aroma Max o colonna a piatti “a campanelle“



Riscaldamento a gas, combustibile solido, elettrico o a vapore

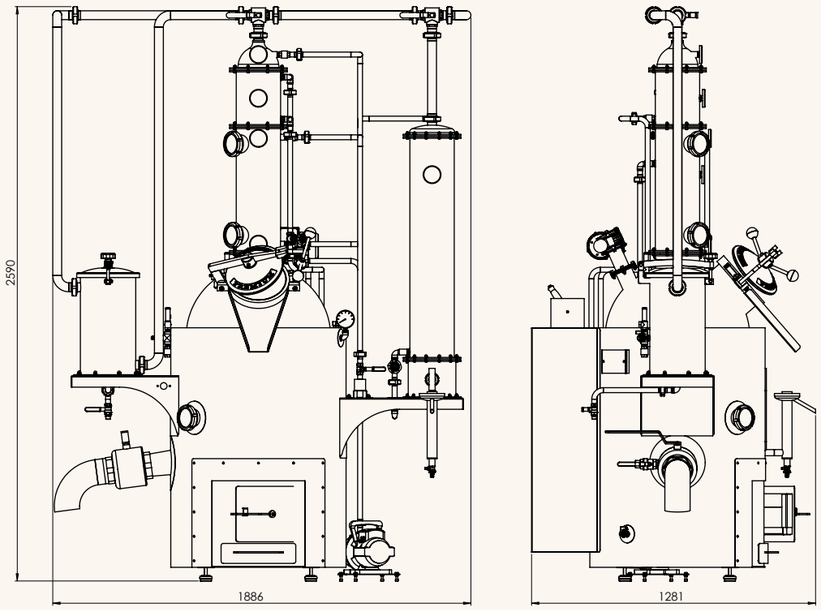
COMPONENTI	SPECIFICAZIONI
Materiale della caldaia	Inox/Aisi 304 2 mm + (lana di ceramica 25 mm + 1 mm acciaio inossidabile spazzolato)
Temperatura di lavorazione della caldaia	~110° C
Pressione di lavorazione della caldaia	0,5 Bar
Fonte di riscaldamento - riscaldatori elettrici 2×9 kW	8-18 kW/h
Fonte di riscaldamento - bruciatore a gas butano/naturale 30-50 kW	4,72 kg/h-6,5 m^3/h
Capacità netta	200 L
Materiale dell’alambicco	Cu DHP/2 mm
Coperchio dell’alambicco - Alembic	Cu DHP/2 mm
Colonna Aroma Max	Cu DHP/2 mm
Deflemmatore	Cu DHP/1,5 mm
Tubi di collegamento	Aisi 304 Ø40 mm × 1,5 mm
Sistema di raffreddimento	Aisi 304 Ø200 mm, calotta esterna 1 mm
Unità di controllo	Configurazione manuale
Miscelatore verticale con riduttore 96 RPM	0,37 kW
Sistema CIP per il lavaggio interno	6 unità
Sistema di bypass/valvole by 3-way	2 pezzi
Garanzia del produttore	2 anni

DES Distilling Equipment with Soul

ALAMBICCO PREMIUM A COLONNA 200 L CON COLONNA AROMA MAX SUL BOLLITORE

GARANZIA DUE ANNI





Boccaporto di carico

Scarico

Sistema CIP per il lavaggio

Cappello alembic, whisky o onion

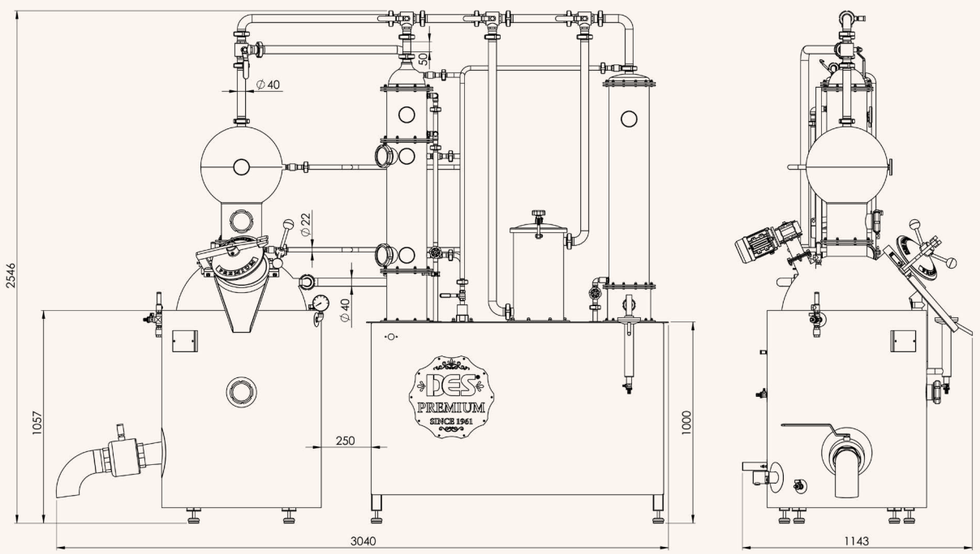
Aroma Max o colonna a piatti “a campanelle“

Riscaldamento a gas, combustibile solido, elettrico o a vapore

COMPONENTI	SPECIFICAZIONI
Materiale della caldaia	Inox/Aisi 304 2 mm + (ceramic wool 25 mm + 1 mm brushed stainless steel)
Temperatura di lavorazione della caldaia	~110° C
Pressione di lavorazione della caldaia	0,5 Bar
Fonte di riscaldamento - riscaldatori elettrici 2×9 kW	8-18 kW/h
Fonte di riscaldamento - bruciatore a gas butano/naturale 30-50 kW	4,72 kg/h-6,5 m^3/h
Capacità netta	200 L
Materiale dell’alambicco	Cu DHP/2 mm
Colonna Aroma Max	Cu DHP/2 mm
Deflemmatore	Cu DHP/2 mm
Tubi di collegamento	Aisi 304 Ø40 mm × 1,5 mm
Sistema di raffreddimento	Aisi 304 Ø200 mm, calotta esterna 1 mm
Unità di controllo	Configurazione manuale
Miscelatore verticale con riduttore 96 RPM	0,37 kW
Sistema CIP per il lavaggio interno	5 unità
Secchiello per le erbe aromatiche	10 L
Garanzia del produttore	2 anni

ALAMBICCO PREMIUM A COLONNA 200 L CON COLONNA AROMA MAX





Boccaporto di carico

Scarico

Sistema CIP per il lavaggio

Cappello alembic, whisky o onion

Aroma Max o colonna a piatti “a campanelle“

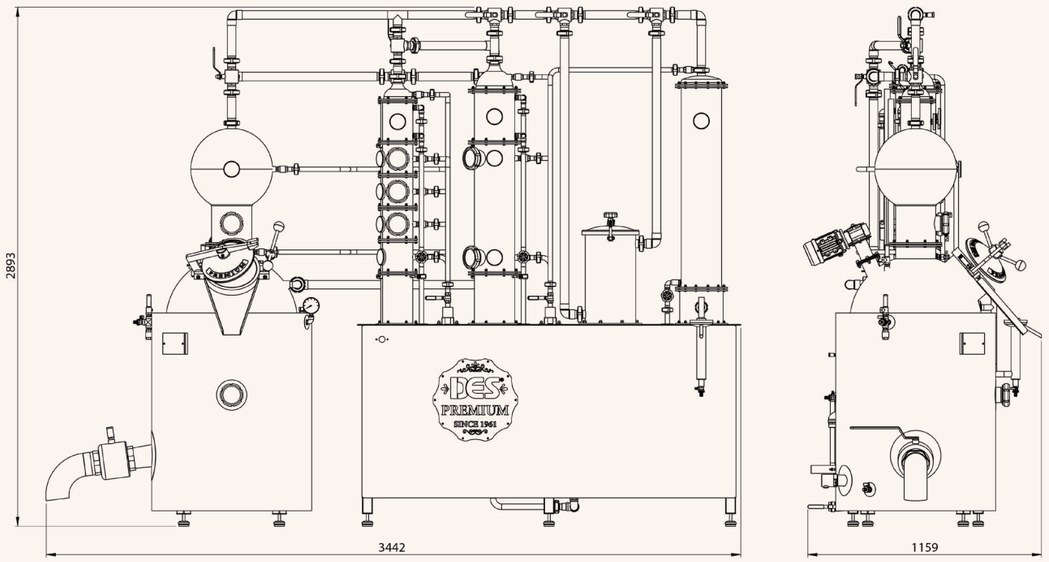
Riscaldamento a gas, combustibile solido, elettrico o a vapore

COMPONENTI	SPECIFICAZIONI
Materiale della caldaia	Inox/Aisi 304 2 mm + (ceramic wool 25 mm + 1 mm brushed stainless steel)
Temperatura di lavorazione della caldaia	~110° C
Pressione di lavorazione della caldaia	0,5 Bar
Fonte di riscaldamento - riscaldatori elettrici 2×9 kW	8-18 kW/h
Fonte di riscaldamento - bruciatore a gas butano/naturale 30-50 kW	4,72 kg/h-6,5 m^3/h
Capacità netta	200 L
Materiale dell’alambicco	Cu DHP/2 mm
Coperchio dell’alambicco - Alembic	Cu DHP/2 mm
Colonna Aroma Max	Cu DHP/2 mm
Deflemmatore	Cu DHP/2 mm
Tubi di collegamento	Aisi 304 Ø40 mm × 1,5 mm
Sistema di raffreddimento	Aisi 304 Ø200 mm, calotta esterna 1 mm
Unità di controllo	Configurazione manuale
Miscelatore verticale con riduttore 96 RPM	0,37 kW
Sistema CIP per il lavaggio interno	6 unità
Sistema di bypass/valvole by 3-way	4 pezzi
Secchiello per le erbe aromatiche	10 L
Garanzia del produttore	2 anni

DES Distilling Equipment with Soul

ALAMBICCO PREMIUM A COLONNA 200 L CON COLONNA AROMA MAX E COLONNA A PIATTI “A CAMPANELLE“





Boccaporto di carico

Scarico

Sistema CIP per il lavaggio

Cappello alembic, whisky o onion

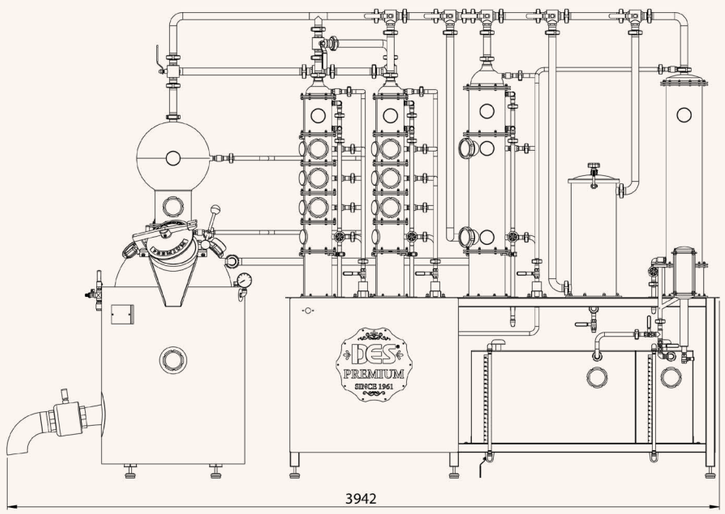
Aroma Max o colonna a piatti “a campanelle“

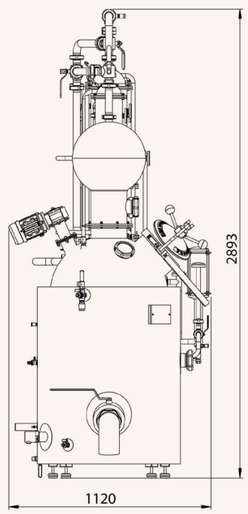
Riscaldamento a gas, combustibile solido, elettrico o a vapore

COMPONENTI	SPECIFICAZIONI
Materiale della caldaia	Inox/Aisi 304 2 mm + (ceramic wool 25 mm + 1 mm brushed stainless steel)
Temperatura di lavorazione della caldaia	~110° C
Pressione di lavorazione della caldaia	0,5 Bar
Fonte di riscaldamento - riscaldatori elettrici 2×9 kW	8-18 kW/h
Fonte di riscaldamento - bruciatore a gas butano/naturale 30-50 kW	4,72 kg/h-6,5 m^3/h
Capacità netta	200 L
Materiale dell’alambicco	Cu DHP/2 mm
Coperchio dell’alambicco - Alembic	Cu DHP/2 mm
Colonna Aroma Max	Cu DHP/2 mm
Colonna a piatti “a campanelle“	Cu DHP/2 mm
Deflemmatore	Cu DHP/2 mm
Tubi di collegamento	Aisi 304 Ø40 mm × 1,5 mm
Sistema di raffreddimento	Aisi 304 Ø200 mm, calotta esterna 1 mm
Unità di controllo	Configurazione manuale
Miscelatore verticale con riduttore 96 RPM	0,37 kW
Sistema CIP per il lavaggio interno	11 unità + numeno di segmeni in colonna aggiunti
Sistema di bypass/valvole by 3-way	7 pezzi
Secchiello per le erbe aromatiche	10 L
Garanzia del produttore	2 anni

ALAMBICCO PREMIUM A COLONNA 200 L CON COLONNA AROMA MAX, A PIATTI “A CAMPANELLE“ E COLONNA CON RIEMPIMENTO IN RAME









Boccaporto di carico



Scarico



Sistema CIP per il lavaggio



Cappello alembic, whisky o onion



Aroma Max o colonna a piatti “a campanelle“



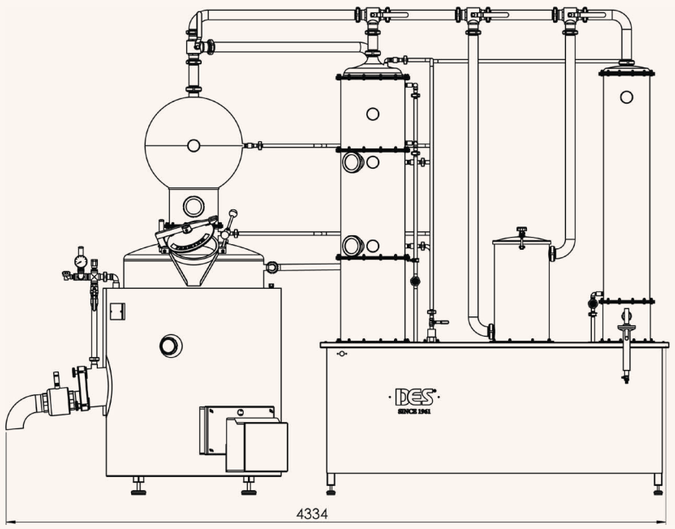
Riscaldamento a gas, combustibile solido, elettrico o a vapore

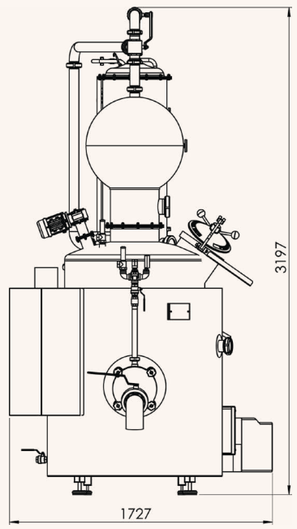
COMPONENTI	SPECIFICAZIONI
Materiale della caldaia	Inox/Aisi 304 2 mm + (ceramica lana 25mm + 1 mm acciaio inossidabile spazzolato)
Temperatura di lavorazione della caldaia	~110° C
Pressione di lavorazione della caldaia	0,5 Bar
Fonte di riscaldamento - riscaldatori elettrici 2×9 kW	8-18 kW/h
Heat source - gas burner butane/natural gas 30-50 kW	4,72 kg/h-6,5 m³/h
Capacità netta	200 L
Materiale dell’alambicco	Cu DHP/2 mm
Coperchio dell’alambicco - Alembic	Cu DHP/2 mm
Colonna Aroma Max	Cu DHP/2 mm
Colonna a piatti “a campanelle“	Cu DHP/2 mm
Colonna riempimento in rame	Cu DHP/2 mm
Deflemmatore	Cu DHP/2 mm
Tubi di collegamento	Aisi 304 Ø40 mm × 1,5 mm
Sistema di raffreddimento	Aisi 304 Ø200 mm, calotta esterna 1 mm
Unità di controllo	Configurazione manuale
Miscelatore verticale con riduttore 96 RPM	0,37 kW
Sistema CIP per il lavaggio interno	16 unità + numeno di segmeni in colonna aggiunti
Sistema di bypass/valvole by 3-way	9 pezzi
Secchiello per le erbe aromatiche	10 L
Garanzia del produttore	2 anni

DES Distilling Equipment with Soul

ALAMBICCO PREMIUM A COLONNA 500 L CON COLONNA AROMA MAX







Boccaporto di carico

Scarico

Sistema CIP per il lavaggio

Cappello alembic, whisky o onion

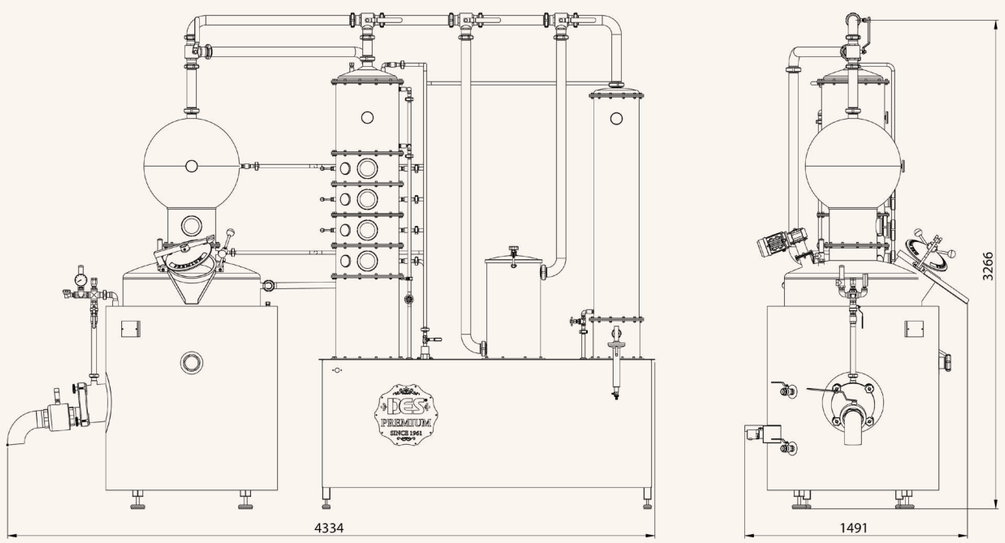
Aroma Max o colonna a piatti “a campanelle“

Riscaldamento a gas, combustibile solido, elettrico o a vapore

COMPONENTI	SPECIFICAZIONI
Materiale della caldaia	Inox/Aisi 304 2 mm + (lana di ceramica 25 mm + 1 mm acciaio inossidabile spazzolato)
Temperatura di lavorazione della caldaia	~110° C
Pressione di lavorazione della caldaia	0,5 Bar
Fonte di riscaldamento-riscaldamenti elettrici 4×9kW	27-36 kW/h
Fonte di riscaldamento-bruciatore a gas butano 25-110 kW	4,25 kg/h
Fonte di riscaldamento-bruciatore a gas naturale 25-110 kW	10,62 m³/h
Capacità netta	500 L
Materiale dell’alambicco	Cu DHP/3 mm
Coperchio dell’alambicco - Alembic	Cu DHP/2 mm
Colonna Aroma Max	Cu DHP/2 mm
Deflemmatore	Cu DHP/2 mm
Tubi di collegamento	Aisi 304 Ø63 mm × 1,5 mm
Sistema di raffreddimento	Aisi 304 Ø300 mm, calotta esterna 1,5 mm
Unità di controllo	Configurazione manuale
Miscelatore verticale con riduttore 96 RPM	0,55 kW
Sistema CIP per il lavaggio interno	6 unità
Sistema di bypass/valvole by 3-way	4 pezzi
Secchiello per le erbe aromatiche	30 L
Garanzia del produttore	2 anni

ALAMBICCO PREMIUM A COLONNA 500 L CON COLONNA A PIATTI “A CAMPANELLE“





Boccaporto di carico

Scarico

Sistema CIP per il lavaggio

Cappello alembic, whisky o onion

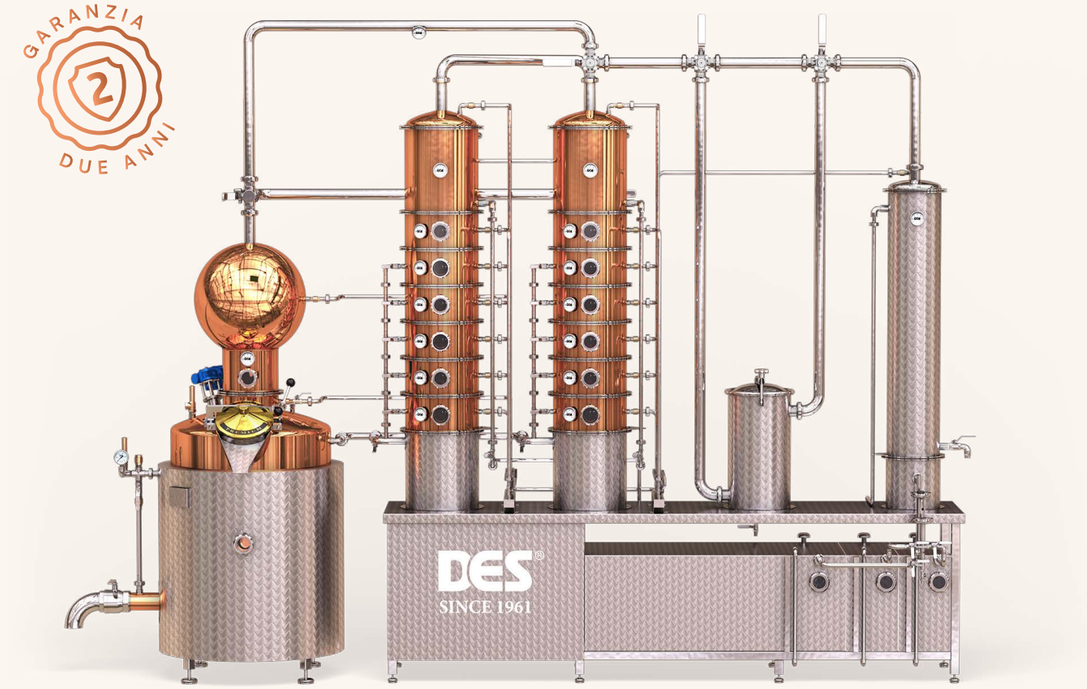
Aroma Max o colonna a piatti “a campanelle“

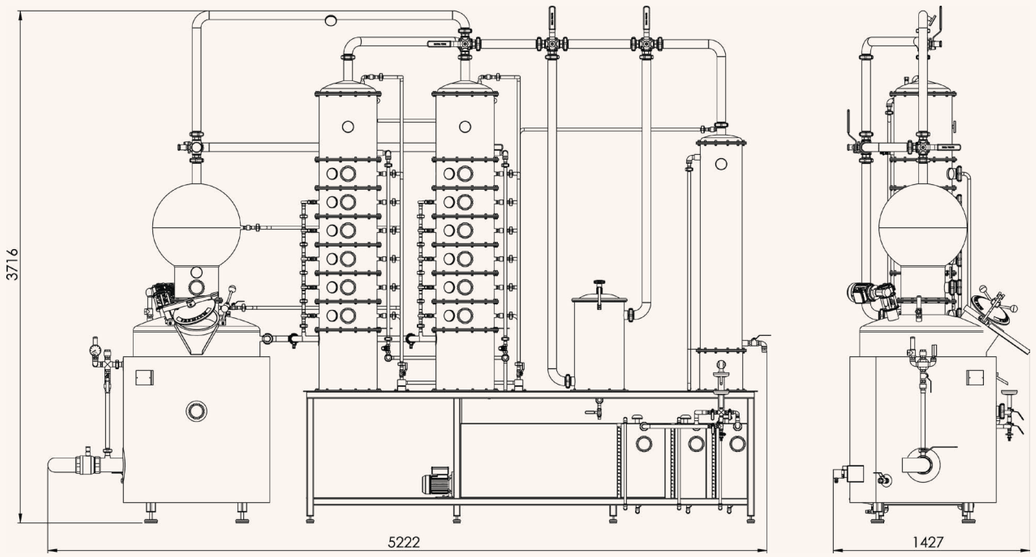
Riscaldamento a gas, combustibile solido, elettrico o a vapore

COMPONENTI	SPECIFICAZIONI
Materiale della caldaia	Inox/Aisi 304 2 mm + (ceramica lana 25mm + 1 mm acciaio inossidabile spazzolato)
Temperatura di lavorazione della caldaia	~110° C
Pressione di lavorazione della caldaia	0,5 Bar
Fonte di riscaldamento-riscaldamenti elettrici 4×9kW	27-36 kW/h
Fonte di riscaldamento-bruciatore a gas butano 25-110 kW	4,25 kg/h
Fonte di riscaldamento-bruciatore a gas naturale 25-110 kW	10,62 m³/h
Capacità netta	500 L
Materiale dell’alambicco	Cu DHP/3 mm
Coperchio dell’alambicco - Alembic	Cu DHP/2 mm
Colonna a piatti “a campanelle“	Cu DHP/2 mm
Deflemmatore	Cu DHP/2 mm
Tubi di collegamento	Aisi 304 Ø63 mm × 1,5 mm
Sistema di raffreddimento	Aisi 304 Ø300 mm, calotta esterna 1,5 mm
Unità di controllo	Configurazione manuale
Miscelatore verticale con riduttore 96 RPM	0,55 kW
Sistema CIP per il lavaggio interno	8 unità + numeno di segmeni in colonna aggiunti
Sistema di bypass/valvole by 3-way	4 pezzi
Secchiello per le erbe aromatiche	30 L
Garanzia del produttore	2 anni

DES Distilling Equipment with Soul

ALAMBICCO PREMIUM A COLONNA 500 L CON 2 COLONNE E 10 PIATTI “A CAMPANELLE“





Boccaporto di carico

Scarico

Sistema CIP per il lavaggio

Cappello alembic, whisky o onion

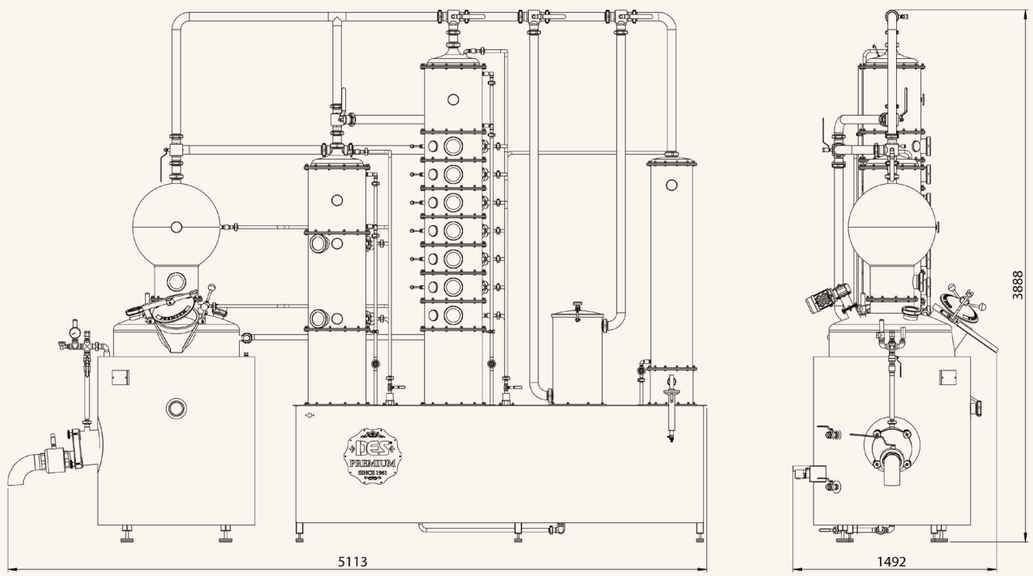
Aroma Max o colonna a piatti “a campanelle“

Riscaldamento a gas, combustibile solido, elettrico o a vapore

COMPONENTI	SPECIFICAZIONI
Materiale della caldaia	Inox/Aisi 304 2 mm + (lana di ceramica 25 mm + 1 mm acciaio inossidabile spazzolato)
Temperatura di lavorazione della caldaia	~110° C
Pressione di lavorazione della caldaia	0,5 Bar
Fonte di riscaldamento-riscaldamenti elettrici 4×9kW	27-36 kW/h
Fonte di riscaldamento-bruciatore a gas butano 25-110 kW	4,25 kg/h
Fonte di riscaldamento-bruciatore a gas naturale 25-110 kW	10,62 m³/h
Capacità netta	500 L
Materiale dell’alambicco	Cu DHP/3 mm
Coperchio dell’alambicco - Alembic	Cu DHP/2 mm
Colonna a piatti “a campanelle“	Cu DHP/2 mm
Deflemmatore	Cu DHP/2 mm
Tubi di collegamento	Aisi 304 Ø63 mm × 1,5 mm
Sistema di raffreddimento	Aisi 304 Ø300 mm, calotta esterna 1,5 mm
Unità di controllo	Configurazione manuale
Miscelatore verticale con riduttore 96 RPM	0,55 kW
Sistema CIP per il lavaggio interno	17 unità + numeno di segmeni in colonna aggiunti
Sistema di bypass/valvole by 3-way	7 pezzi
Secchiello per le erbe aromatiche	30 L
Garanzia del produttore	2 anni

ALAMBICCO PREMIUM A COLONNA 500 L CON COLONNA AROMA MAX E COLONNA A PIATTI “A CAMPANELLE“





Boccaporto di carico

Scarico

Sistema CIP per il lavaggio

Cappello alembic, whisky o onion

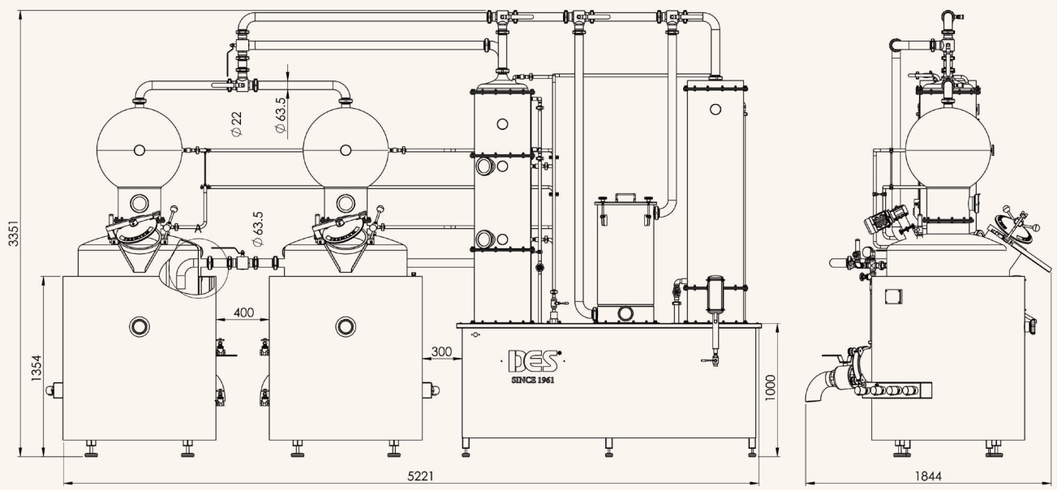
Aroma Max o colonna a piatti “a campanelle“

Riscaldamento a gas, combustibile solido, elettrico o a vapore

COMPONENTI	SPECIFICAZIONI
Materiale della caldaia	Inox/Aisi 304 2 mm + (ceramica lana 25mm + 1 mm acciaio inossidabile spazzolato)
Temperatura di lavorazione della caldaia	~110° C
Pressione di lavorazione della caldaia	0,5 Bar
Fonte di riscaldamento-riscaldamenti elettrici 4×9kW	27-36 kW/h
Fonte di riscaldamento-bruciatore a gas butano 25-110 kW	4,25 kg/h
Fonte di riscaldamento-bruciatore a gas naturale 25-110 kW	10,62 m³/h
Capacità netta	500 L
Materiale dell’alambicco	Cu DHP/3 mm
Coperchio dell’alambicco - Alembic	Cu DHP/2 mm
Colonna Aroma Max	Cu DHP/2 mm
Colonna a piatti “a campanelle“	Cu DHP/2 mm
Deflemmatore	Cu DHP/2 mm
Tubi di collegamento	Aisi 304 Ø63 mm × 1,5 mm
Sistema di raffreddimento	Aisi 304 Ø300 mm, calotta esterna 1,5 mm
Unità di controllo	Configurazione manuale
Miscelatore verticale con riduttore 96 RPM	0,55 kW
Sistema CIP per il lavaggio interno	14 unità + numeno di segmeni in colonna aggiunti
Sistema di bypass/valvole by 3-way	7 pezzi
Secchiello per le erbe aromatiche	30 L
Garanzia del produttore	2 anni

ALAMBICCO PREMIUM A COLONNA 2×500 L CON COLONNA AROMA MAX





Boccaporto di carico

Scarico

Sistema CIP per il lavaggio

Cappello alembic, whisky o onion

Aroma Max o colonna a piatti “a campanelle“

Riscaldamento a gas, combustibile solido, elettrico o a vapore

COMPONENTI	SPECIFICAZIONI
Materiale della caldaia	Inox / Aisi 304 2 mm + (ceramic wool 25 mm + 1 mm brushed stainless steel)
Temperatura di lavorazione della caldaia	~110° C
Pressione di lavorazione della caldaia	0.5 Bar
Fonte di riscaldamento-riscaldamenti elettrici 4×9kW	2×27-36 kW/h
Fonte di riscaldamento-bruciatore a gas butano 25-110 kW	2×4,25 kg/h
Fonte di riscaldamento-bruciatore a gas naturale 25-110 kW	2×10,62 m³/h
Capacità netta	2×500 L
Materiale dell’alambicco	Cu DHP/3 mm
Coperchio dell’alambicco - Alembic	Cu DHP/2 mm
Colonna Aroma Max	Cu DHP/2 mm
Deflemmatore	Cu DHP/2 mm
Tubi di collegamento	Aisi 304 Ø63 mm × 1,5 mm
Sistema di raffreddimento	Aisi 304 Ø422 mm, calotta esterna 1,5 mm
Unità di controllo	Configurazione manuale
Miscelatore verticale con riduttore 96 RPM	2×0,55 kW
Sistema CIP per il lavaggio interno	8 unità
Sistema di bypass/valvole by 3-way	6 pezzi
Secchiello per le erbe aromatiche	80 L
Garanzia del produttore	2 anni

DES Distilling Equipment with Soul

ALAMBICCO TRADIZIONALE PREMIUM 1000 L



Boccaporto di carico

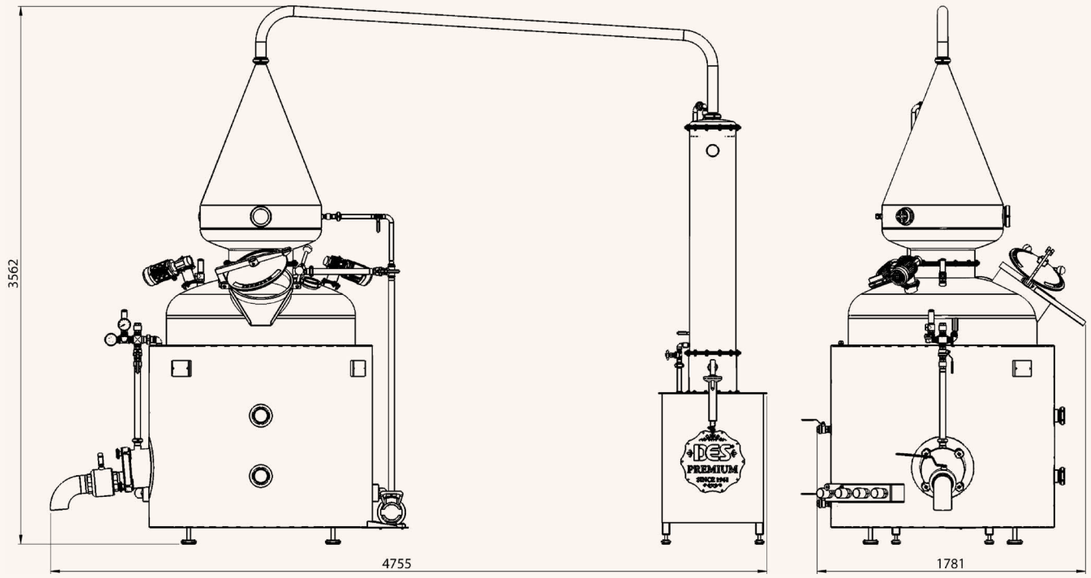
Scarico

Sistema CIP per il lavaggio

Cappello alembic, whisky o onion

Doppia parete

Riscaldamento a vapore



COMPONENTI	SPECIFICAZIONI
Materiale della caldaia	Inox / Aisi 304 2 mm + (ceramic wool 25 mm + 1 mm brushed stainless steel)
Temperatura di lavorazione della caldaia	~110° C
Pressione di lavorazione della caldaia	0,5 Bar
Heat source - electric heaters 8×9 kW	54-72 kW/h
Capacità netta	1000 L
Materiale dell'alambicco	Cu DHP/5 mm
Coperchio dell'alambicco - Whisky	Cu DHP/3 mm
Tubi di collegamento	Aisi 304 Ø63 mm × 1,5 mm
Sistema di raffreddimento	Aisi 304 Ø422 mm, calotta esterna 1,5 mm
Unità di controllo / semi automatic handling	Configurazione manuale
Miscelatore verticale con riduttore 96 RPM	2×0,55 kW
Sistema CIP per il lavaggio interno	3 unità
Garanzia del produttore	2 anni

ALAMBICCO PREMIUM A COLONNA 2×3000 L CON COLONNA AROMA MAX



Boccaporto di carico

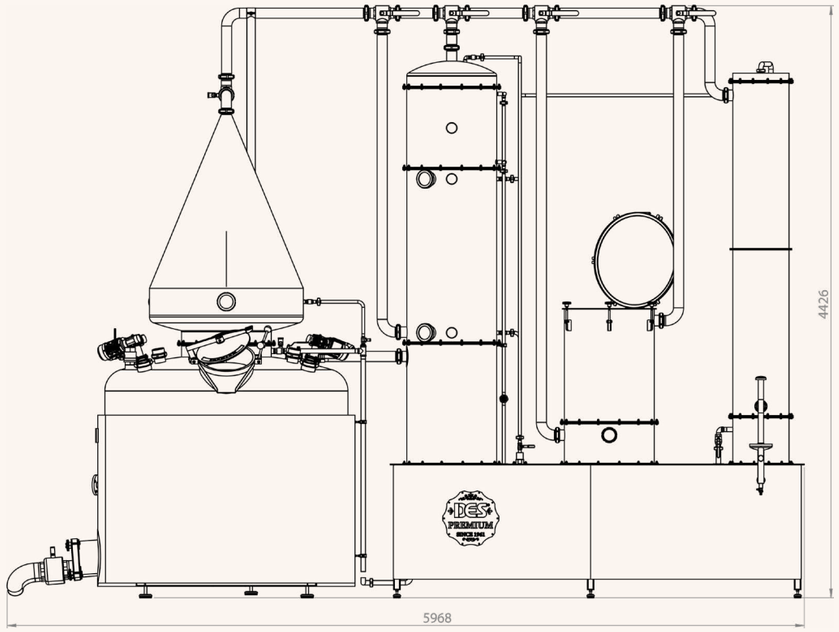
Scarico

Sistema CIP per il lavaggio

Cappello alembic, whisky o onion

Aroma Max o colonna a piatti “a campanelle“

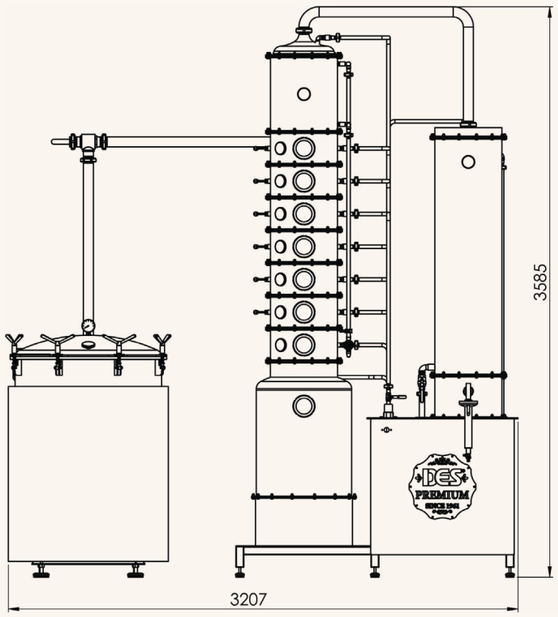
Riscaldamento a vapore

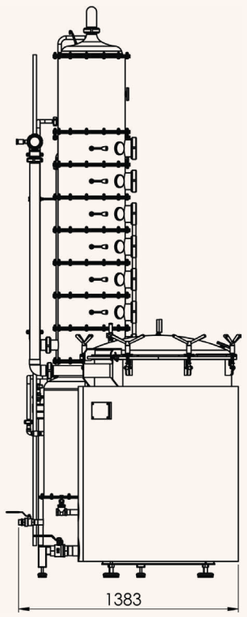


COMPONENTI	SPECIFICAZIONI
Materiale della caldaia	Inox / Aisi 304 2 mm + (ceramic wool 25 mm + 1 mm brushed stainless steel)
Temperatura di lavorazione della caldaia	~170° C
Pressione di lavorazione della caldaia	8 Bar
Capacità netta	2×3000 L
Materiale dell’alambicco	Cu DHP/5 mm
Coperchio dell’alambicco - Whisky	Cu DHP/3 mm
Tubi di collegamento	Aisi 304 Ø76 mm × 1,5 mm
Sistema di raffreddimento	Aisi 304 Ø422 mm, calotta esterna 2 mm
Unità di controllo	Configurazione manuale
Miscelatore verticale con riduttore 96 RPM	0,55 kW (2×2 pezzi)
Sistema CIP per il lavaggio interno	8 unità
Sistema di bypass/valvole by 3-way	6 pezzi
Secchiello per le erbe aromatiche	200 L
Garanzia del produttore	2 anni

ALAMBICCO PREMIUM PER GRAPPA 300 KG CON COLONNA A PIATTI “A CAMPANELLE“







Boccaporto di carico

Sistema CIP per il lavaggio

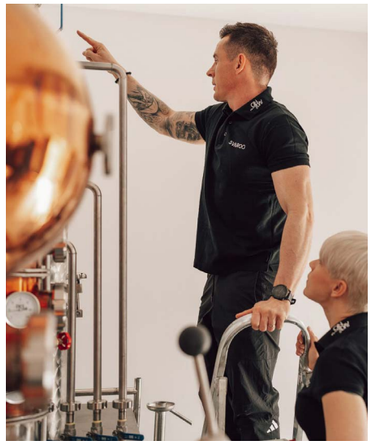
Aroma Max o colonna a piatti “a campanelle“

Riscaldamento a vapore

COMPONENTI	SPECIFICAZIONI
Materiale della caldaia	Ceramica lana 25mm + 1 mm acciaio inossidabile spazzolato
Steam working temperature	~110° C
Steam working pressure	0,5 Bar
Heat source - steam	70 kg/h per caldaia
Capacità netta	300 kg (700 L)
Materiale dell’alambicco	Cu DHP/3 mm
Still cover	Cu DHP/2 mm
Colonna a piatti “a campanelle“	Cu DHP/2 mm
Deflemmatore	Cu DHP/2 mm
Tubi di collegamento	Ø63 mm × 1,5 mm
Sistema di raffreddimento	Aisi 304 Ø422 mm, calotta esterna 2 mm
Unità di controllo	Configurazione manuale
Sistema CIP per il lavaggio interno	10 unità + numeno di segmeni in colonna aggiunti
Cestello/setaccio - 4 pezzi	Aisi 304 - 3 mm (perforato)
Serbatoio per il reflusso	Aisi 304 - 3 mm
Scarico riflusso	1”
Scarico condensa caldaia	2”
Sistema di bypass/valvole by 3-way	1 per ogni alambicco aggiunta
Porta alcolimetro	Aisi 304
Garanzia del produttore	2 anni

CONFIGURAZIONI DEI CLIENTI IN TUTTO IL MONDO

È elegante acquistare una bottiglia di bevanda alcolica,
il vero piacere è nella sua produzione.











DES® PREMIUM ELENCO DI RIFERIMENTO CLIENTI

Iniziare la distillazione artigianale non è un lavoro, è uno stile di vita.

Quando acquisti un alambicco, diventa un bene per tutta la vita, ma rimane anche con le generazioni successive.



ŠURLAN DISTILLERIA

Novi Kozarci, Serbia

Alla fine del secolo scorso, la famiglia Šurlan del villaggio di Novi Kozarci nel Banato ha avviato la propria attività di frutticoltura. Poi ha piantato il primo ettaro di meli, senza dare per scontato quanto i loro frutteti si sarebbero espansi e moltiplicati nei decenni successivi. All'inizio, coltivavano frutta per le proprie esigenze e per quelle del mercato locale, perfezionando nel tempo la tecnologia per la preparazione e la produzione di brandy nazionale di alta qualità. Nel 2003, hanno registrato la loro distilleria.
Nel prossimo futuro, si prevede di aumentare la capacità lavorativa, aprirsi a nuove reti di mercato e penetrare ulteriormente nei territori al di fuori dei confini della Serbia, secondo le norme GAP e HACCP.





La distilleria Šurlan, oltre alla produzione di brandy di frutta come prodotto principale, produce anche liquori dal gusto eccellente. Offrono brandy realizzati con tutti i tipi di frutta: prugne, albicocche, pere, mele, mele cotogne, viti, ciliegie, lamponi e idromele. Per modernizzare la sua produzione, il proprietario della distilleria Šurlan, Darko, ha deciso di acquistare un modello DES premium da 500 L con due colonne diverse, aroma max e una colonna con piastra a bolle.



Alambicco:

- Alambicco premium a colonna 500 L con colonna Aroma Max e a piatti "a campanelle"

Gamma di prodotti:

- Bitters
- Brandy

SVAROG DISTILLERIA

Maribor, Slovenia

La distilleria della famiglia Svarog è dotata di un nuovo alambicco e i proprietari Bojan e Lidija non vedono l'ora di modernizzare la distilleria e perfezionare la ricetta per il loro gin Svarog. Svarog, il dio del cielo, il protodio rappresenta la divinità principale della mitologia slava. Significa forza, coraggio e mistero, collega cielo, terra e natura. Tutti questi e molti altri segreti contraddistinguono il gin della distilleria Svarog. Da erbe accuratamente selezionate di produzione nazionale, questa distilleria produce liquori della massima qualità.





Questo dispositivo è popolare tra i viticoltori, le piccole e medie distillerie artigianali. Sicuramente il prodotto più venduto del segmento premium, il DES pot con colonna laterale e una capacità di 150 litri. Il dispositivo è stato installato nella famosa distilleria slovena Svarog, situata nei pressi di Maribor, dove i proprietari distilleranno principalmente gin e cognac, seguiti da brandy, rum e whisky nel loro nuovo giocattolo.



Alambicco:

- Alambicco premium a colonna 200 L con colonna a piatti "a campanelle"

Gamma di prodotti:

- Gin

DAMIJANIĆ DISTILLERIA

Pola, Croazia

Il gin Sette Monti è il risultato di molti anni di immaginazione e dell'eccellente storia di un barista mondiale che adorna questo distillato. Sette Monti si traduce in sette colline. La distilleria si trova a Pola. Come Roma, Pola è costruita su 7 colline, e indovina quanti ingredienti ha questo delizioso gin? Esattamente 7! La corteccia di bergamotto dalla Sicilia e la rosa persiana, che viene acquistata dall'Iran, sono le spezie che rendono riconoscibile il loro gin, e gli altri ingredienti sono acquistati localmente, ginepro dalle pendici della Ciceria, coriandolo, camomilla, liquirizia, radice di angelica. Karlo, il barista e proprietario, ha scelto un moderno alambicco con due colonne laterali, 6 piastre a bolle, una capacità di 200 L, riscaldamento elettrico, una porta in ottone incisa con il nome della distilleria, un cestello per gin con una capacità di 10 L.





Karlo Damijanić, il proprietario della distilleria della famiglia Damijanić, ha costruito la sua carriera per diciotto anni ed è il proprietario di numerosi premi e titoli nel campo del bartending e del flair bartending. Ha vinto il campionato nazionale tre volte rappresentando la Croazia al campionato mondiale dove ha ottenuto un invidiabile quarto posto a Singapore nel 2010.

Il gin Sette Monti è entrato nel mercato nel 2021 e già nel primo anno è stato decorato con medaglie d'oro, Gin dell'anno 2021 a Londra e Cro Agro 2021 a Zagabria, nonché bronzo dai World Gin Awards.



Alambicco:

- Alambicco premium a colonna 200 L con colonna a piatti "a campanelle"

Gamma di prodotti:

- Gin
- Brandy
- Teranino

LYNX CRAFT DISTILLERIA

Gorski Kotar, Croazia

Marin Mihaljević Žulj è dottore in scienze biotecnologiche e professore di bevande alcoliche forti presso l'Università di Zagabria. Appassionato di distillazione. Nel tempo libero, accende la sua allegra macchina e, come il professor Baltazar, aspetta che la goccia perfetta scorra.

Maja Žulj Mihaljević è dottore in scienze biotecnologiche che ha sostituito una brillante carriera scientifica con l'imprenditoria, nel desiderio di libertà, significato e più tempo per ciò che ama veramente: la famiglia e le piante. Sia per mangiare, fermentare o macerare.





Il liquore Lynx è magico: è stato creato dalla macerazione di 13 specie vegetali, con un'enfasi sull'assenzio, ma anche altre piante di montagna, come la genziana lutea, che gli conferiscono una complessità seducente.



Alambicco:

- Alambicco premium a colonna 200 L con colonna Aroma Max sul bollitore

Gamma di prodotti:

- Gin
- Bitters

GINSANITY DISTILLERIA

Colonia, Germania

Come è nata l'idea di produrre gin? I proprietari della distilleria GINsanity, Dagmar e Mi-chael Frangenberg, con sede a Keln, sono amanti del gin da 20 anni. Dagmar ha lavorato come scrittrice televisiva all'estero e Michael come direttore degli acquisti in azienda. Dopo ogni viaggio, hanno riportato a casa i gin che ammiravano insieme, così è nata l'idea di provare anche loro a produrre il loro primo gin.





A 40 anni, hanno acquistato un mini alambicco, hanno visitato distillerie, hanno seguito molti corsi di formazione e hanno iniziato la loro avventura. Producono gin al lampone, classico, all'arancia, al cioccolato, al tartufo bianco, al lime, al caffè e anche gin analcolico. Molto rapidamente, hanno iniziato ad arrivare i più grandi premi del mondo. L'alambicco da 200 L con cestello per gin e riscaldamento elettrico è il primo alambicco DES premium ad apparire sul mercato tedesco.



Alambicco:

- Alambicco tradizionale Premium 200 L

Gamma di prodotti:

- Gin
- Gin-Liquore

FERMENTHINKS DISTILLERIA

Firenze, Italia

Nasce Fermenthinks, una distilleria e una microdistilleria, un laboratorio e una macchina di idee che punta a creare prodotti artigianali e di qualità, anche per piccole attività e in quantità sostenibili.
Stefano, Julian, Matthew, tre giovani "Spirits Cowboys" hanno avuto molto successo nel bartending e hanno deciso di avviare un'attività in proprio. Il prodotto principale è gin, whisky e liquori. Offrono un servizio completo: ricerca, sviluppo, produzione, imbottigliamento ed etichettatura. Il London Dry Gin è il loro forte; è più fine e puro e sfrutta la versatilità dell'alambicco buffalo, uno straordinario alambicco da 200 litri che regna sovrano nella nostra sede e non smette mai di funzionare.





Perché "spirit cowboys"? Ci siamo imbarcati in un'avventura in tempi incerti, esplorando nuove frontiere, producendo gin e liquori come private label nella prima distilleria urbana sulle colline vicino a Firenze. Come hanno scelto il nome Fermenthinks? Il nome della distilleria Fermenthinks deriva da due parole tra "ferments" e "thinks" = pensieri in fermento.



Alambicco:

- Alambicco tradizionale Premium 200 L

Gamma di prodotti:

- Whisky
- Gin

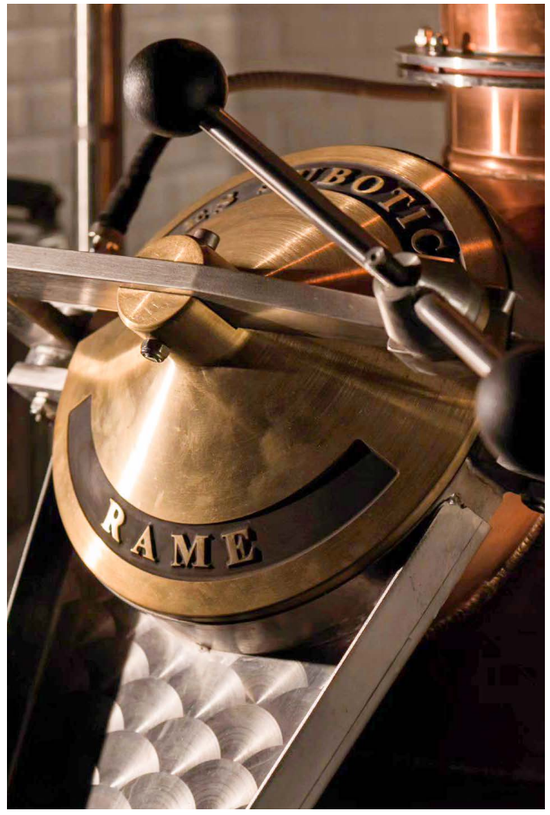
DES Distilling Equipment with Soul

RAME DISTILLERIA

Perugia, Italia

Rame, la distilleria artigianale che cattura l'anima dell'Italia nel cuore di Perugia. Dalle pendici delle colline umbre, sorge Rame, un laboratorio di passione e maestria. I nostri artigiani dedicano ogni momento alla creazione di distillati di altissima qualità, utilizzando solo ingredienti accuratamente selezionati e una tecnica tramandata di generazione in generazione. Nel 2023 nasce RAME, Distilleria Perugia Urbana, una micro distilleria artigianale che produce distillati come fernet, liquir, london dry gin, vodka e bitter con un alambicco elettrico da duecento litri con capacità del cestello del gin di 30L.





Nel cuore del centro storico di Perugia, sopra l'acro dell'acquedotto medievale, lungo la Via Appia, sorge la distilleria, dove è possibile visitare la cantina, il laboratorio di produzione e degustare cocktail di alta qualità, birre artigianali, vini naturali e cibo selezionato.
Producono fernet, liquir, london dry gin, vodka, bitter.



Alambicco:

- Alambicco tradizionale Premium 200 L

Gamma di prodotti:

- Vodka
- Gin
- Fernet
- Liquore

ZONA B DISTILLERIA

Verona, Italia

Dopo 7 anni di lavoro in un birrificio artigianale, nel 2022, Alessandro Zaghi ha deciso di aprire la prima distilleria di gin nella provincia di Verona. ZONA B simboleggia i nomi iniziali dei membri della famiglia e il vaso si chiama Oscar come il nome di suo figlio. La distilleria ZONA B utilizza un alambicco DES a doppia parete, con una capacità di 200 litri. Questo dispositivo ha 2 colonne laterali e ogni colonna contiene 3 piastre a bolle, il che apre molte diverse opzioni per i proprietari di questa distilleria per produrre più tipi di bevande alcoliche.
Un gin terpenico prende il nome dai composti naturali che conferiscono alle piante i loro odori e sapori speciali. Alessandro utilizza alcol biologico ed erbe italiane per il suo prodotto: oltre al ginepro essenziale, al coriandolo e all'angelica, il suo gin contiene liquirizia, camomilla, cardamomo e agrumi.





Una settimana dopo che Alessandro assaggiò il primo gin italiano, acquistò un alambicco da 2 L e iniziò a sperimentare la produzione di bevande alcoliche a casa sua. Non molto tempo dopo, iniziò a cercare il posto perfetto per la sua distilleria e un dispositivo che gli avrebbe consentito di realizzare ogni sua idea. Considerando che stai leggendo questo testo sulla distilleria Zona B nell'elenco di riferimento premium DES, è chiaro come è finita la sua ricerca.



Alambicco:

- Alambicco premium a colonna 200 L con colonna a piatti "a campanelle"

Gamma di prodotti:

- Gin

VÄSTERÅS DISTILLERIA

Västerås, Svezia

Vero gin artigianale scandinavo. Västerås Destilleri è una delle distillerie in più rapida crescita in Svezia. Salar ed Emmelie hanno fondato Västerås Destilleri AB. Salar lavora come barista da 8 anni ed è particolarmente appassionato di Gin. Emmelie è una chef qualificata da 13 anni, ma lavora come pasticcera da 6 anni e ha un senso del gusto in più.
Ha vinto tre medaglie Masters al Global Gin Masters 2024, la loro prima partecipazione alla competizione.







Nel cuore della distilleria c'è Västerås Dry Gin, distillato con NGS da grano invernale svedese, ginepro, semi di coriandolo, radice di angelica, scorza di limone fresca, fiori di sambuco, pepe nero Tellicherry, rosa di Damasco e crespino. Nel loro portfolio prodotti sono presenti anche il Västerås Pink Gin, al quale dopo la distillazione vengono aggiunti semi di melograno naturali per dare colore, conferendogli un delicato sapore di frutti di bosco, e il Västerås Navy Strength e il Västerås Gimlet, una bevanda pronta da bere in una bottiglia di gin, zucchero e lime.

Alambicco:

- Alambicco premium a colonna 200 L con colonna a piatti "a campanelle"

Gamma di prodotti:

- Gimlet
- Gin

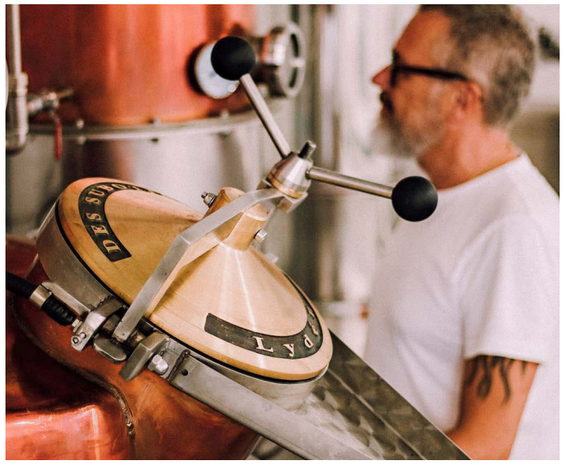
LYDÉN DISTILLERIA

Ljungby, Svezia

Lydén Distilleria è una distilleria artigianale situata in Svezia. Fondato nel 2019 da Roger & Emil Lydén, Father & Son con un interesse comune — il Craft Gin Svedese. Il loro Gin è prodotto in piccoli lotti con botanici biologici accuratamente selezionati. La lavorazione artigianale rende ogni lotto e bottiglia unico.







"Fragrante all'olfatto con note di pino resinoso, erbe verdi, camomilla, pompelmo bianco ed erba dei prati. Al palato è ben equilibrato con una fantastica untuosità, spezie calde, ginepro terroso e un taglio di acidità di pompelmo. Alcune note di arancia e pepe nel finale. Ottimo equilibrio e controllo di sapori e complessità."
Il London Dry Gin 2021 della Lydén Distilleria ha vinto il premio come miglior gin al mondo ed è stato prodotto nell'alambicco DES Aroma Max!

Alambicco:

- Alambicco premium a colonna 500 L con colonna Aroma Max

Gamma di prodotti:

- Gin

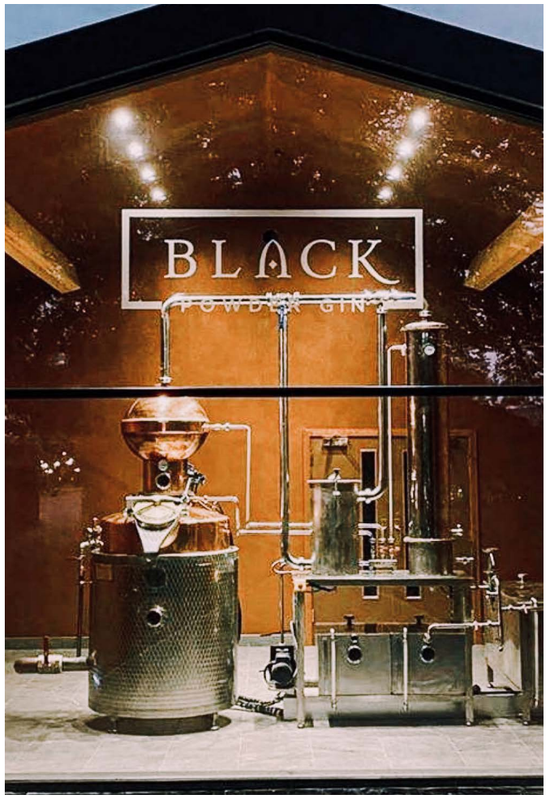
BLACK POWDER DISTILLERIA

Witton, Gran Bretagna

Flintlock Navy Strength Gin - un London Dry Gin in stile tradizionale! Completamente “Old school”, con una striscia giudiziosa di ginepro che la attraversa, la profondità e la complessità del sapore qui è sbalorditiva e incredibilmente buona!
Arancio amaro, chiodi di garofano, legni di radice e spezie profonde, e nonostante i suoi alti livelli di alcol, l’alcol è eccezionalmente ben integrato, lasciando una morbida morbidezza al palato. Un gin per un amante del gin, fatto da un magistrale savant/e, assolutamente eccezionale.







Situata nella pittoresca campagna e affacciata sulla penisola costiera del Western Lancashire, risiede una delle distillerie più uniche e diversificate della regione. Black Powder offre una vasta gamma di prodotti entusiasmanti, tutti meticolosamente fatti a mano nei tradizionali alambicchi di rame. Insieme a gin giudicati tra i migliori al mondo, producono anche squisiti liquori, rum, whisky, porto e oltre 40 deliziosi gin di frutta completamente naturali per stuzzicare tutte le papille gustative.

Alambicco:

- Alambicco tradizionale Premium 500 L

Gamma di prodotti:

- Gin
- Liquore
- Rum
- Whisky

NORTH POINT DISTILLERIA

Thurso, Schozia

Creano piccoli lotti di autentici liquori scozzesi e li distillano nel modo più interessante. Dopo aver utilizzato la canna da zucchero e la melassa dei Caraibi più pregiati e di provenienza sostenibile, usano botti di whisky locali delle Highlands scozzesi per maturare e rifinire il loro spirito. Proprio come i piloti, sono pronti ad andare in capo al mondo per aiutare la loro comunità e il loro business a essere il meglio che possono essere. Credono nel bellissimo estremo nord della Scozia. Inoltre, credono nei loro prodotti. E specialmente, credono nel fornire ai loro clienti la massima qualità - distillati creati localmente.







Stroma è un’isola al largo di Caithness. Un tempo era la casa di pescatori, crofters e, indovinate, i piloti. Lentamente la gente ha lasciato l’isola e nel 1997 anche i restanti residenti (i guardiani del faro e la loro famiglia) si sono trasferiti lasciandola disabitata... L’isola è ora di proprietà di una famiglia che la usa per pascolare le pecore - pecore molto fortunate! Sandy Stroma è unico come gli alcolici che produce. Nelle Highlands scozzesi, questo rame chiamato Stroma sta facendo la sua magia. I suoi nuovi proprietari nella North Point Distilleria sono entusiasti di fare esperimenti e produrre rum, gin e brandy di alta qualità con il casco per whisky, con la colonna per il brandy e rum, oltre che esperimentare con il cesto di gin botanico.

Alambicco:

- Alambicco premium a colonna 500 L con colonna Aroma Max

Gamma di prodotti:

- Rum
- Whisky
- Gin

ATELIER-CONSTANTBERGER DISTILLERIA

Herve, Belgio

I brandy di frutta sono prodotti da frutti provenienti da frutteti ad alto fusto nella regione di Liegi. Hanno acquistato 2 alambicchi, nel primo alambicco è stato distillato un alcol a +/-30°. Grazie al secondo alambicco hanno distillato un alcol a 70°. Durante la seconda distillazione entra in gioco il know-how di Léandre, il maestro distillatore! Deve infatti annusare e assaggiare ciò che esce dall'alambicco per conservare solo il cuore della distillazione che contiene gli aromi perfetti! L'alcol è quindi pronto per essere invecchiato per almeno 6 mesi.





Adeline e Léandre si incontrano alla fine dei loro studi, in seguito Léandre scopre i segreti della distillazione al Museo del ginepro e poi inizia la formazione in distillazione ad Hasselt. Impara a distillare tutti i materiali fermentabili e sogna di produrre non solo ginepro, ma anche liquori, whisky, ecc. La coppia vuole reinventare la micro-distilleria. Nella tradizione dei distillatori d'annata, vogliono rendere la distillazione accessibile a tutti, mettendo a disposizione il loro know-how e i loro macchinari.



Alambicco:

- Alambicco tradizionale Premium 500 L
- Alambicco tradizionale Premium 200 L

Gamma di prodotti:

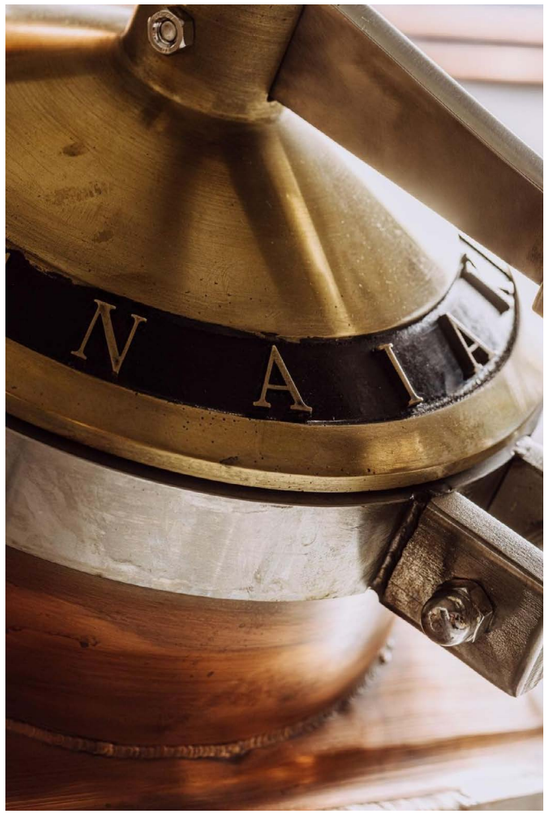
- Brandy
- Liquori al ginepro
- Whisky

ANAIAK DISTILLERIA

Ciboure, Francia

Lanciato nel 2020, Anaiak Gin è prodotto dai fratelli Rémy e Boris Harretche nella loro distilleria in un garage ristrutturato nella città di Ciboure, e il nome "Anaiak" significa "fratelli" in lingua basca. L'acquavite di base è prodotta con vinacce biologiche della regione di Bordeaux e le botaniche di verbena citriodora ed eucalipto vengono raccolte localmente nella regione basca. Il loro alambicco a riflusso da 200 litri costruito su misura è stato progettato esclusivamente per la produzione di gin. Nel 2023 è stato lanciato il secondo gin della distilleria, Gin Fracternal N2.





Nel 2021, come parte del concorso The Gin Guide Awards, Anaiak Gin ha ricevuto i riconoscimenti di "Best in France" e "Highly Commended". Anaiak Gin combina con carattere note fresche, pulite ed erbacee con ginepro e spezie terrose e aromatiche, fornite con equilibrio e coesione, mentre l'acquavite di base di vinacce conferisce un corpo meraviglioso e una generosa sensazione in bocca. Anaiak è un gin equilibrato con il 41% di alcol.



Alambicco:

- Alambicco tradizionale Premium 200 L

Gamma di prodotti:

- Gin

MEZENK DISTILLERIA

Saint-Jeures, Francia

Mezenk, la distilleria francese, si trova sulle montagne dell'Alvernia a un'altitudine di 900 m e prende il nome dal monte Mont Mezenk. Tutte le piante che i proprietari utilizzano per la produzione di gin provengono localmente dal monte Mezenk. L'acqua utilizzata proviene da rocce vulcaniche, è mineralizzata attraverso una base geologica incontaminata, unica nella sua diversità. È un eufemismo dire che siamo felici dell'ambiente in cui si trova questa distilleria.





Il proprietario Jacques produce gin, rum, whisky, assenzio e vodka nel suo nuovo alambicco. La sua scelta è un dispositivo da 500 L con una colonna Aroma max, riscaldamento elettrico e combustibile solido, con un cestello per gin. La combinazione di elettricità e combustibile solido è eccellente per tutti coloro che hanno una grande quantità di legna da ardere che può fornire risparmi nei consumi. Oltre a questa pentola, per la sperimentazione e la ricerca di ricette, Jacques utilizza un alambicco per hobby DES Performance con una capacità di 100 L. L'intera distilleria è realizzata in pietra, l'effetto è fenomenale.



Alambicco:

- Alambicco premium a colonna 500 L con colonna Aroma Max

Gamma di prodotti:

- Whisky
- Gin
- Assenzio
- Rum
- Vodka

DES SUBOTICA PREMIUM SINCE 1961

LE VADROUILLEUR DISTILLERIA

Sault, Francia

L'idea alla base della distilleria Le Vadrouilleur è quella di fornire al mercato liquori artigianali di qualità con materie prime e ingredienti biologici. Soprattutto, la cura per l'ambiente è un aspetto fondamentale che contraddistingue questa distilleria. La maggior parte delle materie prime che utilizzano proviene da un raggio di 20 km e viene prodotta in Francia. L'obiettivo è quello di mettere in mostra la splendida regione francese della Provenza, che contiene paesaggi incantevoli e meravigliose piante botaniche. La distilleria si trova nella capitale della lavanda di Sault. Questo luogo è dominato da splendidi campi di lavanda.







Il loro gin Mistello si basa su piante botaniche di provenienza locale, concentrandosi sulla lavanda biologica. Tuttavia, questo gin contiene note floreali, mentre la sensazione in bocca sviluppa aromi complessi di agrumi e spezie calde. L'alambicco ibrido da 500 litri con due colonne laterali, una colonna con piastre a bolle e una colonna Aroma max è responsabile di tutto questo, mentre per un'ulteriore aromatizzazione è stato installato un cestello per gin che arricchisce ulteriormente il distillato.

Alambicco:

- Alambicco premium a colonna 500 L con colonna Aroma Max e a piatti "a campanelle"

Gamma di prodotti:

- Gin
- Liquore

DES SUBOTICA PREMIUM SINCE 1961

3 CITY DISTILLERIA

Sopot, Polonia

Nel nord della Polonia, sulla costa del Mar Baltico, a Sopot, Marta e Howard Chaganis hanno fondato la 3 City Distilleria, una distilleria dove la qualità viene sempre prima della quantità. Il loro London Dry Gin premium porta con sé una forte identità locale: tra le botaniche utilizzate spicca il ginepro raccolto lungo la costa baltica, che conferisce freschezza e un gusto pulito ed elegante. Il risultato è un gin straordinariamente equilibrato, luminoso e naturalmente perfetto da gustare con acqua tonica, proprio come dovrebbe essere un autentico London Dry. Il cuore della produzione è un alambicco DES da 200 litri, realizzato interamente in rame. È stato scelto non solo per il suo design, ma soprattutto per i vantaggi che il rame offre durante la distillazione: un'eccellente conducibilità termica, un distillato più pulito e ricco di aromi e una significativa riduzione delle impurità indesiderate. Ogni ciclo di distillazione viene eseguito con pazienza e precisione: il riscaldamento avviene gradualmente, le prime gocce compaiono dopo circa due ore e il processo si conclude in circa sette ore e mezza, producendo un lotto di circa 350 bottiglie.





Marta e Howard hanno scelto DES su consiglio di altri distillatori e sottolineano l'eccellente comunicazione, i tempi di consegna e una qualità che, a loro dire, supera le aspettative rispetto al prezzo.
La distilleria è aperta a visite private e degustazioni su prenotazione.



Alambicco:

- Alambicco tradizionale Premium 200 L

Gamma di prodotti:

- Gin

TESSELLIS DISTILLERIA

Sosnowiec, Poland

All'inizio del ventesimo secolo, tre cari amici elaborarono un ambizioso piano per fondare una propria distilleria in Polonia. Tre anni e due rivolte dopo, il loro piano maturò e il sogno divenne finalmente realtà. All'interno del laboratorio, lo spazio si riempì gradualmente dei magici aromi di ginepro e di varie piante. Alla fine, il mercato ottenne un nuovo protagonista: la distilleria Tessellis, che portò con sé le ricette perfette per realizzare il London dry gin e una nuova versione di vodka. Sfortunatamente, a causa delle sfortunate circostanze della guerra, la distilleria dovette chiudere i battenti. Così, i proprietari annotarono attentamente le loro preziose ricette nel "Libro dell'alchimia", che seppellirono in profondità nella periferia della città.





Questo libro resistette alle sfide della guerra, del comunismo e del periodo della Repubblica Popolare Polacca. Dopo molti anni, qualcuno trovò finalmente questa preziosa raccolta di ricette, consentendo al gin e alla vodka Tessellis di tornare sul mercato, ora realizzati in un alambicco a colonna a tre frazioni DES. Tessellis è una parola che deriva dal latino e significa mosaico. È una specie di metafora che si riferisce alla produzione di gin, vodka botanica e altri alcolici forti. Le quantità e le tipologie di piante devono essere perfettamente coordinate in modo che si armonizzino tra loro e creino unità.



Alambicco:

- Alambicco premium a colonna 200 L con colonna a piatti "a campanelle"

Gamma di prodotti:

- Vodka
- Gin
- Assenzio

AARAU DISTILLERIA

Aarau, Svizzera

Michael Stampfli, Urs Lüthy, Jean Hächler sono i proprietari di una piccola distilleria nella città svizzera di Aarau. Hanno scelto una pentola DES con una capacità di 200 L con una colonna laterale e un cestello per il gin, riscaldamento elettrico. Producono principalmente gin, ma di recente hanno aggiunto l'assenzio alla loro gamma. Il gin Monkey in a bottle deve il suo nome a uno degli ingredienti utilizzati nella produzione di questo gin, il frutto del baobab, il cui frutto è amato dalle scimmie. I best-seller sono il London dry gin, il New Western gin (fruttato) e l'autunnale gin, invecchiato in botte per 2-6 mesi.







Gold Edition si sposa bene con un tonico agli agrumi.
E il nostro consiglio è un gin con un bollino viola, assolutamente da avere!
Gin con il maggior numero di premi:
Gin dell'anno 2022 (miglior gin al mondo 2022) Falstaff 91 punti
China Wine & Spirits Awards CWSA 2021 Double Gold Medal
The Gin Guide London 2021 Gold Medal (Best of Switzerland e Top 10 in Europe)
International Wine and Spirits Competition IWSC 2021 Silver Medal
USA Spirits Award Gold Medal 2021 (Top 3 World)

Alambicco:

- Alambicco premium a colonna 200 L con colonna a piatti "a campanelle"

Gamma di prodotti:

- Gin
- Assenzio

BASANDERE DISTILLERIA

Navarra, Spagna

Il nome di questa micro-distilleria spagnola è Bassandere. Il nome della pentola, Maria, è inciso anche sulla porta in ottone della pentola. Maria è la nonna del proprietario della distilleria, è stata una persona molto influente nella sua vita. Sebbene il processo di registrazione di una distilleria non sia affatto facile, la distilleria Bassandere ha finalmente aperto le sue porte ai visitatori di tutto il mondo nel 2022.







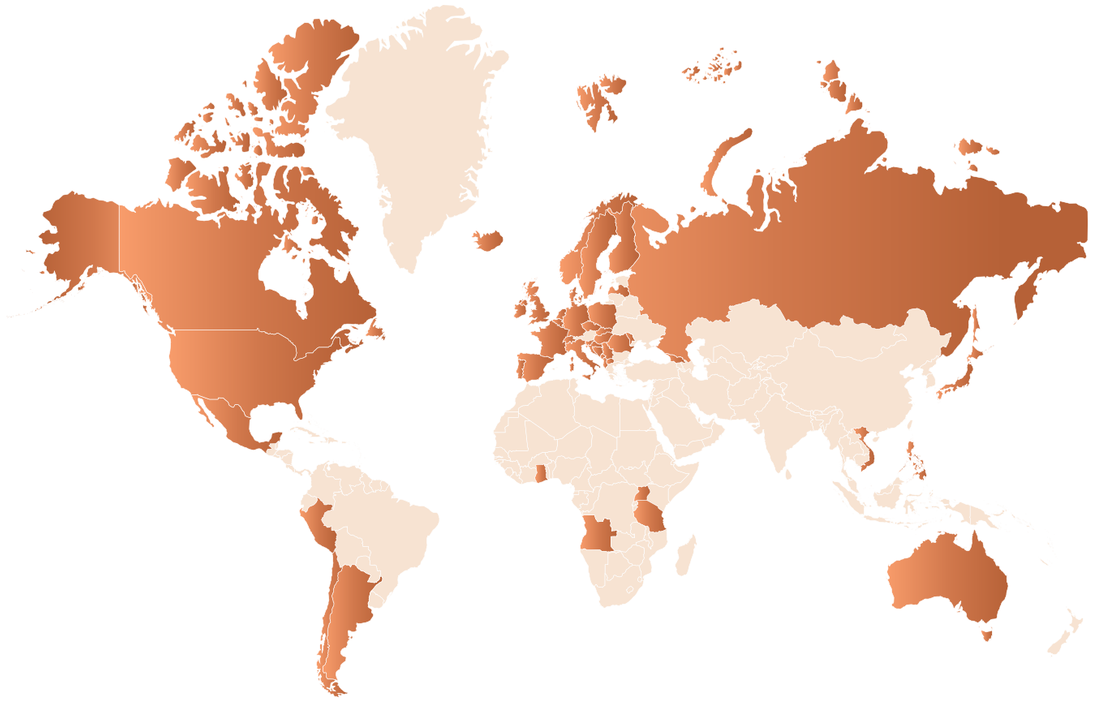
Questa è la prima distilleria in Spagna che ha installato un alambicco DES Premium. Dispositivo con una capacità di 200 L con una colonna laterale, riscaldamento elettrico e un cestello per erbe aromatiche. Per iniziare, produrranno diversi tipi di gin e si prevede anche la vodka. Solo dopo aver commercializzato con successo il suo marchio, pianifica un ulteriore sviluppo della gamma di prodotti. Per ora, è molto chiaro che i sapori di questi distillati non lasciano nessuno indifferente.

Alambicco:

- Alambicco premium a colonna 200 L con colonna a piatti "a campanelle"

Gamma di prodotti:

- Gin
- Vodka



OLTRE 150 DISTILLERIE ARTIGIANALI IN TUTTO IL MONDO UTILIZZANO APPARECCHIATURE DES:

Spagna	Swezia	Georgia
Portogallo	Norwegia	Russia
Regno Unito	Polonia	Tanzania
Francia	Lettonia	Ghana
Germania	Croazia	Canada
Denimarca	Slovenia	Messico
Belgio	Serbia	Cile
Paesi Bassi	Bosnia ed Erzegovina	Perù
Swizzera	Macedonia	Vietnam
Italia	Romania	Giappone
Finlandia	Albania	Australia

Prenota la tua presentazione video gratuita con il nostro rappresentante commerciale.
Per avviare una distilleria artigianale offriamo finanziamenti fino a 6 mesi.





SCANSIONAMI!

sales@despotstills.eu

+39 3663110006
+39 5361512004

www.despotstills.eu/it