

Относно предназначението на крановете към дестилационните инсталации, произведените от „Бенковски Ко „, София за „Черноморско злато „ АД , Поморие

1. Крановете на баретките на дестилационните инсталации, произведени и продадени на „Черноморско злато“ АД , Поморие , с размер ½” са фабрично монтирани съгласно технологичните изискванията за работа на колоната , от „Бенковски Ко „, София
2. Баретките към охладителите на дестилационните колони имат основно значение за работата им. Без такива уреди колоните не могат да функционират.

В баретката изтича готовата продукция (дестилат за ракия и бренди). В нея се поставят спиртомер – термометър за отчитане на алкохола в дестилата и температурата му. Тя не трябва да е по висока от 20°C за да няма загуби на алкохол. От долната страна е монтиран кран ½”, за вземане на малки количества технологични проби – за органолептична оценка на дестилата , за неговото алкохолно съдържание , загуба на алкохол във винасата (при контролната баретка.).

Тези параметри могат да се получат само от баретката, чрез пробното кранче, никъде другаде по инсталацията.

Този конструктивен елемент е приложен във всички дестилационни инсталации по света , иначе не може да се направи органолептична оценка на изтичащия дестилат , необходима за оптималната настройка на инсталациите.

Термометърът и спиртомерът показват приблизителни временни стойности за ориентация – точните параметри.- само чрез проба.

3. Относно крановете по флегмовите тръби (хидравличните затвори от дефлегматорите)- имат следните функции:

-за изпразване на затворите след приключване на работа.

-периодично промиване на затворите (заедно с дефлегматорите) срещу натрупани в процеса утайки, които могат да изключат работата на колоната.

- за отделяне на миещи препарати , използвани за измиване на дефлегматорите от натрупвания .По време на работа в тези апарати има натрупвания на най различни примеси , увлечени с алкохолните пари, които с течение на времето , ако не се почистят, влошават работата на дефлегматорите и на цялата колона.Тези напластявания се почистват с различни миещи препарати.
- периодична проверка на алкохолното съдържание на флегмите (алкохолната течност) стичаща се от дефлегматорите към колоната, което е особено важно за процеса.

Пак отбелязваме, че такива кранове по хидравличните затвори са монтирт от всички производители на дестилационни колони по света.

Петко Събев – Управител „Бенковски Ко” София.

