

Brennblasenreiniger



Das Arbeitsverfahren für die effektive Reinigung der Brennblase nennt man „Reinigungsbrand“.
BRENNBLASENREINIGER (070192) ist das Basisprodukt für alle Reinigungsarten und wird 4 bis 6 %ig eingesetzt.

Alternativ für einfachere Brenngeräte und ohne Aufschäumen: manuelle Reinigung mit Bürsten (u.a. unsere "Steigrohrbürste" (070610). Verkürzt die Reinigungszeit. Aber Achtung! Immer Handschuhe verwenden!

Für kleine Tischbrennereien: verwenden Sie unseren Reiniger "PITT" (160703) in der höchsten Konzentration (kleinere Packungsgröße. Achtung! Aufschäumen hiermit nicht möglich!)

Für eine 100l fassende Brennblase brauchen Sie etwa 5 kg Brennblasenreiniger (070191).
Folgende Schritte sind einzuhalten:

1. Zuerst wird die **Brennblase mit Wasser**, wenn möglich bis zum vorletzten Kolonnenfenster, befüllt. Der **Reiniger wird zugegeben** und gut vermischt. Dann wird aufgeköcht. Dabei entsteht ein **Schaum der aufsteigt** und nicht nur die Brennblase, sondern auch die Kolonnen reinigt. Dieser „Reinigungsbrand“ dauert mehrere Stunden.
2. Danach mit reinem Wasser **zwischenspülen**, um eine Neutralisation der nun folgenden Säure zu verhindern!
3. Nun erfolgt die Reinigung mit dem TM Kupferreiniger (070440)
Anwendung innen: 1:1 mit Wasser verdünnen und mit einer Bürste reinigen.
Anwendung außen: Pur mit einem Schwamm auf die kalte Kupferoberfläche auftragen und mit kaltem Wasser abspülen.
Auch für kleine Tischbrennereien zu verwenden!
4. Zuletzt wird die Brennblase nochmals mit reinem Wasser gefüllt und der Kochvorgang wiederholt (**Wasserbrand**). Das Kühlwasser muss im Kühler und Verstärker abgelassen sein und das Wasser im Wasserbad je nach der verdampften Menge nachgefüllt werden. Es sollte zumindest eine Stunde sichtbar aus dem Kühlerausflussrohr dampfen und tropfen.
5. Zum Schluss führen Sie unbedingt eine **Geruchs- und Geschmacksprobe** durch!

Weiteres Zubehör sowie sämtliches für den Hobbybrauer, Hausweinbereiter und Schnapsbrenner, aber auch alles Zubehör fürs Räuchern, Käsen, Brotbacken, u.v.m. ist bei uns erhältlich.

Sollten Sie Fragen haben, rufen Sie einfach an! Wir beraten Sie gerne!

Weitere Details und Zubehör siehe auch www.holzeis.com

(Tipp: durch Eingabe der Art.# im Suche-Fenster des Portals gelangen Sie direkt zu den Infos und Produkten)