

DES[®]
SINCE 1961



DISTILLING EQUIPMENT WITH SOUL





CONTENIDO

SOBRE DES	
Sobre nosotros	1
Alambiques de columna componentes	3
¿Por qué cobre?.....	5

PREMIUM ALAMBIQUES	
Alambique tradicional Premium 200 L	7
Alambique Premium 200 L Aroma Max Compact	9
Alambique Premium 200 L con columna Aroma Max en la cima	11
Alambique Premium 200 L con columna Aroma Max	13
Alambique Premium 200 L con columna Aroma Max y columna con platos de burbujeo	15
Alambique Premium 200 L con columna Aroma Max, columna con platos de burbujeo y columna con relleno de cobre	17
Alambique Premium 500 L con columna Aroma Max	19
Alambique Premium 500 L con columna con platos de burbujeo	21
Alambique Premium 500 L con 2 columnas de 10 platos de burbujeo	23
Alambique Premium 500 L con columna Aroma Max y columna con platos de burbujeo	25
Alambique Premium 2×500 L con columna Aroma Max	27
Alambique tradicional Premium 1000 L	29
Alambique Premium 2×3000 L con columna Aroma Max	31
Alambique Premium para Grappa 300 KG con columna con platos de burbujeo	33

LISTA DE REFERENCIAS	
Šurlan destilería - Serbia	37
Svarog destilería - Eslovenia	38
Damijanić destilería - Croacia	39
Lynx Craft destilería - Croacia	40
Ginsanity destilería - Alemania	41
Fermenthinks destilería - Italia	42
Rame destilería - Italia	43
Zona B destilería - Italia	44
Västerås destilería - Suecia	45
Lyden destilería - Suecia	46
Black Powder destilería - Gran Bretaña	47
North Point destilería - Escocia	48
Atelier Constantberger destilería - Bélgica	49
Anaiak destilería - Francia	50
Mezenk destilería - Francia	51
Le Vadrouilleur destilería - Francia	52
3 City destilería - Polonia	53
Tessellis destilería - Polonia	54
Aarau destilería - Suiza	55
Basandere destilería - España	56



La empresa DES Subotica fue fundada en 1961, cuando comenzó la producción de equipos de destilación de la más alta calidad para brandy, fabricados con cobre electrolítico puro de calidad DHP. Desarrollando la producción y mejorando la tecnología, gracias a la experiencia y habilidad del personal, consolidamos nuestra presencia y nos convertimos en líderes en el mercado de equipos de destilación.

Hemos desarrollado una gama de productos que va desde modelos hobby de pequeña capacidad hasta instalaciones profesionales para grandes destilerías. Construimos nuestro éxito sobre una inversión permanente y sistemática en investigación y desarrollo, el lanzamiento activo de nuevos productos y soluciones tecnológicas aplicadas, así como la mejora constante de los productos existentes. Nuestra marca se basa en productos reconocibles y duraderos con un acabado impecable, para los cuales ofrecemos una excelente relación entre precio, rendimiento y calidad.

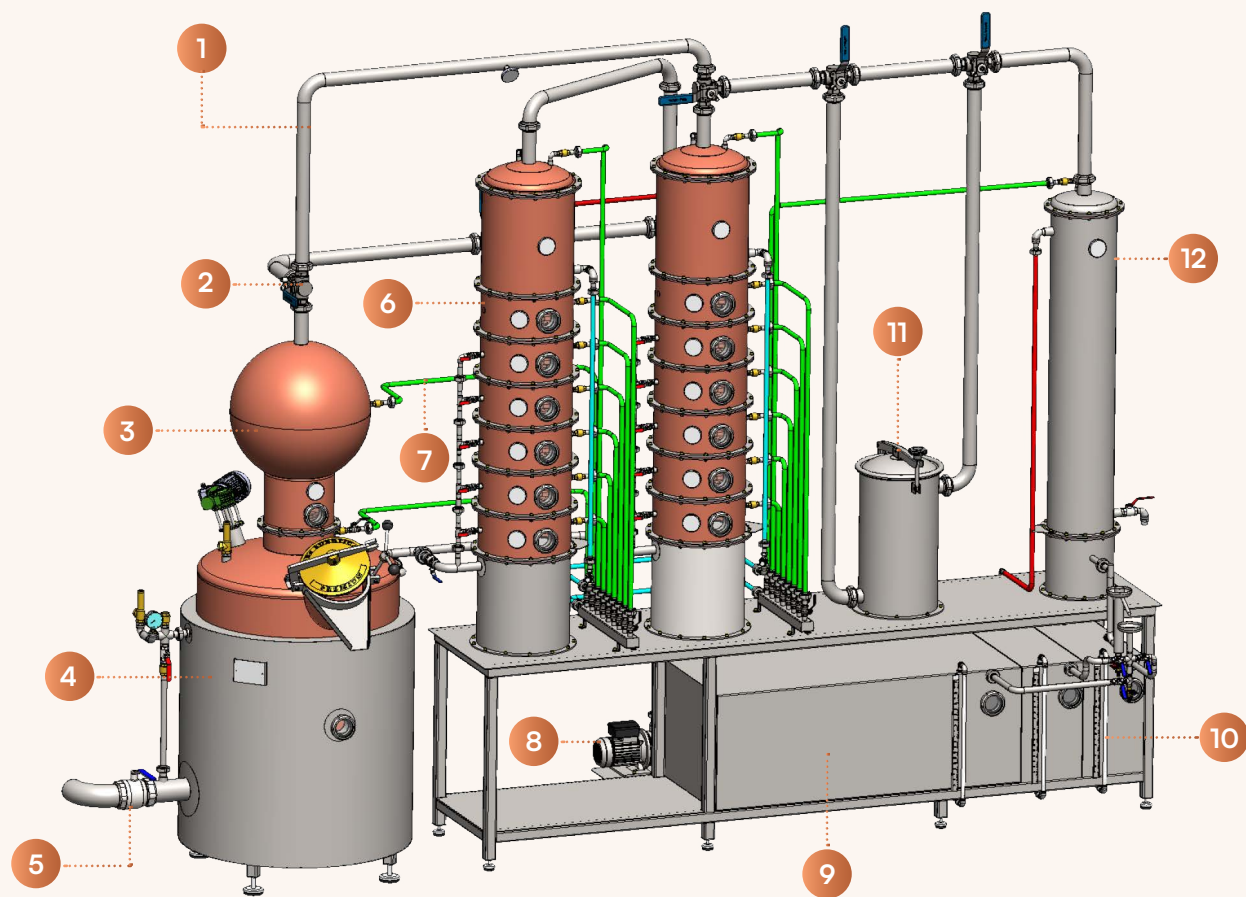
Al expandirnos hacia nuevos mercados y ampliar la red de distribución, ponemos nuestros productos a disposición de un gran número de clientes en todos los continentes. DES Subotica recibe con orgullo los comentarios de clientes satisfechos que desde hace más de 65 años disfrutan la producción de bebidas tradicionales de la más alta calidad en alambiques DES.

Reflexionando cuidadosamente sobre las necesidades de nuestros clientes, adaptamos y perfeccionamos los productos. Hoy permitimos que los clientes configuren los productos según sus propios requerimientos. Ponemos el énfasis en crear productos premium, con capacidades desde 150 hasta 6000 L, cuya aplicación permite obtener el máximo sabor de la bebida producida.

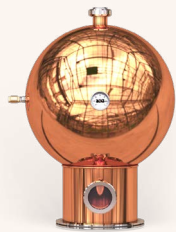
Ponemos un énfasis especial en el empleo y la educación de personas con discapacidad. Esto se confirma con el distintivo "FAIR PRODUCT" otorgado por la Asociación de Empresas para la Rehabilitación Profesional y el Empleo de Personas con Discapacidad de la República de Serbia.



PREMIUM ALAMBIQUES DE COLUMNA



1	Tubos de conexión	7	Tubo CIP
2	Válvula 3V	8	Bomba CIP
3	Capitel alembic	9	Mesa / tanque receptor
4	Horno	10	Indicador de nivel del receptor
5	Válvula de drenaje	11	Canaste de aromas
6	Segmento de plato de burbujeo	12	Enfriador



Alembic capitel

Mayor nivel de rectificación, extracción equilibrada del vapor desde la caldera hacia el resto del sistema. El tipo de capitel más tradicional.



Whiskey capitel

Nivel más bajo de rectificación y extracción más rápida del vapor desde la caldera hacia el resto del sistema. Indispensable para whisky.



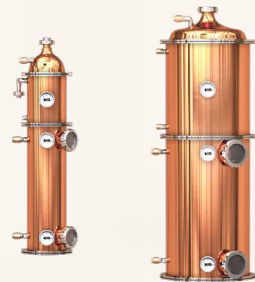
Cebolla capitel

Nivel más alto de rectificación y extracción más lenta del vapor desde la caldera hacia el resto del sistema. Excelente para destilados aromáticamente complejos.



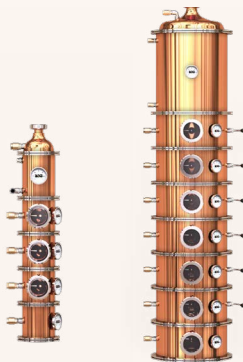
Alembic capitel capacidad 1500+ L

Mayor nivel de rectificación, extracción equilibrada del vapor desde la caldera hacia el resto del sistema. El tipo de capitel más tradicional. Diseñado para calderas de 1500 L o más.



Columna Aroma Max

Columna de destilación Aroma Max para equipos de 200 L a 500+ L. Las placas internas de cobre permiten el contacto entre el reflujo descendente y el vapor ascendente. Adecuada para la producción de aguardientes de fruta y otras bebidas alcohólicas.



Columna con platos campana

Columna de destilación con platos de burbujeo para equipos de 200 L y 500+ L. Diseñada para la producción de alcohol de alta graduación en un solo ciclo de destilación. Un tipo universal de columna para la producción de diversos tipos de bebidas alcohólicas.

¿POR QUÉ COBRE?

Al comienzo de la producción de bebidas alcohólicas, se utilizaron muchos metales para fabricar alambiques (cobre, hierro, estaño, aluminio, aleaciones de acero inoxidable, etc.), pero el cobre demostró ser con diferencia el mejor metal, utilizado durante miles de años precisamente por sus:

- ✦ ventajas de diseño físico
- ✦ resistencia a la corrosión
- ✦ rol catalítico en la calidad del destilado obtenido
- ✦ excelente conductividad térmica

Los destilados obtenidos en equipos de vidrio, acero inoxidable u otros materiales suelen presentar características organolépticas pobres (amargos, vacíos, metálicos o secos, tanto en aroma como en sabor). El cobre interactúa con compuestos como los ésteres y otros compuestos superiores, contribuyendo a la formación de aromas más agradables y complejos, lo que mejora la calidad del destilado final.

Además de su resistencia a los ácidos orgánicos, el cobre es - después de la plata - uno de los mejores conductores térmicos. Esta propiedad favorece una distribución uniforme del calor durante la destilación y ejerce un efecto muy positivo en el desarrollo del aroma y el sabor del destilado. Por esta razón, los destilados producidos en alambiques de cobre se caracterizan por presentar un perfil aromático más limpio, equilibrado y de mayor calidad.



ALAMBIQUE TRADICIONAL PREMIUM 200 L



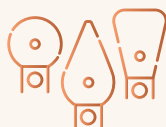
Abertura de entrada



Abertura de drenaje



Sistema de limpieza CIP



Capitel tipo alembic, whisky o cebolla



Pared doble

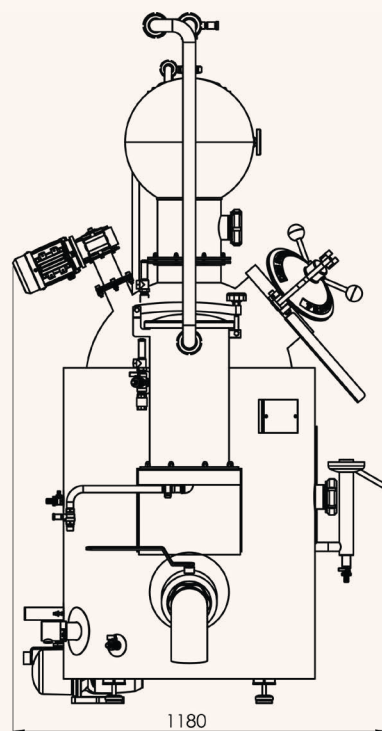
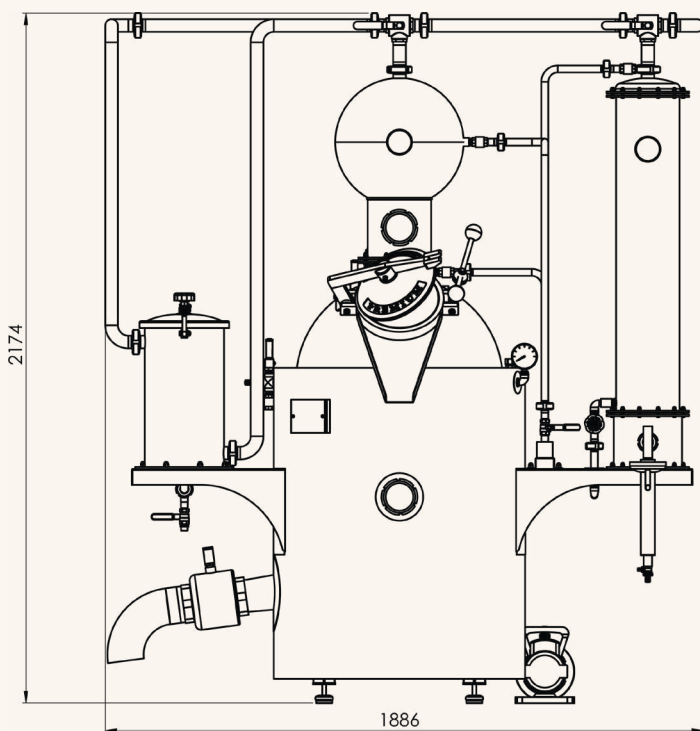


Calefacción a gas, combustible sólido, eléctrica o vapor

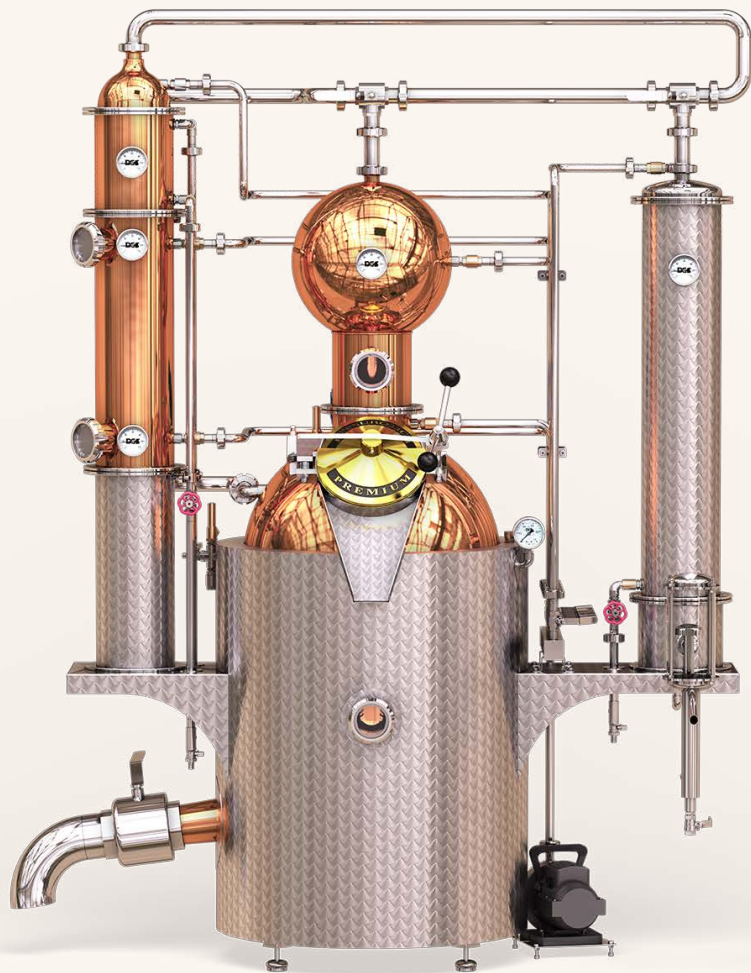
COMPONENTES

ESPECIFICACIONES

Material del horno	Inox / AISI 304 2 mm + (lana cerámica 25 mm + acero inoxidable cepillado 1 mm)
Temperatura de trabajo del horno	~110° C
Presión de trabajo del horno	0,5 Bar
Fuente de calor - resistencias eléctricas 2x9 kW	8-18 kW/h
Fuente de calor - quemador a gas butano/natural 30-50 kW	4,72 kg/h-6,5 m³/h
Capacidad neta	200 L
Material del alambique	Cu DHP/2 mm
Material del capitel	Cu DHP/2 mm
Tubos de conexión	Aisi 304 Ø40 mm x 1,5 mm
Sistema de enfriamiento	Aisi 304 Ø200 mm, carcasa 1 mm
Unidad de control	Configuración manual
Mezclador vertical - continuo 96 RPM	0,37 kW
Sistema de limpieza CIP	3 unidades
Canaste de aromas	10 L
Garantía del fabricante	2 años



ALAMBIQUE PREMIUM 200 L AROMA MAX COMPACT



Abertura de entrada



Abertura de drenaje



Sistema de limpieza CIP



Capitel tipo alembic, whisky o cebolla



Aroma Max o columna con platos de burbujeo

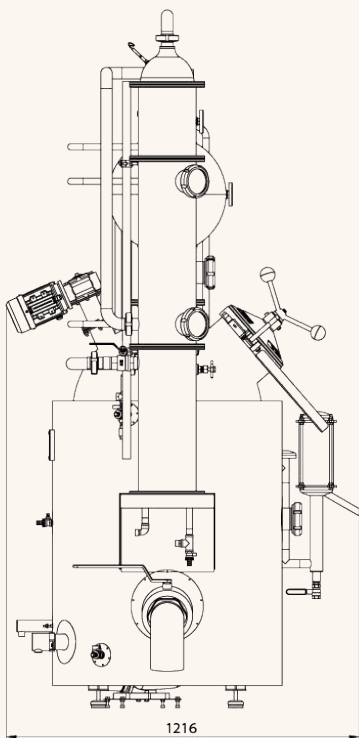
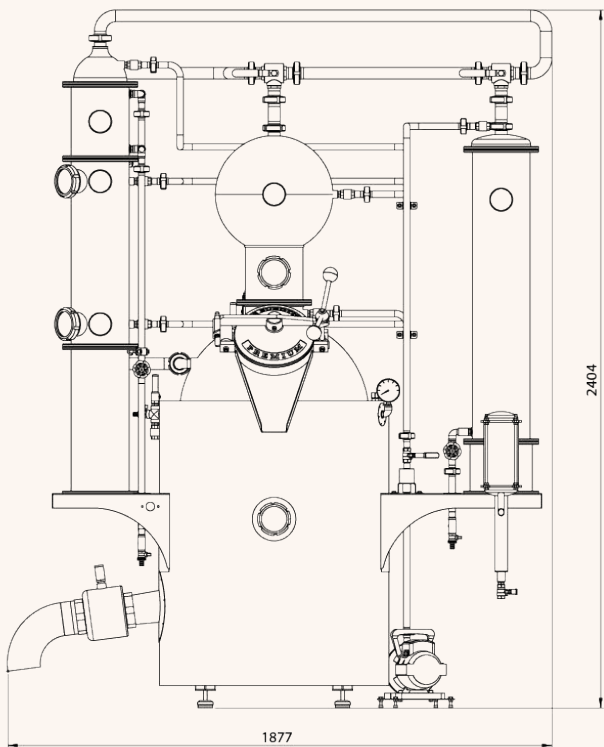


Calefacción a gas, combustible sólido, eléctrica o vapor

COMPONENTES

ESPECIFICACIONES

Material del horno	Inox / AISI 304 2 mm + (lana cerámica 25 mm + acero inoxidable cepillado 1 mm)
Temperatura de trabajo del horno	~110° C
Presión de trabajo del horno	0,5 Bar
Fuente de calor - resistencias eléctricas 2x9 kW	8-18 kW/h
Fuente de calor - quemador a gas butano/natural 30-50 kW	4,72 kg/h-6,5 m³/h
Capacidad neta	200 L
Material del alambique	Cu DHP/2 mm
Material del capitel	Cu DHP/2 mm
Columna Aroma Max	Cu DHP/2 mm
Deflegmador	Cu DHP/1,5 mm
Tubos de conexión	Aisi 304 Ø40 mm x 1,5 mm
Sistema de enfriamiento	Aisi 304 Ø200 mm, carcasa 1 mm
Unidad de control	Configuración manual
Mezclador vertical - continuo 96 RPM	0,37 kW
Sistema de limpieza CIP	6 unidades
Sistema bypass / válvula(s) 3V	2 piezas
Garantía del fabricante	2 años



ALAMBIQUE PREMIUM 200 L CON COLUMNA
AROMA MAX EN LA CIMA



Abertura de
entrada



Abertura de
drenaje



Sistema de
limpieza CIP



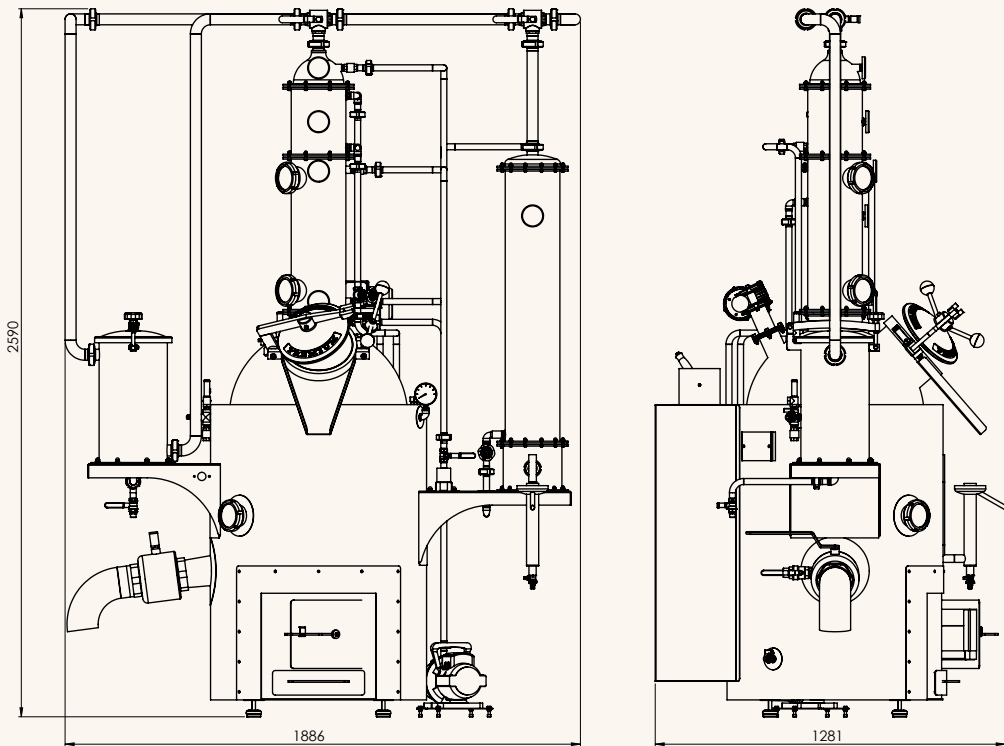
Capitel tipo alembic,
whisky o cebolla



Aroma Max o columna
con platos de burbujeo

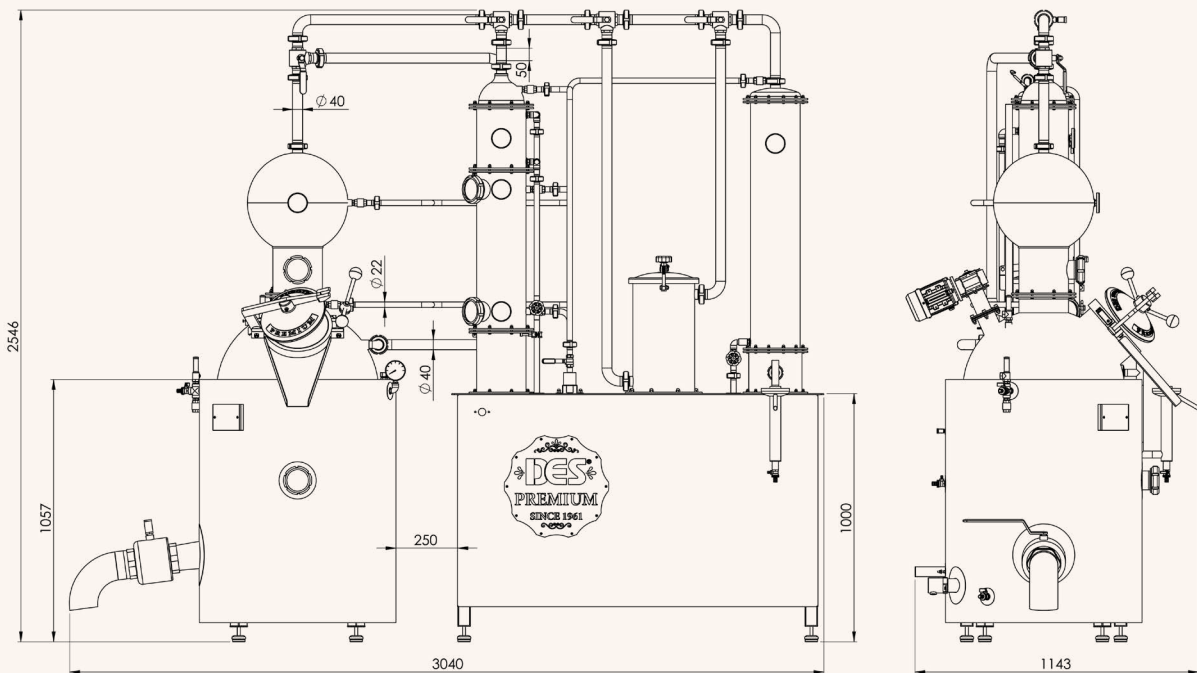


Calefacción a gas,
combustible sólido,
eléctrica o vapor



COMPONENTES	ESPECIFICACIONES
Material del horno	Inox / AISI 304 2 mm + (lana cerámica 25 mm + acero inoxidable cepillado 1 mm)
Temperatura de trabajo del horno	~110° C
Presión de trabajo del horno	0,5 Bar
Fuente de calor - resistencias eléctricas 2x9 kW	8-18 kW/h
Fuente de calor - quemador a gas butano/natural 30-50 kW	4,72 kg/h-6,5 m³/h
Capacidad neta	200 L
Material del alambique	Cu DHP/2 mm
Columna Aroma Max	Cu DHP/2 mm
Deflegmador	Cu DHP/2 mm
Tubos de conexión	Aisi 304 Ø40 mm × 1,5 mm
Sistema de enfriamiento	Aisi 304 Ø200 mm, carcasa 1 mm
Unidad de control	Configuración manual
Mezclador vertical - continuo 96 RPM	0.37 kW
Sistema de limpieza CIP	5 unidades
Canaste de aromas	10 L
Garantía del fabricante	2 años

ALAMBIQUE PREMIUM 200 L
CON COLUMNA AROMA MAX



Abertura de entrada



Abertura de drenaje



Sistema de limpieza CIP



Capitel tipo alembic, whisky o cebolla



Aroma Max o columna con platos de burbujeo



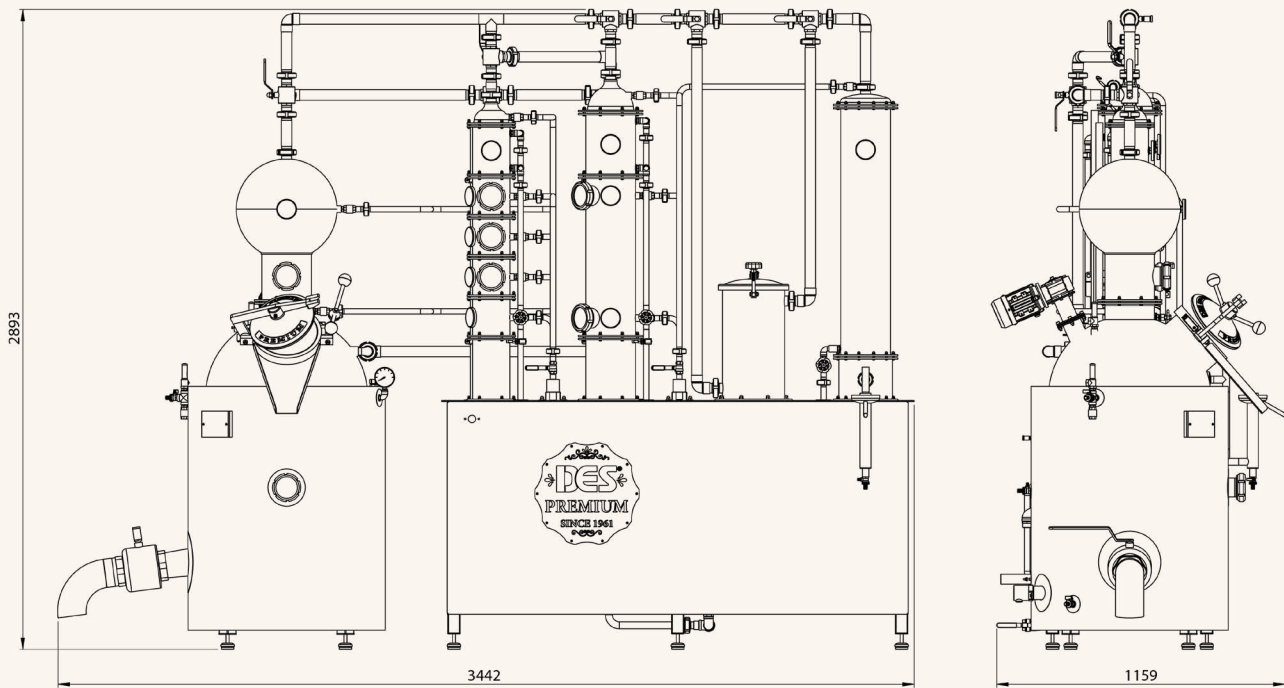
Calefacción a gas, combustible sólido, eléctrica o vapor

COMPONENTES

ESPECIFICACIONES

Material del horno	Inox / AISI 304 2 mm + (lana cerámica 25 mm + acero inoxidable cepillado 1 mm)
Temperatura de trabajo del horno	~110° C
Presión de trabajo del horno	0,5 Bar
Fuente de calor - resistencias eléctricas 2x9 kW	8-18 kW/h
Fuente de calor - quemador a gas butano/natural 30-50 kW	4,72 kg/h-6,5 m³/h
Capacidad neta	200 L
Material del alambique	Cu DHP/2 mm
Material del capitel	Cu DHP/2 mm
Columna Aroma Max	Cu DHP/2 mm
Deflegmador	Cu DHP/2 mm
Tubos de conexión	Aisi 304 Ø40 mm × 1,5 mm
Sistema de enfriamiento	Aisi 304 Ø200 mm, carcasa 1 mm
Unidad de control	Configuración manual
Mezclador vertical - continuo 96 RPM	0,37 kW
Sistema de limpieza CIP	6 unidades
Sistema bypass / válvula(s) 3V	4 piezas
Canaste de aromas	10 L
Garantía del fabricante	2 años

ALAMBIQUE PREMIUM 200 L CON COLUMNA AROMA MAX Y COLUMNA CON PLATOS DE BURBUJEO



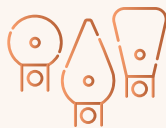
Abertura de entrada



Abertura de drenaje



Sistema de limpieza CIP



Capitel tipo alembic, whisky o cebolla



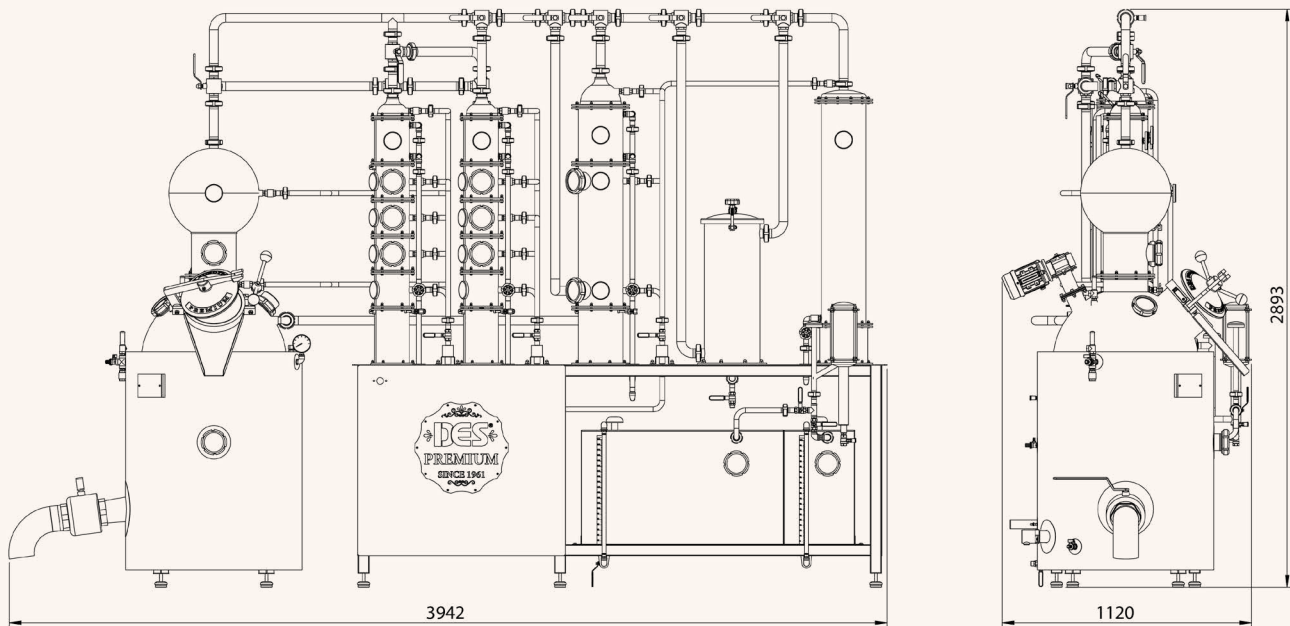
Aroma Max o columna con platos de burbujeo



Calefacción a gas, combustible sólido, eléctrica o vapor

COMPONENTES	ESPECIFICACIONES
Material del horno	Inox / AISI 304 2 mm + (lana cerámica 25 mm + acero inoxidable cepillado 1 mm)
Temperatura de trabajo del horno	~110° C
Presión de trabajo del horno	0,5 Bar
Fuente de calor - resistencias eléctricas 2x9 kW	8-18 kW/h
Fuente de calor - quemador a gas butano 30-50 kW	4,72 kg/h
Fuente de calor - quemador a gas natural 30-50 kW	6,5 m³/h
Capacidad neta	200 L
Material del alambique	Cu DHP/2 mm
Material del capitel	Cu DHP/2 mm
Columna Aroma Max	Cu DHP/2 mm
Columna con platos de burbujeo	Cu DHP/2 mm
Deflegmador	Cu DHP/2 mm
Tubos de conexión	Aisi 304 Ø40 mm x 1,5 mm
Sistema de enfriamiento	Aisi 304 Ø200 mm, carcasa 1 mm
Unidad de control	Configuración manual
Mezclador vertical - continuo 96 RPM	0,37 kW
Sistema de limpieza CIP	11 unidades + número de segmentos de columna añadidos
Sistema bypass / válvula(s) 3V	7 piezas
Canaste de aromas	10 L
Garantía del fabricante	2 años

ALAMBIQUE PREMIUM 200 L CON COLUMNA AROMA MAX, COLUMNA CON PLATOS DE BURBUJEO Y COLUMNA CON RELLENO DE COBRE



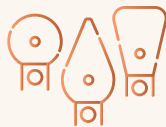
Abertura de entrada



Abertura de drenaje



Sistema de limpieza CIP



Capitel tipo alembic, whisky o cebolla



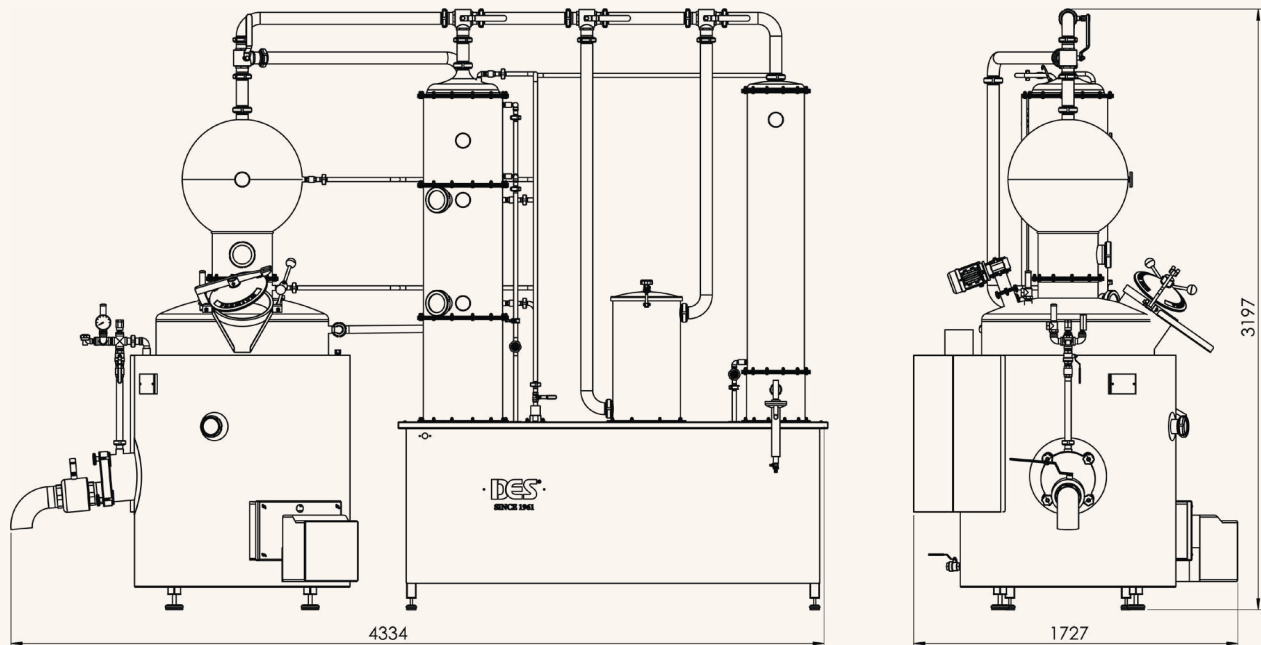
Aroma Max o columna con platos de burbujeo



Calefacción a gas, combustible sólido, eléctrica o vapor

COMPONENTES	ESPECIFICACIONES
Material del horno	Inox / AISI 304 2 mm + (lana cerámica 25 mm + acero inoxidable cepillado 1 mm)
Temperatura de trabajo del horno	~110° C
Presión de trabajo del horno	0,5 Bar
Fuente de calor - resistencias eléctricas 2x9 kW	8-18 kW/h
Fuente de calor - quemador a gas butano/natural 30-50 kW	4,72 kg/h-6,5 m3/h
Capacidad neta	200 L
Material del alambique	Cu DHP/2 mm
Material del capitel	Cu DHP/2 mm
Columna Aroma Max	Cu DHP/2 mm
Columna de platos de burbujeo	Cu DHP/2 mm
Columna con relleno de cobre	Cu DHP/2 mm
Deflegmador	Cu DHP/2 mm
Tubos de conexión	Aisi 304 Ø40 mm x 1,5 mm
Sistema de enfriamiento	Aisi 304 Ø200 mm, carcasa 1 mm
Unidad de control	Configuración manual
Mezclador vertical - continuo 96 RPM	0,37 kW
Sistema de limpieza CIP	16 unidades + número de segmentos de columna añadidos
Sistema bypass / válvula(s) 3V	9 piezas
Canaste de aromas	10 L
Garantía del fabricante	2 años

ALAMBIQUE PREMIUM 500 L
CON COLUMNA AROMA MAX



Abertura de entrada



Abertura de drenaje



Sistema de limpieza CIP



Capitel tipo alembic, whisky o cebolla



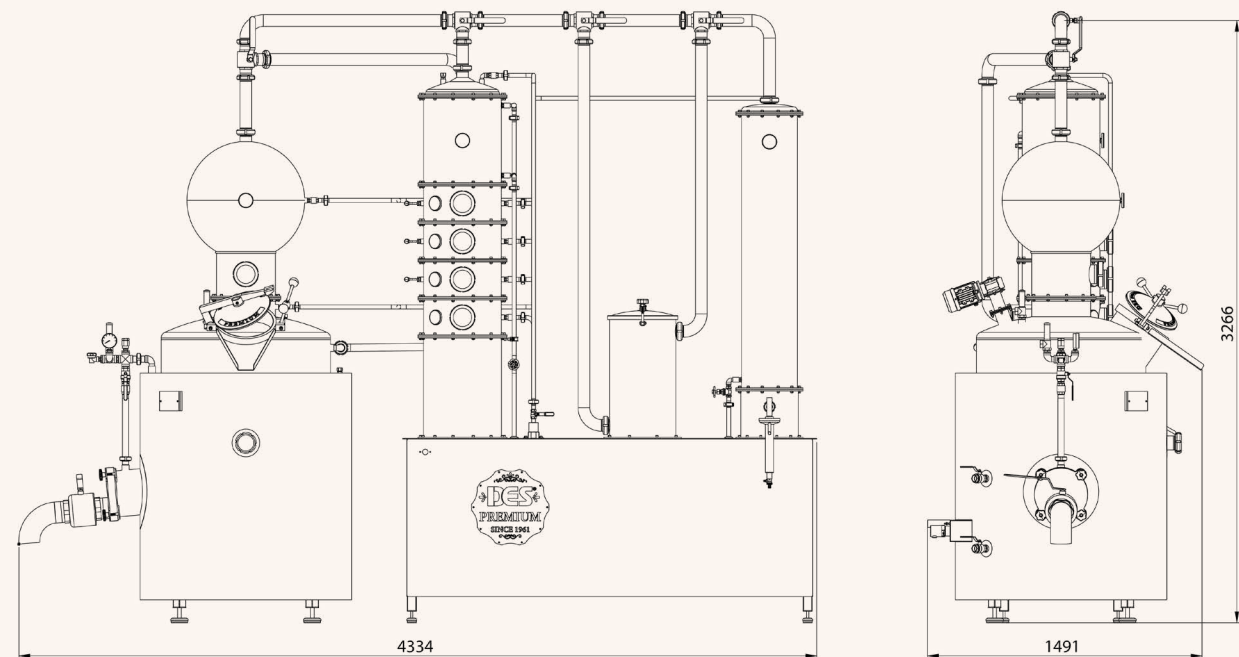
Aroma Max o columna con platos de burbujeo



Calefacción a gas, combustible sólido, eléctrica o vapor

COMPONENTES	ESPECIFICACIONES
Material del horno	Inox / AISI 304 2 mm + (lana cerámica 25 mm + acero inoxidable cepillado 1 mm)
Temperatura de trabajo del horno	~110° C
Presión de trabajo del horno	0,5 Bar
Fuente de calor - resistencias eléctricas 4x9 kW	27-36 kW/h
Fuente de calor - quemador a gas butano 25-110 kW	4,25 kg/h
Fuente de calor - quemador a gas natural 25-110 kW	10,62 m³/h
Capacidad neta	500 L
Material del alambique	Cu DHP/3 mm
Material del capitel	Cu DHP/2 mm
Columna Aroma Max	Cu DHP/2 mm
Deflegmador	Cu DHP/2 mm
Tubos de conexión	Aisi 304 Ø63 mm × 1,5 mm
Sistema de enfriamiento	Aisi 304 Ø300 mm, carcasa 1,5 mm
Unidad de control	Configuración manual
Mezclador vertical - continuo 96 RPM	0,55 kW
Sistema de limpieza CIP	6 unidades
Sistema bypass / válvula(s) 3V	4 piezas
Canaste de aromas	30 L
Garantía del fabricante	2 años

ALAMBIQUE PREMIUM 500 L
CON COLUMNA CON PLATOS DE BURBUJEO



Abertura de entrada



Abertura de drenaje



Sistema de limpieza CIP



Capitel tipo alembic, whisky o cebolla



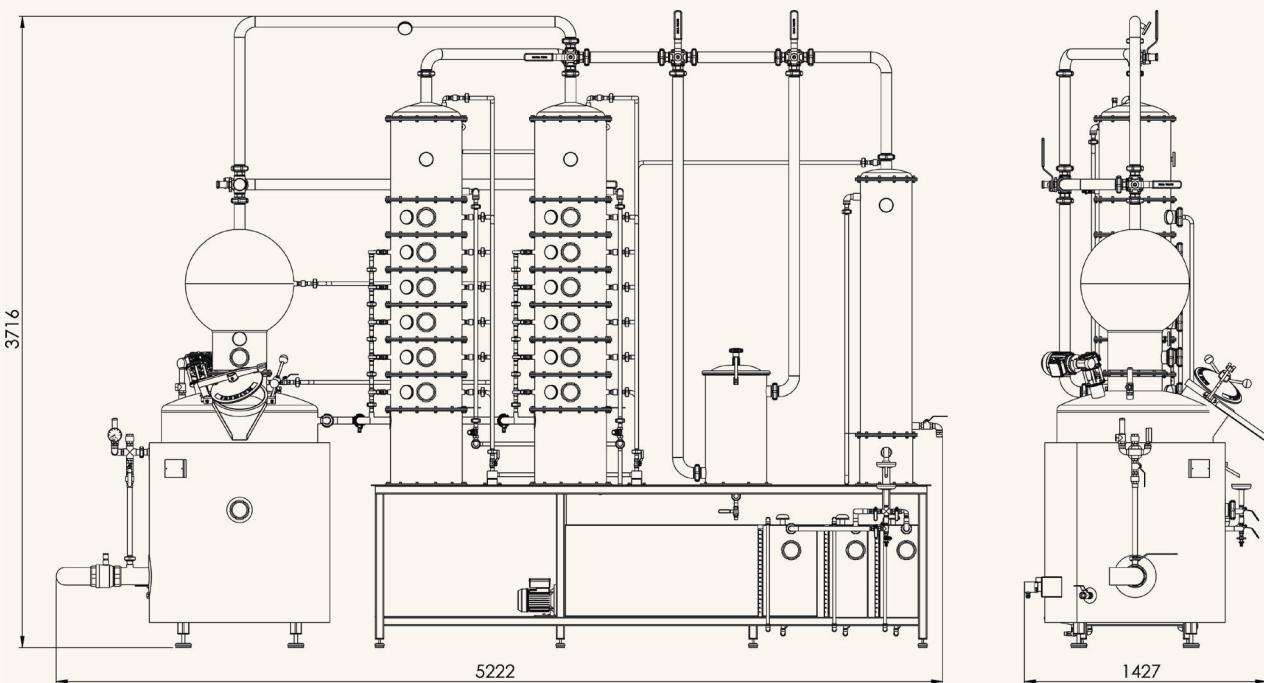
Aroma Max o columna con platos de burbujeo



Calefacción a gas, combustible sólido, eléctrica o vapor

COMPONENTES	ESPECIFICACIONES
Material del horno	Inox / AISI 304 2 mm + (lana cerámica 25 mm + acero inoxidable cepillado 1 mm)
Temperatura de trabajo del horno	~110° C
Presión de trabajo del horno	0,5 Bar
Fuente de calor - resistencias eléctricas 4x9 kW	27-36 kW/h
Fuente de calor - quemador a gas butano 25-110 kW	4,25 kg/h
Fuente de calor - quemador a gas natural 25-110 kW	10,62 m3/h
Capacidad neta	500 L
Material del alambique	Cu DHP/3 mm
Material del capitel	Cu DHP/2 mm
Columna con platos de burbujeo	Cu DHP/2 mm
Deflegmador	Cu DHP/2 mm
Tubos de conexión	Aisi 304 Ø63 mm × 1,5 mm
Sistema de enfriamiento	Aisi 304 Ø300 mm, carcasa 1,5 mm
Unidad de control	Configuración manual
Mezclador vertical - continuo 96 RPM	0,55 kW
Sistema de limpieza CIP	8 unidades + número de segmentos de columna añadidos
Sistema bypass / válvula(s) 3V	4 piezas
Canaste de aromas	30 L
Garantía del fabricante	2 años

ALAMBIQUE PREMIUM 500 L
CON 2 COLUMNAS DE 10 PLATOS DE BURBUJEO



Abertura de entrada



Abertura de drenaje



Sistema de limpieza CIP



Capitel tipo alembic, whisky o cebolla



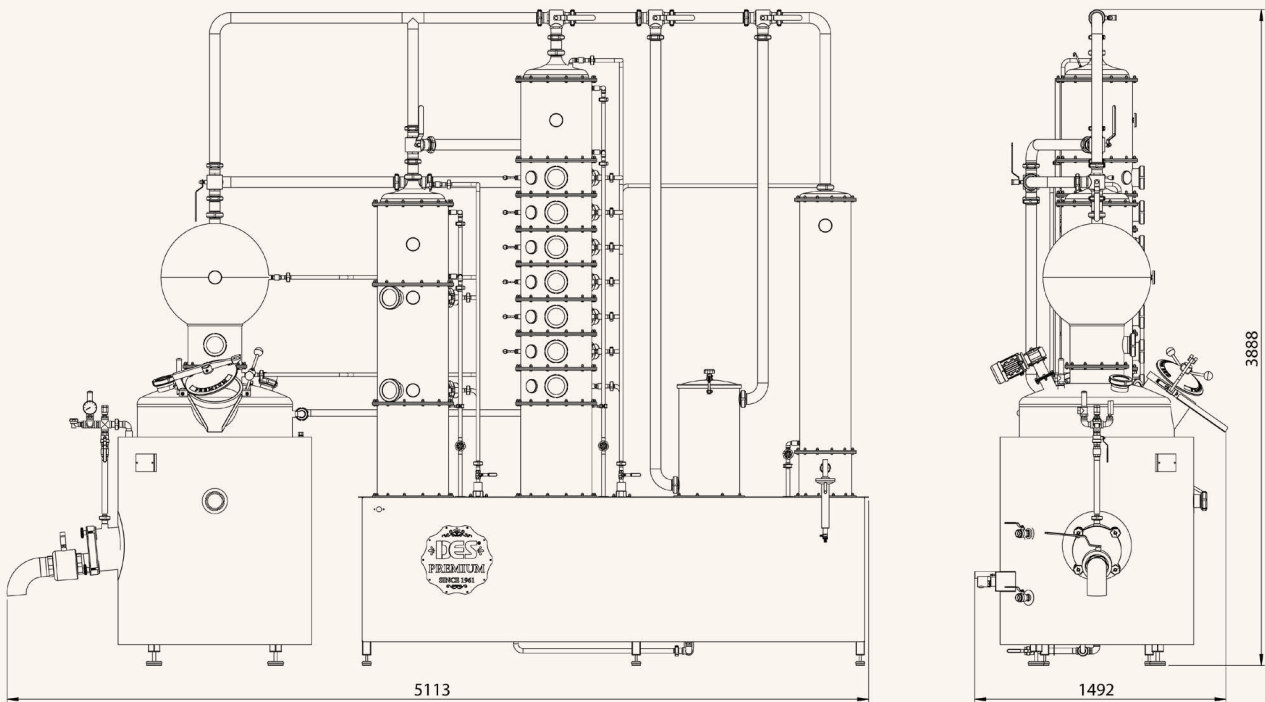
Aroma Max o columna con platos de burbujeo



Calefacción a gas, combustible sólido, eléctrica o vapor

COMPONENTES	ESPECIFICACIONES
Material del horno	Inox / AISI 304 2 mm + (lana cerámica 25 mm + acero inoxidable cepillado 1 mm)
Temperatura de trabajo del horno	~110° C
Presión de trabajo del horno	0,5 Bar
Fuente de calor - resistencias eléctricas 4x9 kW	27-36 kW/h
Fuente de calor - quemador a gas butano 25-110 kW	4,25 kg/h
Fuente de calor - quemador a gas natural 25-110 kW	10,62 m³/h
Capacidad neta	500 L
Material del alambique	Cu DHP/3 mm
Material del capitel	Cu DHP/2 mm
Columna de platos de burbujeo	Cu DHP/2 mm
Deflegmador	Cu DHP/2 mm
Tubos de conexión	Aisi 304 Ø63 mm x 1,5 mm
Sistema de enfriamiento	Aisi 304 Ø300 mm, carcasa 1,5 mm
Unidad de control	Configuración manual
Mezclador vertical - continuo 96 RPM	0,55 kW
Sistema de limpieza CIP	17 unidades + número de segmentos de columna añadidos
Sistema bypass / válvula(s) 3V	7 piezas
Canaste de aromas	30 L
Garantía del fabricante	2 años

ALAMBIQUE PREMIUM 500 L CON COLUMNA AROMA MAX Y COLUMNA CON PLATOS DE BURBUJEO



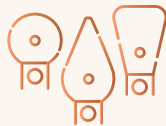
Abertura de entrada



Abertura de drenaje



Sistema de limpieza CIP



Capitel tipo alembic, whisky o cebolla



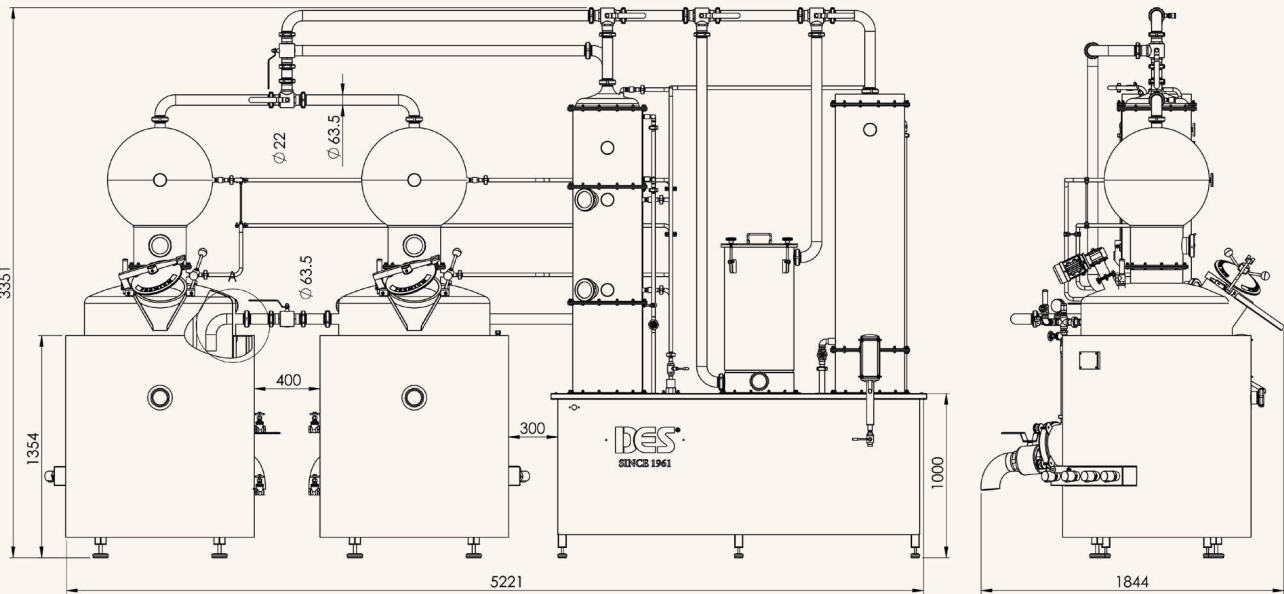
Aroma Max o columna con platos de burbujeo



Calefacción a gas, combustible sólido, eléctrica o vapor

COMPONENTES	ESPECIFICACIONES
Material del horno	Inox / AISI 304 2 mm + (lana cerámica 25 mm + acero inoxidable cepillado 1 mm)
Temperatura de trabajo del horno	~110° C
Presión de trabajo del horno	0,5 Bar
Fuente de calor - resistencias eléctricas 4x9 kW	27-36 kW/h
Fuente de calor - quemador a gas butano 25-110 kW	4,25 kg/h
Fuente de calor - quemador a gas natural 25-110 kW	10,62 m³/h
Capacidad neta	500 L
Material del alambique	Cu DHP/3 mm
Material del capitel	Cu DHP/2 mm
Columna Aroma Max	Cu DHP/2 mm
Columna de platos de burbujeo	Cu DHP/2 mm
Deflegmador	Cu DHP/2 mm
Tubos de conexión	Aisi 304 Ø63 mm x 1,5 mm
Sistema de enfriamiento	Aisi 304 Ø300 mm, carcasa 1,5 mm
Unidad de control	Configuración manual
Mezclador vertical - continuo 96 RPM	0,55 kW
Sistema de limpieza CIP	14 unidades + número de segmentos de columna añadidos
Sistema bypass / válvula(s) 3V	7 piezas
Canaste de aromas	30 L
Garantía del fabricante	2 años

ALAMBIQUE PREMIUM 2×500 L
CON COLUMNA AROMA MAX



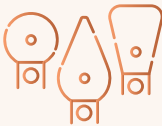
Abertura de entrada



Abertura de drenaje



Sistema de limpieza CIP



Capitel tipo alembic, whisky o cebolla



Aroma Max o columna con platos de burbujeo



Calefacción a gas, combustible sólido, eléctrica o vapor

COMPONENTES	ESPECIFICACIONES
Material del horno	Inox / AISI 304 2 mm + (lana cerámica 25 mm + acero inoxidable cepillado 1 mm)
Temperatura de trabajo del horno	~110° C
Presión de trabajo del horno	0,5 Bar
Fuente de calor - resistencias eléctricas 4×9 kW	2×27-36 kW/h
Fuente de calor - quemador a gas butano 25-110 kW	2×4,25 kg/h
Fuente de calor - quemador a gas natural 25-110 kW	2×10,62 m3/h
Capacidad neta	2×500 L
Material del alambique	Cu DHP/3 mm
Material del capitel	Cu DHP/2 mm
Columna Aroma Max	Cu DHP/2 mm
Deflegmador	Cu DHP/2 mm
Tubos de conexión	Aisi 304 Ø63 mm × 1,5 mm
Sistema de enfriamiento	Aisi 304 Ø422 mm, carcasa 1,5 mm
Unidad de control	Configuración manual
Mezclador vertical - continuo 96 RPM	2×0,55 kW
Sistema de limpieza CIP	8 unidades
Sistema bypass / válvula(s) 3V	6 piezas
Canaste de aromas	80 L
Garantía del fabricante	2 años

ALAMBIQUE TRADICIONAL PREMIUM 1000 L



Abertura de entrada



Abertura de drenaje



Sistema de limpieza CIP



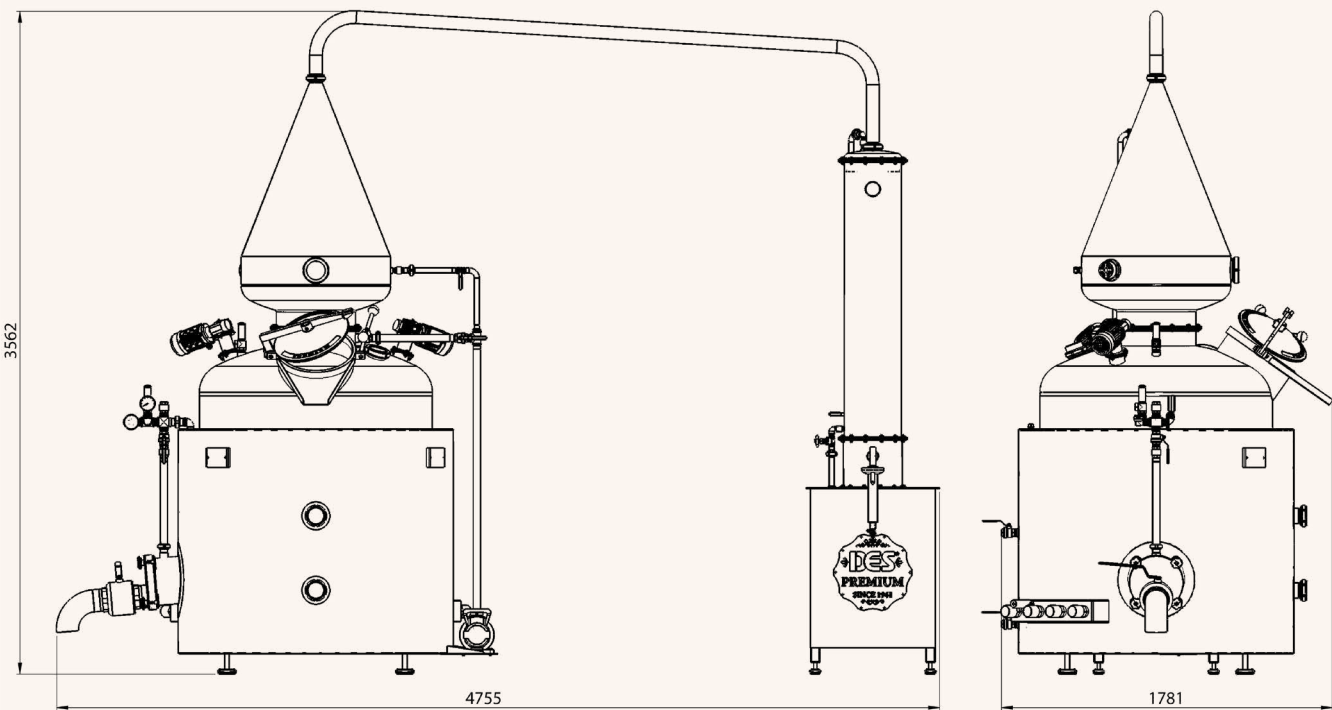
Capitel tipo alembic, whisky o cebolla



Pared doble



Calefacción a vapor



COMPONENTES	ESPECIFICACIONES
Material del horno	Inox / AISI 304 2 mm + (lana cerámica 25 mm + acero inoxidable cepillado 1 mm)
Temperatura de trabajo del horno	~110° C
Presión de trabajo del horno	0,5 Bar
Fuente de calor - resistencias eléctricas 8×9 kW	54-72 kW/h
Capacidad neta	1000 L
Material del alambique	Cu DHP/5 mm
Material del capitel	Cu DHP/3 mm
Tubos de conexión	Aisi 304 Ø63 mm × 1,5 mm
Sistema de enfriamiento	Aisi 304 Ø422 mm, carcasa 1,5 mm
Unidad de control	Configuración manual
Mezclador vertical - continuo 96 RPM	2×0,55 kW
Sistema de limpieza CIP	3 unidades
Garantía del fabricante	2 años

ALAMBIQUE PREMIUM 2×3000 L
CON COLUMNA AROMA MAX



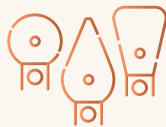
Abertura de entrada



Abertura de drenaje



Sistema de limpieza CIP



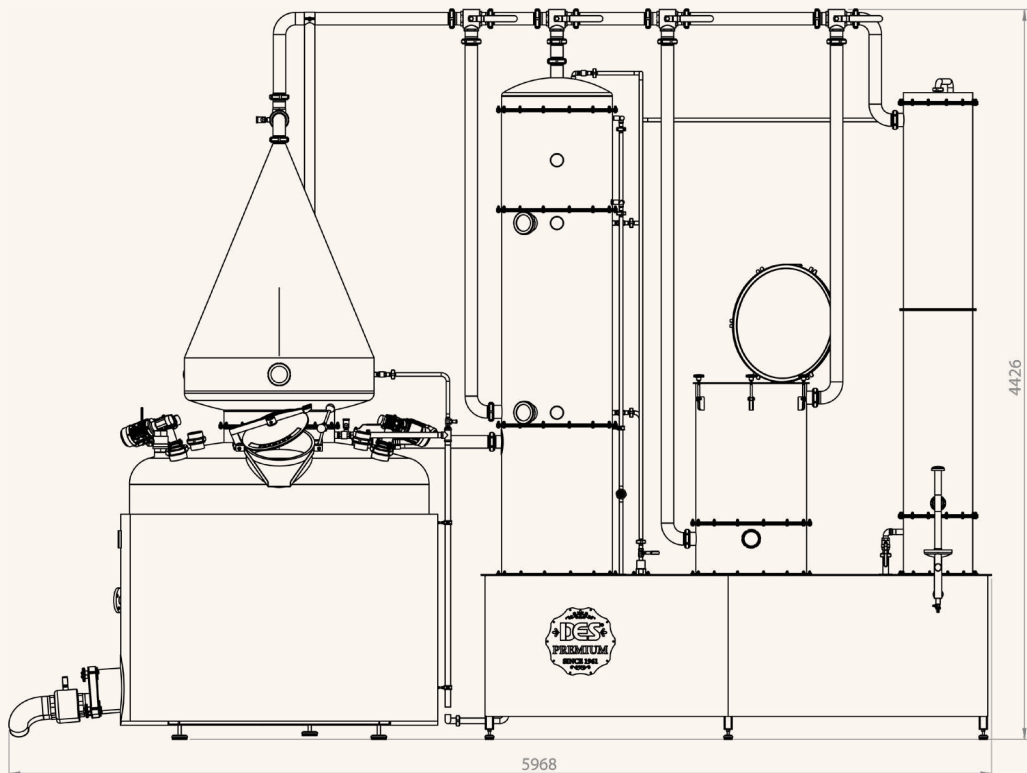
Alembic, whisky or onion cap



Aroma Max o columna con platos de burbujeo

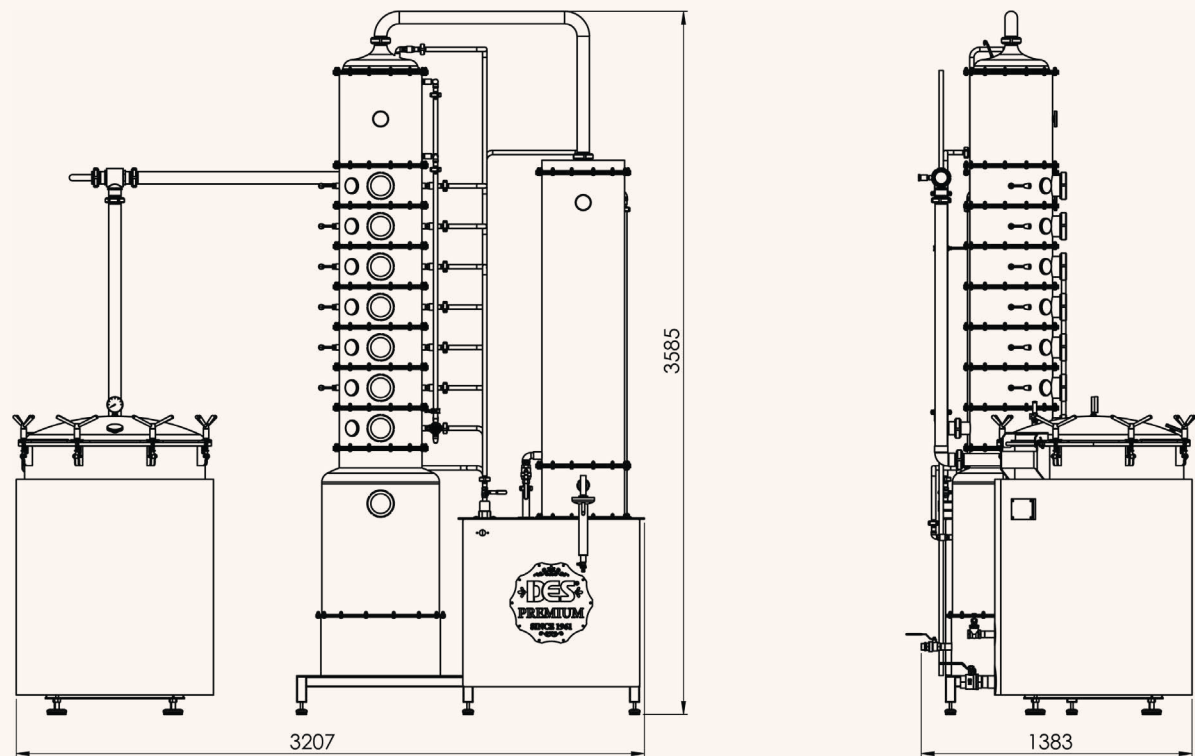


Calefacción a vapor



COMPONENTES	ESPECIFICACIONES
Material del horno	Inox / AISI 304 2 mm + (lana cerámica 25 mm + acero inoxidable cepillado 1 mm)
Temperatura de trabajo del horno	~170° C
Presión de trabajo del horno	8 Bar
Capacidad neta	2×3000 L
Material del alambique	Cu DHP/5 mm
Material del capitel	Cu DHP/3 mm
Tubos de conexión	Aisi 304 Ø76 mm × 1,5 mm
Sistema de enfriamiento	Aisi 304 Ø422 mm, carcasa 2 mm
Unidad de control	Configuración manual
Mezclador vertical - continuo 96 RPM	0,55 kW (2×2 piezas)
Sistema de limpieza CIP	8 unidades
Sistema bypass / válvula(s) 3V	6 piezas
Canaste de aromas	200 L
Garantía del fabricante	2 años

ALAMBIQUE PREMIUM PARA GRAPPA 300 KG CON COLUMNA CON PLATOS DE BURBUJEO



Abertura de entrada



Sistema de limpieza CIP



Aroma Max o columna con platos de burbujeo



Calefacción a vapor

COMPONENTES	ESPECIFICACIONES
Material del horno	Lana cerámica 25 mm + acero inoxidable cepillado 1 mm
Temperatura de trabajo del vapor	~110° C
Presión de trabajo del vapor	0,5 Bar
Fuente de calor — vapor	70 kg/h por alambique
Capacidad neta	300 kg (700 L)
Material del alambique	Cu DHP/3 mm
Tapa del alambique	Cu DHP/2 mm
Columna con platos de burbujeo	Cu DHP/2 mm
Deflegmador	Cu DHP/2 mm
Tubos de conexión	Ø63 mm × 1,5 mm
Sistema de enfriamiento	Aisi 304 Ø422 mm, carcasa 2 mm
Unidad de control	Configuración manual
Sistema de limpieza CIP	10 unidades + número de segmentos de columna añadidos
Canasta / tamiz - 4 piezas	Perforado AISI 304 - 3 mm
Tanque para reflujo	Aisi 304 - 3 mm
Drenaje para reflujo	1"
Drenaje para condensación en el alambique	2"
Sistema bypass / válvula(s) 3V	1 por cada alambique añadido
Soporte para alcoholímetro	Aisi 304
Garantía del fabricante	2 años

CONFIGURACIONES DE CLIENTES EN TODO EL MUNDO

Es fácil comprar una botella de bebida,
pero es un placer hacerla uno mismo.



LISTA DE REFERENCIAS DE CLIENTES DES

Iniciarse en la destilación artesanal no es un trabajo, es un estilo de vida.
Cuando compras un alambique de columna, este se convierte en una verdadera posesión.



DESTILERÍA ŠURLAN

Novi Kozarci, Serbia

A finales del siglo pasado, la familia Šurlan, del pueblo banatino de Novi Kozarci, inició su negocio frutícola. Luego plantaron la primera hectárea con manzanos, sin imaginar cuánto se expandirían y multiplicarían sus huertos en las décadas siguientes. Al comienzo cultivaban fruta para sus propias necesidades y para el mercado local, perfeccionando con el tiempo la tecnología para la elaboración de aguardiente doméstico de alta calidad. En 2003 registraron su destilería. En el futuro cercano se planea aumentar la capacidad de producción, abrirse a nuevas redes de mercado y expandirse fuera de las fronteras de Serbia, de acuerdo con las normas GAP y HACCP.



La destilería Šurlan, además de producir aguardiente de fruta como producto principal, también elabora licores de excelente sabor. Ofrecen aguardientes elaborados con todo tipo de frutas: ciruelas, damascos, peras, manzanas, membrillos, uvas, cerezas, frambuesas e hidromiel. Para modernizar su producción, el dueño de la destilería Šurlan, Darko, decidió adquirir un modelo premium DES de 500 L con dos columnas diferentes: Aroma Max y una columna con platos de burbujeo.

Alambique:

- Alambique Premium de 500 L con columna Aroma Max y columna con platos de burbujeo

Gama de productos:

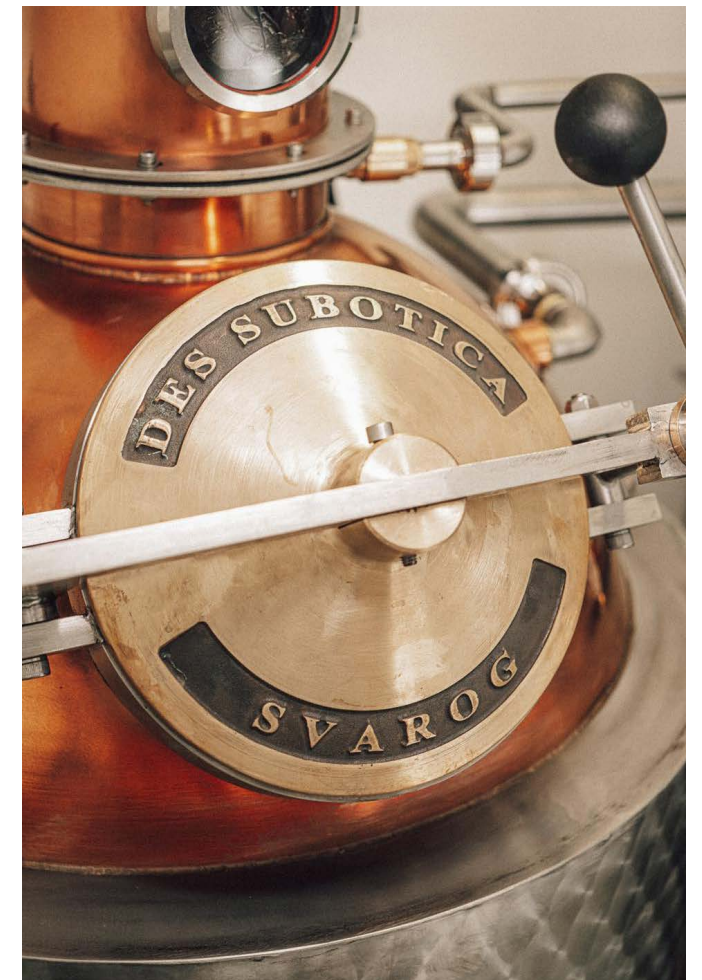
- Amargos
- Brandis



DESTILERÍA SVAROG

Maribor, Eslovenia

La destilería familiar Svarog está equipada con un nuevo alambique, y sus dueños, Bojan y Lidija, esperan modernizar la destilería y perfeccionar la receta de su ginebra Svarog. Svarog, el dios del cielo —el protodios— representa la deidad principal de la mitología eslava. Simboliza fuerza, valentía y misterio, conectando el cielo, la tierra y la naturaleza. Todos estos y muchos otros secretos distinguen la ginebra de la destilería Svarog. A partir de hierbas cuidadosamente seleccionadas de producción local, esta destilería produce destilados de la más alta calidad.



Este equipo es popular entre vinicultores y destilerías artesanales pequeñas y medianas. Definitivamente es el producto más vendido del segmento premium: el alambique DES con columna lateral y capacidad de 200 litros. El equipo fue instalado en la famosa destilería eslovena Svarog, cerca de Maribor, donde los propietarios destilarán principalmente ginebra y coñac, seguidos de aguardiente, ron y whisky.

Alambique:

- Alambique Premium de 200 L con columna con platos de burbujeo

Gama de productos:

- Gin



DESTILERÍA DAMIJANIĆ

Pula, Croacia

El gin Sette Monti es el resultado de muchos años de imaginación y de la trayectoria de un bartender de nivel mundial que da identidad a este destilado. Sette Monti se traduce como "siete colinas". La destilería está ubicada en Pula. Al igual que Roma, Pula está construida sobre siete colinas. ¿Y adivina cuántos ingredientes tiene este delicioso gin? Exactamente siete. La cáscara de bergamota de Sicilia y la rosa persa proveniente de Irán son las especias que hacen reconocible su gin, mientras que los demás ingredientes se obtienen localmente: enebro de las laderas de Čićarija, coriandro, manzanilla, regaliz y raíz de angélica. Karlo, bartender y propietario, eligió un alambique moderno con dos columnas laterales, seis platos de burbujeo, capacidad de 200 L, calefacción eléctrica, una puerta de latón grabada con el nombre de la destilería y una canasta para gin de 10 L.



Karlo Damijanić, propietario de la destilería familiar Damijanić, ha construido su carrera durante dieciocho años y posee numerosos premios y títulos en bartending y flair bartending. Ganó tres veces el Campeonato Nacional, representando a Croacia en el Campeonato Mundial, donde obtuvo un destacado cuarto lugar en Singapur en 2010. El gin Sette Monti ingresó al mercado en 2021 y ya en su primer año fue premiado con medallas de oro: Gin del Año 2021 en Londres y Cro Agro 2021 en Zagreb, además de una medalla de bronce en los World Gin Awards.

Alambique:

- Alambique Premium de 200 L con 2 columnas y platos de burbujeo

Gama de productos:

- Gin
- Brandy
- Teranino



DESTILERÍA LYNX CRAFT

Gorski Kotar, Croacia

Marin Mihaljević Žulj es doctor en ciencias biotecnológicas y profesor de bebidas alcohólicas fuertes en la Universidad de Zagreb. Entusiasta de la destilación, en su tiempo libre enciende su máquina y, como el Profesor Baltazar, espera que fluya la gota perfecta. Maja Žulj Mihaljević es doctora en ciencias biotecnológicas que reemplazó una exitosa carrera científica por el emprendimiento, en busca de libertad, sentido y más tiempo para lo que realmente ama: la familia y las plantas, ya sea para comer, fermentar o macerar.



El licor Lynx es mágico: fue creado mediante la maceración de 13 especies de plantas, con énfasis en el ajeno y otras plantas de montaña como la Gentiana lutea, lo que le da una complejidad seductora.

Alambique:

- Alambique Premium de 200 L con columna Aroma Max

Gama de productos:

- Gin
- Amargos



DESTILERÍA GINSANITY

Colonia, Alemania

¿Cómo surgió la idea de producir gin? Los dueños de la destilería GINsanity, Dagmar y Michael Frangenberg, ubicada en Colonia, han sido amantes del gin durante 20 años. Dagmar trabajó como guionista de televisión en el extranjero y Michael como director de compras en una empresa. Después de cada viaje traían gins que admiraban juntos, y así nació la idea de intentar producir su propio gin.



En sus 40 años compraron un mini alambique, visitaron destilerías, realizaron numerosas capacitaciones y comenzaron su aventura. Producen gin de frambuesa, clásico, de naranja, chocolate, trufa blanca, lima, café y también gin sin alcohol. Muy rápidamente comenzaron a llegar los premios más importantes del mundo. El alambique de 200 L con canasta para gin y calefacción eléctrica es el primer alambique premium DES en aparecer en el mercado alemán.

Alambique:

Alambique Premium tradicional de 200 L

Gama de productos:

- Gin
- Gin-Licor



FERMENTHINKS DISTILLERY

Florence, Italy

Nació Fermenthinks: una destilería, un laboratorio y una máquina de ideas que busca crear productos artesanales y de calidad, incluso para pequeños negocios y en cantidades sostenibles. Stefano, Julian y Matthew, tres jóvenes “cowboys del espíritu”, tuvieron mucho éxito en el bartending y decidieron iniciar su propio negocio. El producto principal es el gin y los licores. Ofrecen un servicio completo: investigación, desarrollo, producción, embotellado y etiquetado. El London Dry Gin es su especialidad; es más fino y puro, y aprovecha la versatilidad del alambique Buffalo, un impresionante alambique de 200 litros que reina en su sede y nunca deja de funcionar.



¿Por qué “vaqueros del destilado”? Emprendieron una aventura en tiempos inciertos, explorando nuevas fronteras y produciendo gin y destilados como marcas privadas en la primera destilería urbana en las colinas cercanas a Florencia. ¿Cómo eligieron el nombre Fermenthinks? El nombre Fermenthinks proviene de la combinación de las palabras “ferments” y “thinks”, es decir, pensamientos en fermentación.

Alambique:

Alambique Premium tradicional de 200 L

Gama de productos:

- Whisky
- Gin



DESTILERÍA RAME

Perugia, Italia

Rame es la destilería artesanal que captura el alma de Italia en el corazón de Perugia. Desde las laderas de las colinas de Umbría surge Rame, un laboratorio de pasión y maestría. Sus artesanos dedican cada momento a crear destilados de la más alta calidad, utilizando solo ingredientes cuidadosamente seleccionados y una técnica transmitida por generaciones. En 2023 nació Rame, Distilleria Perugia Urbana, una microdestilería artesanal que produce destilados como fernet, licores, London Dry Gin, vodka y bitter con un alambique eléctrico de 200 L y una canasta para gin de 30 L.



En el corazón del centro histórico de Perugia, sobre el arco del acueducto medieval y a lo largo de la Via Appia, se encuentra la destilería, donde es posible visitar la bodega, el laboratorio de producción y degustar cócteles de alta calidad, cervezas artesanales, vinos naturales y comida seleccionada.



Alambique:

Alambique Premium tradicional de 200 L

Gama de productos:

- Vodka
- Gin
- Fernet
- Licor



DESTILERÍA ZONA B

Verona, Italia

Después de siete años trabajando en una cervecería artesanal, en 2022 Alessandro Zaghi decidió abrir la primera destilería de gin en la provincia de Verona. ZONA B simboliza las iniciales de los miembros de la familia, y el alambique se llama Oscar, por el nombre de su hijo. La destilería ZONA B utiliza un alambique alembic DES de doble pared con capacidad de 200 litros. Este equipo tiene dos columnas laterales y cada columna contiene tres platos de burbujeo, lo que abre muchas posibilidades para producir distintos tipos de bebidas alcohólicas. Un gin terpenico recibe su nombre de los compuestos naturales que dan a las plantas sus aromas y sabores especiales. Alessandro utiliza alcohol orgánico y hierbas italianas para su producto: además del esencial enebro, coriandro y angélica, su gin contiene regaliz, manzanilla, cardamomo y cítricos.



Una semana después de probar su primer gin italiano, Alessandro compró un alambique de 2 litros y comenzó a experimentar con la producción de bebidas alcohólicas en su casa. Poco después empezó a buscar el lugar perfecto para su destilería y un equipo que le permitiera concretar todas sus ideas. Considerando que estás leyendo este texto sobre la destilería Zona B en la lista de referencias premium de DES, queda claro cómo terminó su búsqueda.



Alambique:

Alambique Premium de 200 L con 2 columnas y platos de burbujeo

Gama de productos:

- Gin



DESTILERÍA VÄSTERÅS

Västerås, Suecia

Västerås Destilleri es una de las destilerías de más rápido crecimiento en Suecia. Fue fundada por Salar y Emmelie. Salar trabajó como bartender durante ocho años y es especialmente apasionado por el gin. Emmelie es chef titulada desde hace trece años y ha trabajado como pastelera durante los últimos seis, con un sentido del gusto excepcional. Su gin ganó tres medallas Masters en el Global Gin Masters 2024, en su primera participación en la competencia.



En el corazón de la destilería está Västerås Dry Gin, destilado con NGS de trigo de invierno sueco, enebro, semillas de coriandro, raíz de angélica, cáscara fresca de limón, flor de saúco, pimienta negra Tellicherry, rosa de Damasco y agracejo. También producen Västerås Pink Gin, al que se añaden semillas naturales de granada después de la destilación para darle color y un sutil sabor a frutos rojos, además de Västerås Navy Strength y Västerås Gimlet, una bebida lista para beber hecha con gin, azúcar y lima.

Alambique:

- Alambique Premium de 200 L con columna con platos de burbujeo

Gama de productos:

- Gimlet
- Gin



DESTILERÍA LYDÉN

Ljungby, Suecia

Lydén Distillery es una destilería artesanal fundada en 2019 por Roger y Emil Lydén, padre e hijo con un interés común: el gin artesanal sueco. Su gin se produce en pequeños lotes con botánicos orgánicos cuidadosamente seleccionados. La artesanía hace que cada lote y cada botella sea única.



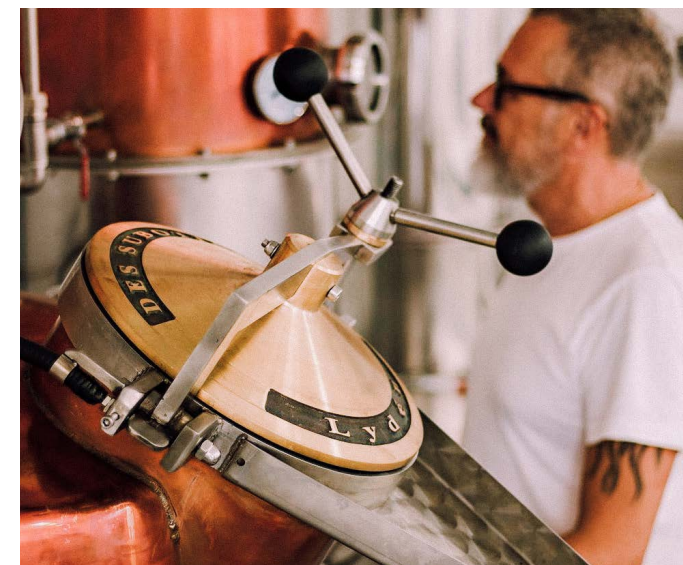
“Una nariz potente y fragante con pino resinoso, hierbas verdes, manzanilla, pomelo blanco y hierba de pradera. En boca está bien equilibrado, con una fantástica untuosidad, especias cálidas, enebro terroso y el toque ácido del pomelo. En el final aparecen notas de naranja y pimienta. Excelente equilibrio y control de sabores y complejidad.” El London Dry Gin 2021 de Lydén Distillery ganó el premio al mejor gin del mundo y fue elaborado en un alambique DES Aroma Max.

Alambique:

- Alambique Premium de 500 L con columna Aroma Max

Gama de productos:

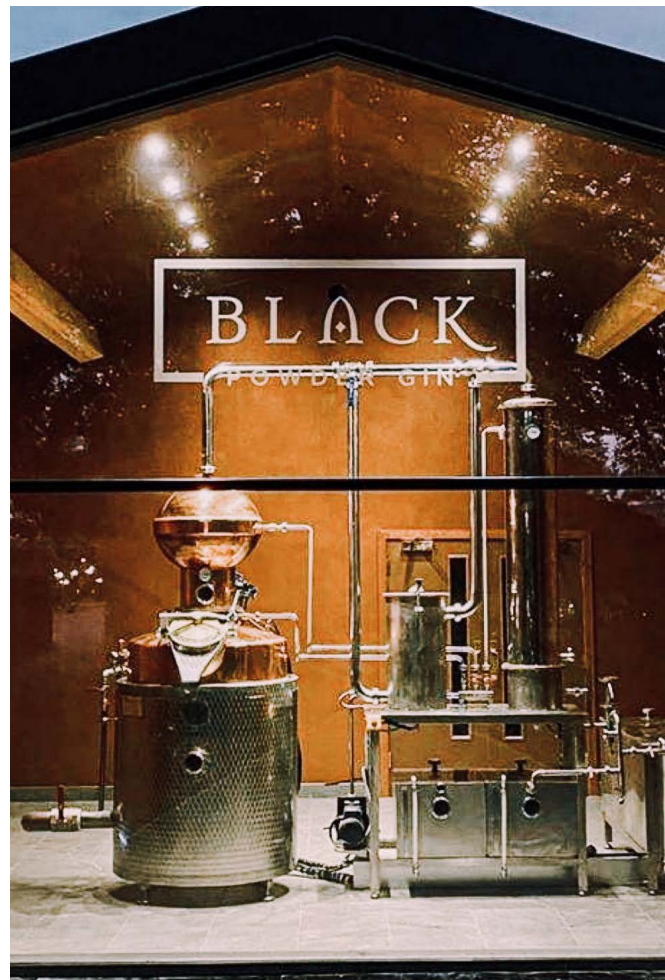
- Gin



DESTILERÍA BLACK POWDER

Witton, Gran Bretaña

Flintlock Navy Strength Gin es un gin London Dry de estilo tradicional, con una marcada presencia de enebro. La profundidad y complejidad de su sabor es impresionante. Presenta notas de naranja amarga, clavo, maderas terrosas y especias profundas y, a pesar de su alto contenido alcohólico, el alcohol está excepcionalmente bien integrado, dejando una suavidad agradable en el paladar. Es un gin para verdaderos amantes del gin, elaborado por un maestro. Absolutamente excepcional.



Ubicada en el pintoresco campo con vista a la península costera del oeste de Lancashire, se encuentra una de las destilerías más únicas y diversas de la región. Black Powder ofrece una amplia gama de productos elaborados meticulosamente en alambiques tradicionales de cobre. Además de gins considerados entre los mejores del mundo, producen licores, ron, whisky, vinode oporto y más de 40 gins de frutas completamente naturales para deleitar todos los paladares.

Alambique:

Alambique Premium tradicional de 500 L

Gama de productos:

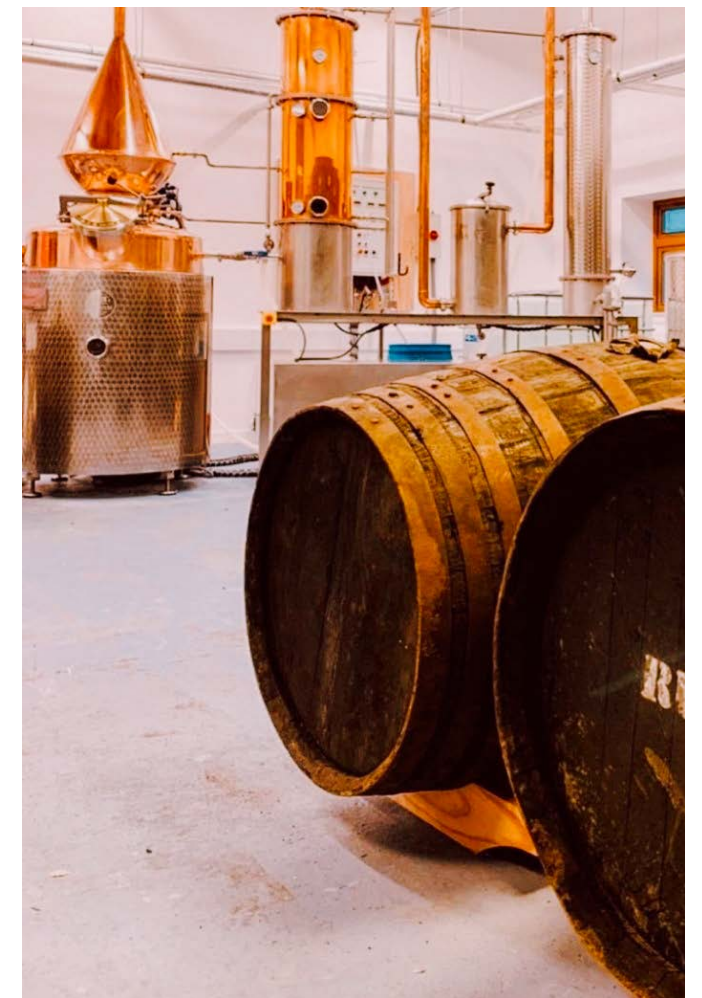
- Gin
- Licor
- Ron
- Whisky



DESTILERÍA NORTH POINT

Thurso, Escocia

Crean pequeños lotes de destilados escoceses auténticos y los destilan de una forma muy especial. Utilizan caña de azúcar y melaza de origen sostenible del Caribe y luego emplean barricas locales de whisky de las Tierras Altas de Escocia para madurar y terminar sus destilados. Creen en el hermoso extremo norte de Escocia, en sus productos y en ofrecer a sus clientes destilados locales de la más alta calidad posible.



Stroma es una isla frente a Caithness. Antiguamente fue hogar de pescadores, agricultores y pilotos. Con el tiempo, la gente abandonó la isla y en 1997 los últimos residentes también se fueron, dejándola deshabitada. Hoy la isla pertenece a una familia que la utiliza para el pastoreo de ovejas.

En las Tierras Altas de Escocia, este alambique de cobre llamado Stroma está haciendo su magia. Sus nuevos dueños en North Point Distillery están entusiasmados por experimentar y producir ron, gin y brandy de alta calidad con esta columna para whisky, brandy y ron, además de una canasta botánica para gin.

Alambique:

Alambique Premium de 500 L con columna Aroma Max

Gama de productos:

- Ron
- Whisky
- Gin



DESTILERÍA ATELIER-CONSTANTBERGER

Herve, Bélgica

Los aguardientes de fruta se producen a partir de frutas de huertos tradicionales de tallo alto de la región de Lieja. Compraron dos alambiques: en el primero se destila un alcohol de aproximadamente 30°, y gracias al segundo se alcanza un alcohol de 70°. Durante la segunda destilación entra en juego el saber hacer de Léandre, el maestro destilador, quien debe oler y probar lo que sale del alambique para conservar solo el corazón de la destilación, que contiene los aromas perfectos. El alcohol queda listo para ser envejecido durante al menos seis meses.



Adeline y Léandre se conocieron al final de sus estudios. Léandre descubrió los secretos de la destilación en el Museo del Enebro y luego se formó en Hasselt. Aprendió a destilar todo tipo de materias fermentables y soñaba con producir no solo enebro, sino también otros destilados y whisky. La pareja quiere reinventar la microdestilería y, siguiendo la tradición de los antiguos destiladores, desean hacer la destilación accesible para todos, compartiendo su conocimiento y sus máquinas.

Alambique:

- Alambique Premium tradicional de 500 L
- Alambique Premium tradicional de 200 L

Gama de productos:

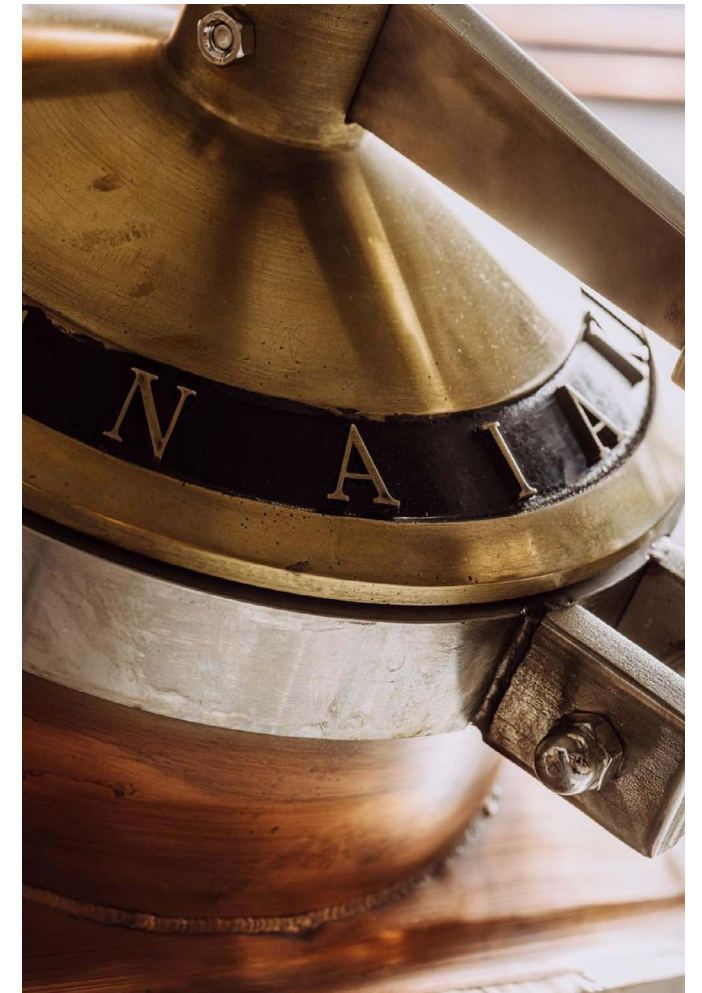
- Brandy
- Destilados de enebro
- Whisky



DESTILERÍA ANAIK

Ciboure, Francia

Lanzado en 2020, el gin Anaiak es producido por los hermanos Rémy y Boris Harretche en su destilería ubicada en un garaje renovado en la ciudad de Ciboure. El nombre "Anaiak" significa "hermanos" en lengua vasca. El alcohol base se produce con orujo de uva orgánico de la región de Burdeos y los botánicos de hierba luisa y eucalipto se recolectan localmente en el País Vasco. Su alambique de reflujo de 200 litros, construido a medida, fue diseñado exclusivamente para producir gin. En 2023 se lanzó el segundo gin de la destilería: Gin Fracternal N2.



En 2021, en el concurso The Gin Guide Awards, el gin Anaiak recibió las distinciones de "Mejor de Francia" y "Altamente recomendado". El gin Anaiak combina con carácter notas frescas, limpias y herbales con enebro y especias aromáticas terrosas, con gran equilibrio y cohesión. El alcohol base de orujo aporta un cuerpo excelente y una sensación generosa en boca. Anaiak es un gin equilibrado con 41% de alcohol.

Alambique:

- Alambique Premium tradicional de 200 L

Gama de productos:

- Gin



DESTILERÍA MEZENK

Saint-Jeures, Francia

Mezenk, la destilería francesa, se encuentra en las montañas de Auvernia, a una altitud de 900 m, y lleva el nombre del monte Mézenk. Todas las plantas que los propietarios utilizan para la producción de gin se obtienen localmente del monte Mézenk. El agua utilizada proviene de rocas volcánicas y se mineraliza a través de una base geológica no contaminada, única por su diversidad. Es poco decir que estamos encantados con el entorno en el que se ubica esta destilería.



El propietario Jacques produce gin, ron, whisky, absenta y vodka en su nuevo alambique. Su elección es un equipo de 500 L con columna Aroma Max, calefacción eléctrica y a combustible sólido, con canasta para gin. La combinación de electricidad y combustible sólido es excelente para quienes disponen de gran cantidad de leña y pueden ahorrar en consumo. Además de este alambique, para la experimentación e investigación de recetas, Jacques utiliza un alambique DES Performance Hobby de 100 L. Toda la destilería está construida en piedra y la impresión es fenomenal.

Alambique:

- Alambique Premium de 500 L con columna Aroma Max

Gama de productos:

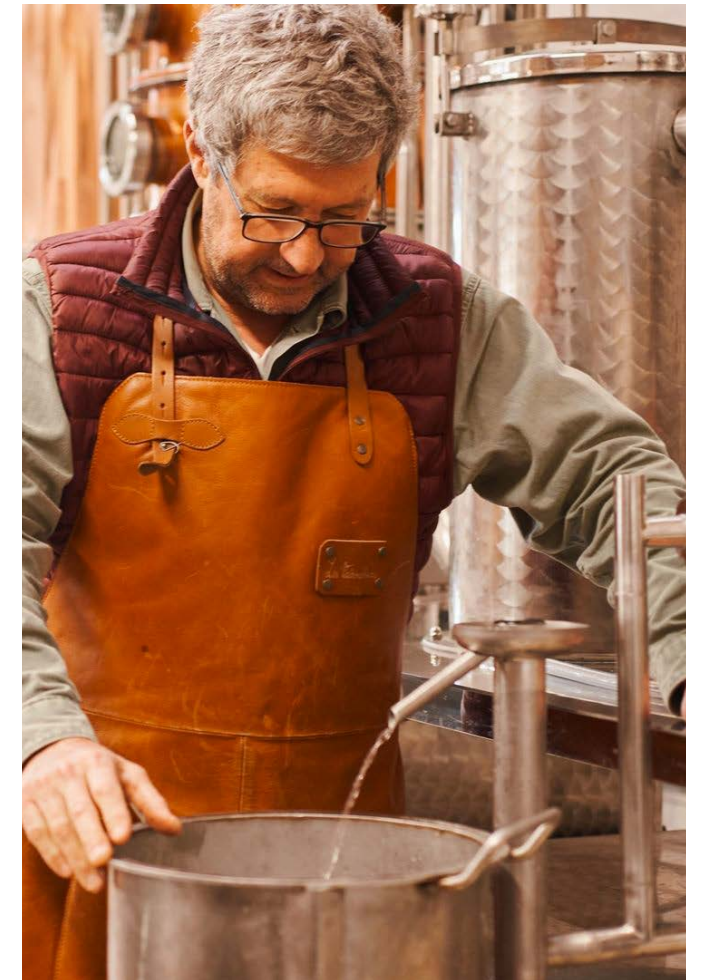
- Whisky
- Gin
- Absenta
- Ron
- Vodka



DESTILERÍA LE VADROUILLEUR

Sault, Francia

La idea detrás de la destilería Le Vadrouilleur es ofrecer al mercado destilados artesanales de calidad, elaborados con materias primas e ingredientes orgánicos. Lo más importante es el cuidado del medio ambiente, que es el elemento clave que distingue a esta destilería. La mayoría de las materias primas provienen de un radio de 20 km y son producidas en Francia. El objetivo es mostrar la hermosa región de Provenza, con paisajes encantadores y botánicos maravillosos. La destilería está ubicada en la capital de la lavanda, Sault, rodeada de extensos campos de lavanda.



Su gin Mistello se basa en botánicos locales, con énfasis en la lavanda orgánica. Presenta notas florales y en boca desarrolla aromas complejos de cítricos y especias cálidas. Todo esto es posible gracias a un alambique híbrido de 500 L con dos columnas laterales: una columna con platos de burbujeo y una columna Aroma Max. Para una aromatización adicional, se instaló una canasta para gin que enriquece aún más el destilado.

Alambique:

- Alambique Premium de 500 L con columna Aroma Max y columna con platos de burbujeo

Gama de productos:

- Gin
- Licor



DESTILERÍA 3 CITY

Sopot, Polonia

En el norte de Polonia, en la costa del Báltico, en Sopot, Marta y Howard Chaganis fundaron 3 City Distillery, donde la calidad siempre está por encima de la cantidad. Su gin London Dry premium tiene un sello local: entre los botánicos se encuentra enebro recolectado en la costa del Báltico, que aporta frescura y un sabor limpio y elegante. El resultado es un gin excepcionalmente bebible, brillante y naturalmente ideal para tónica, tal como debe comportarse un London Dry en la copa. En el centro de su producción se encuentra un alambique DES de 200 litros, completamente de cobre, elegido no solo por su apariencia, sino también por lo que el cobre aporta al proceso: mejor conducción térmica, un sabor más limpio y rico, y la reducción de posibles impurezas. Cada destilación se realiza con paciencia y precisión: el calentamiento es gradual, las primeras gotas aparecen después de unas dos horas y el proceso termina en aproximadamente siete horas y media, produciendo un lote de alrededor de 350 botellas.



Marta y Howard llegaron a DES por recomendación de otros destiladores y destacan la excelente comunicación, los tiempos de entrega y la calidad, que, según ellos, supera las expectativas para el precio. La destilería está abierta para visitas privadas y degustaciones con cita previa.



Alambique:

- Alambique tradicional Premium de 200 L, completamente de cobre

Gama de productos:

- Gin



DESTILERÍA TESSELLIS

Sosnowiec, Polonia

A comienzos del siglo XX, tres amigos decidieron poner en marcha un ambicioso proyecto: fundar su propia destilería en Polonia. Tras tres años de trabajo y dos mudanzas, el proyecto finalmente maduró y el sueño se hizo realidad. El pequeño taller comenzó a llenarse de los aromas del enebro y de diversas plantas aromáticas. Así nació Tessellis Distillery, que trajo consigo recetas cuidadosamente desarrolladas para gin London Dry y una nueva versión de vodka. Sin embargo, debido a las circunstancias de la guerra, la destilería se vio obligada a cerrar. Antes de abandonar el lugar, los propietarios escribieron cuidadosamente sus valiosas recetas en el llamado “Libro de la Alquimia” y lo enterraron en las afueras de la ciudad. Con el paso del tiempo, el libro logró sobrevivir a la guerra, al período del comunismo y a la era de la República Popular de Polonia.



Muchos años después, alguien encontró esta invaluable colección de recetas, lo que permitió que el gin y el vodka Tessellis regresaran al mercado. Hoy se elaboran utilizando un alambique DES con columna de tres fracciones. El nombre Tessellis proviene del latín y significa “mosaico”. Este concepto funciona como una metáfora de la producción de gin, vodka botánico y otros destilados: cada ingrediente representa una pieza que debe combinarse con precisión para lograr un conjunto armonioso y equilibrado.



Alambique:

- Alambique Premium de 200 L con columna con platos de burbujeo

Gama de productos:

- Vodka
- Gin
- Absenta



DESTILERÍA AARAU

Aarau, Suiza

Michael Stampfli, Urs Lüthy y Jean Hächler son los propietarios de una pequeña destilería en la ciudad suiza de Aarau. Eligieron un alambique DES de 200 L con columna lateral y canasta para gin, equipado con calefacción eléctrica. Producen principalmente gin y recientemente añadieron absenta a su gama de productos. El Monkey in a Bottle Gin recibe su nombre de uno de sus ingredientes: el fruto del árbol baobab, muy apreciado por los monos. Entre sus productos más vendidos se encuentran el London Dry Gin, el New Western Gin (de perfil frutal) y el Autumn Gin, envejecido en barrica entre dos y seis meses.



La edición Gold Edition combina muy bien con tónica cítrica, y nuestra recomendación es el gin con etiqueta morada: imprescindible!
Gin con más premios
Gin del Año 2022 (mejor gin del mundo 2022) - Falstaff, 91 puntos
China Wine & Spirits Awards 2021 - Medalla Doble Oro
The Gin Guide London 2021 - Medalla de Oro (Mejor de Suiza y Top 10 de Europa)
International Wine and Spirits Competition 2021 - Medalla de Plata
USA Spirits Award 2021 - Medalla de Oro (Top 3 del mundo)

Alambique:

- Alambique Premium de 200 L con columna con platos de burbujeo

Gama de productos:

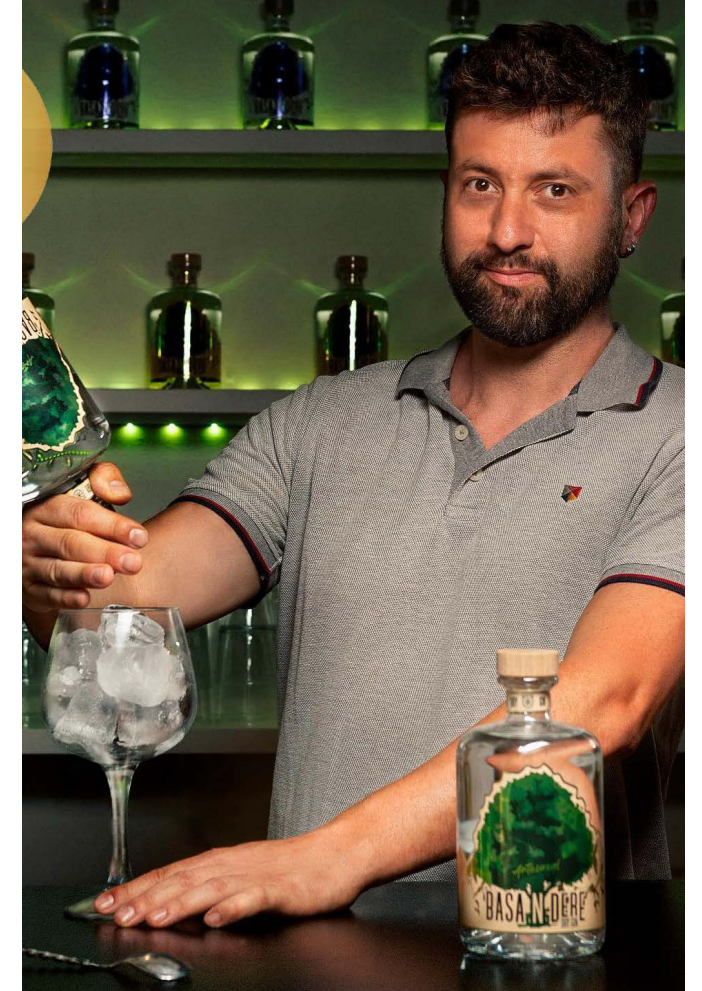
- Gin
- Absenta



DESTILERÍA BASANDERE

Navarra, España

El nombre de esta microdestilería española es Basandere. El alambique se llama María, nombre que también está grabado en la puerta de latón del equipo. María es la abuela del propietario de la destilería y fue una persona muy influyente en su vida. Aunque el proceso de registrar una destilería no es nada fácil, la Destilería Basandere finalmente abrió sus puertas a visitantes de todo el mundo en 2022.



Esta es la primera destilería en España que instaló un alambique DES Premium. Se trata de un equipo con capacidad de 200 litros, con columna lateral, calefacción eléctrica y canasta para hierbas aromáticas. En una primera etapa producirán distintos tipos de gin y también está prevista la producción de vodka. Solo después de posicionar exitosamente su marca se planificará el desarrollo futuro de la gama de productos. Por ahora, está muy claro que los sabores de estos destilados no dejan a nadie indiferente.

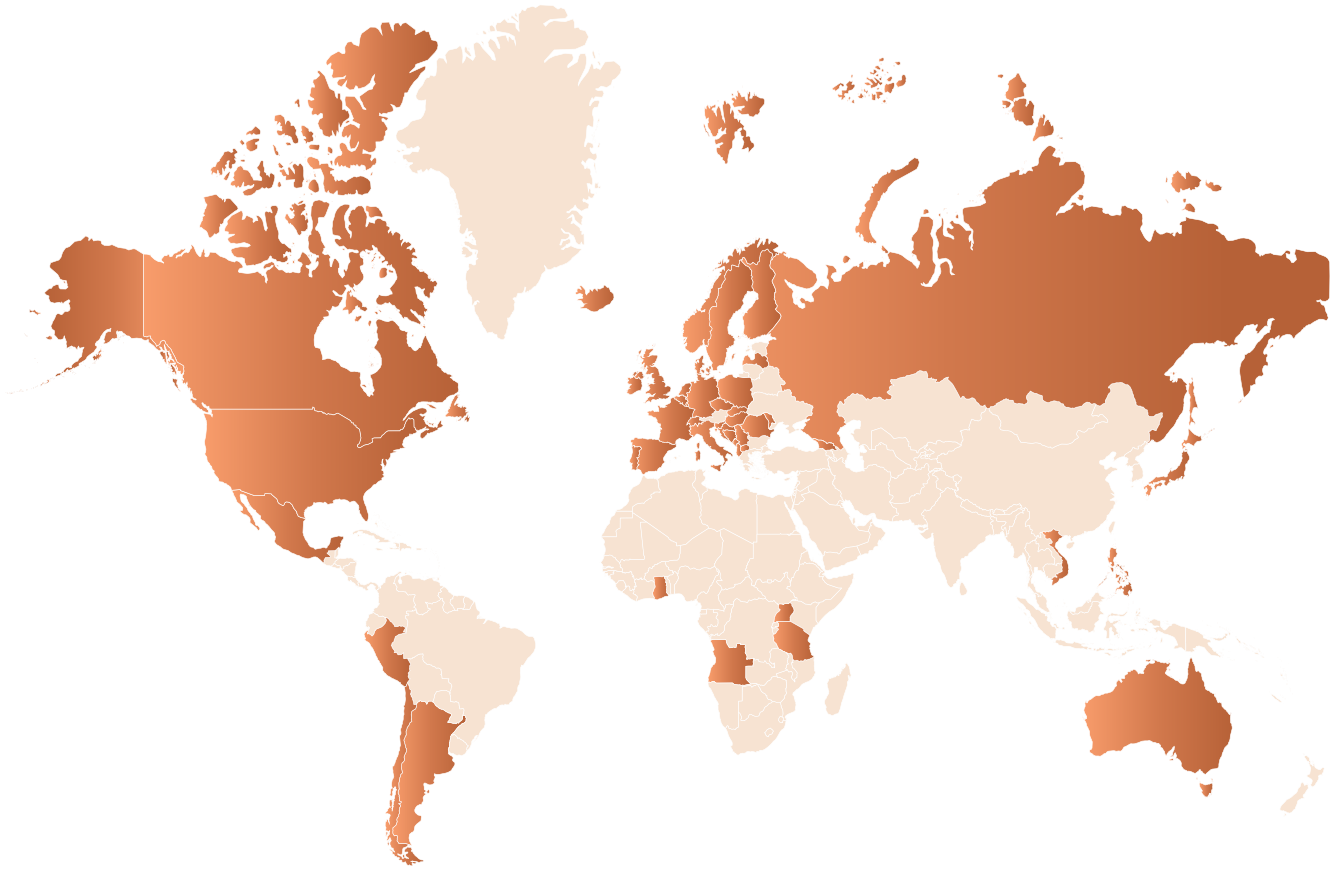
Alambique:

- Alambique Premium de 200 L con columna con platos de burbujeo

Gama de productos:

- Gin
- Vodka





**MÁS DE 150 DESTILERÍAS
ARTESANALES EN TODO EL MUNDO
UTILIZAN EQUIPOS DES:**

España
Portugal
Reino Unido
Francia
Alemania
Dinamarca
Bélgica
Países Bajos
Suiza
Italia
Finlandia

Suecia
Noruega
Polonia
Letonia
Croacia
Eslovenia
Serbia
Bosnia y Herzegovina
Macedonia del Norte
Rumania
Albania

Georgia
Rusia
Tanzania
Ghana
Canadá
México
Chile
Perú
Vietnam
Japón
Australia

**Reserva tu presentación gratuita por videollamada
con nuestro representante de ventas.**
Para iniciar una destilería artesanal ofrecemos
financiamiento de hasta 6 meses.



Distilling Equipment with Soul



¡ESCANÉAME!



✉ contacto@destila.cl

☎ +56 926 29 5555