

AROMA

MÜLLER. MADE IN GERMANY.



AROMA

MÜLLER. MADE IN GERMANY.



FÜR BESONDERS AROMATISCHE DESTILLATE

Unsere MÜLLER Brennereianlage AROMA. Dimensionierbar von 100 – 2.000 Liter. Mit den fortschrittlichsten Kochböden und einem deutlich erhöhten Wirkungsgrad.

Die AROMA Brennereianlage ist das Produkt aus hochwertigsten Komponenten, wie der gehämmerten Brennblase mit dem für MÜLLER bekannten Aromahut und den von uns optimierten Kolonnenböden. Eine Kolonnentechnologie, die skalierbar auf die Bedürfnisse der Destillateure angepasst werden und optional auch mit unserem patentierten AROMAT kombiniert werden kann.

Die neu entwickelte Bauform, die sogenannten Umkehrkochböden, erhöhen die Kontaktfläche zwischen Lutter und Dampfstrom auf die Größe des Kolonnendurchmessers. Mit dieser neuartigen Technik wird die Dampfgeschwindigkeit innerhalb der Kolonne um bis zu 60% reduziert. Die dadurch gewonnene erhöhte Kontaktzeit des Alkoholdampfs mit der Kupferoberfläche und dem Phlegma erzeugen besonders komplexe und aromatische Destillate.

Die besondere Konstruktionsweise des Umkehrkochbodens ermöglicht außerdem optimale Reinigungsergebnisse und die rückstandslose Entleerung nach Ende des Destillationsvorgangs.

PRODUKTDATENBLATT MÜLLER BRENNEREIANLAGEN — AROMA

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Maximierung der Kontaktfläche zwischen Dampfstrom und Lutter
- Reduzierung der Dampfgeschwindigkeit von bis zu 60%
- Erhöhung der Kontaktzeit zwischen Kupferoberfläche und Phlegma
- Integrierte Entleerung
- Reinigung mit Heißwasser

ANWENDUNGSBEREICHE

- Obstbrände
- Gin
- Geiste
- Rum

FREI DIMENSIONIERBAR

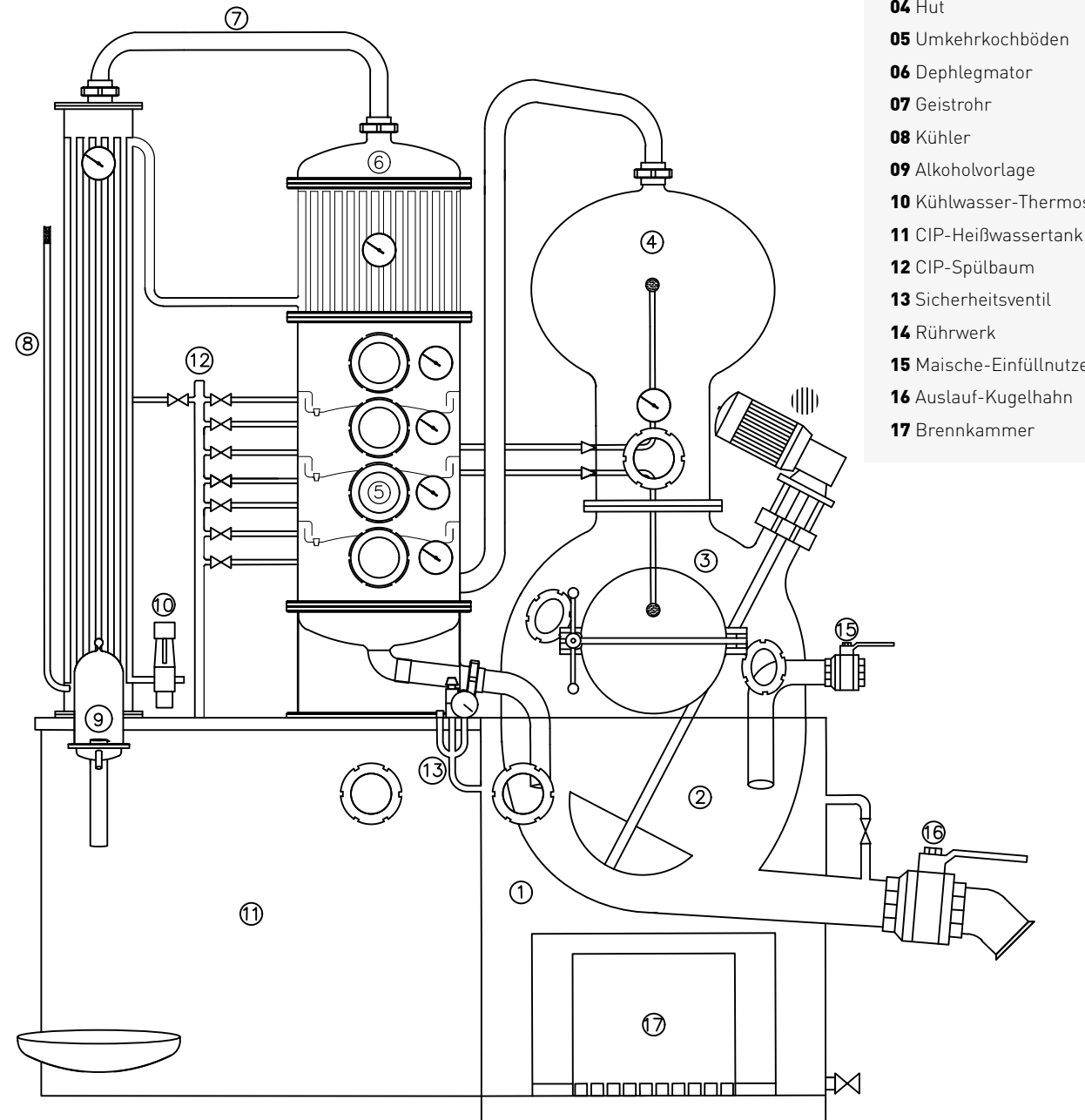
Skalierbar im Volumen der Brennblase von 100 – 2.000 Liter:

- AROMA 100
- AROMA 130
- AROMA 150
- AROMA 230
- AROMA 350
- AROMA 500
- AROMA 1000
- AROMA 1500
- AROMA 2000

AUCH ALS **VERSCHLUSSBRENNEREI**
KONFIGURIERBAR

**TECHNISCHE
ZEICHNUNG
DER AROMA**

- 01** Wasserbad und Dampfmantel
- 02** Brennblase
- 03** Kesselbrust
- 04** Hut
- 05** Umkehrkochböden
- 06** Dephlegmator
- 07** Geistrohr
- 08** Kühler
- 09** Alkoholvorlage
- 10** Kühlwasser-Thermostat
- 11** CIP-Heißwassertank
- 12** CIP-Spülbaum
- 13** Sicherheitsventil
- 14** Rührwerk
- 15** Maische-Einfüllnutzen
- 16** Auslauf-Kugelhahn
- 17** Brennkammer



MÜLLER PRODUKTVARIANTEN UND AUSSTATTUNGSOPTIONEN DER AROMA®

Die AROMA Destillieranlagen von MÜLLER sind individuell konfigurierbar und auf die Anforderungen und Bedürfnisse der Brenner anpassbar. Hier eine Übersicht der möglichen Produktvarianten und Ausstattungsoptionen:

 Brennblase 100 – 2.000 Liter	 Kombinierbar mit Aromat	 Schauglas und Beleuchtung	 Automatik Brennereisteuerung	 Einfüllvorrichtung	 Ausführung
 Integrierte Heißwasser- Reinigungstechnik	 Heißwasser- sammeltank mit Druck- erhöhungspumpe	 Integriertes Rührwerk	 Schlempepumpe	 Aromakorb	 Destillattrenner

MÜLLER ZUBEHÖR VON A-Z

Unser Zubehörsortiment umfasst Ausstattungsoptionen und Zusatzprodukte, die Sie als Brenner, Kellerei und Hersteller benötigen, von A wie Alkoholometer bis Z wie Zitronensäure. Alle Zubehörprodukte sind mit unseren Brennereianlagen kompatibel.

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.

Oder informieren Sie sich unter: www.zubehoer.brennereianlagen.de



WIR BERATEN SIE PERSÖNLICH!

Zu unserer MÜLLER Qualität gehört unsere individuelle und genau auf Ihr Projekt zugeschnittene Beratung selbstverständlich dazu.

WIR FREUEN UNS, VON IHNEN ZU HÖREN.

Rufen Sie uns an unter **+49 7802 / 93550** oder schreiben Sie uns eine Mail an **info@brennereianlagen.de**

JETZT **PROJEKTE & REFERENZEN**
ENTDECKEN, DIE DEN **MÜLLER AROMA**
ERFOLGREICH EINSETZEN.



Mehr Aroma.
Seit 1929.



ZERTIFIZIERT:
ISO9001



BRENNEREIANLAGEN.DE

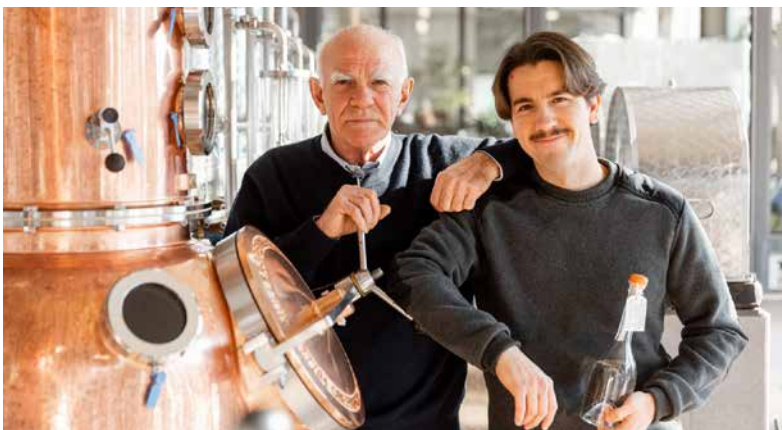
PROJEKTE & REFERENZEN

CAPOVILLA

Italien, Bassano del Grappa

Mit der unübertrefflichen Spitzenqualität seiner Produkte wurde Vittorio Capovilla zur unangefochtenen Nummer Eins unter Italiens Brennern und auch weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt. Im Jahre 2018 erhielt er für sein Wirken unter anderem den „World Spirits Award für sein Lebenswerk“. Zusammen mit seiner Tochter Olivia und seinem Enkel Alvise wird dieses Familienunternehmen mit dazugehöriger Bio Landwirtschaft geführt. Markenzeichen seiner Produkte sind das Wachssiegel und die handgeschriebenen Etiketten. Alle Produkte sind nur in limitierter Stückzahl vorhanden. Capovilla extrahiert mit seinen Destillaten die pure Essenz seiner Bio Früchte und natürlich seiner Grappas. Seit vielen Jahren ist Vittorio unser Freund, Partner und Ansprechpartner für unsere italienischen Kunden. So wurde auch in Zusammenarbeit mit Vittorio Capovilla das Modell GRAPPA entwickelt. Denn mit wem hätten wir dieses Produkt besser entwickeln können als mit dem „Grappagott“ Italiens?

Die Brennerei befindet sich am Fuße des Monte Grappa im Herzen des kleinen Ortes Rosa. Folgt man dem Duft der blühenden Bergpfirsich-Bäume, so gelangt man direkt zur Villa Dolfin, in der Capovilla seine Brennerei eingerichtet hat. Als erster internationaler Kunde von MÜLLER, hat Vittorio schon von Beginn an auf die Qualität der Schwarzwälder Müllerkessel gesetzt und diese neben Italien auch zur Rumproduktion auf Guadeloupe und in Haiti im Einsatz.

**PRODUKTE**

🔥 Capovilla Distillati

**AUSZEICHNUNGEN
& AWARDS**🔥 Word Spirits Award für sein
Lebenswerk**BRENNEREIANLAGEN**Von 200 – 1.500 Liter
AROMA und Grappa Brennereien**WWW.CAPOVILLADISTILLATI.IT**Mehr Aroma.
Seit 1929.ZERTIFIZIERT:
ISO9001**BRENNEREIANLAGEN.DE**

PROJEKTE & REFERENZEN

FEINBRAND MANUFAKTUR - ROSE VALLEY

Deutschland, Striegistal in Sachsen

Eric betreibt seine Brennerei seit 2016 im Herzen Sachsens nahe zur Landeshauptstadt Dresden. Schon von Beginn an hat er sich seiner Leidenschaft, dem Whiskey verschrieben. Deshalb war klar – hier kommt eine Verschlussbrennerei zum Einsatz, die ihm volle Flexibilität bietet. Destilliert wird zweifach mit viel Ruhe und Zeit. Dafür verwendet Eric seine MÜLLER AROMA 170 Liter Brennblase mit Dephlegmator und einem großen Aromahut. Die Besonderheit: seine Anlage ist zusätzlich ausgestattet mit einem Aromakorb für Geiste und Gins. Dabei legt er als Brenner besonders Augenmerk auf den Unternehmensgrundsatz „Natur-Pur“. Alle Produkte werden ohne künstliche Aroma- und Zusatzstoffe hergestellt. Auch intensivaromatische Fruchtbrände von Birne, Apfel und Kirsche sowie Geiste von Haselnuss und Himbeere sind in der Feinbrandmanufaktur zu bekommen.

Jeder der Interesse an einem eigenen Brand hat, kann in der Lohnbrennerei auch sein eigenes Obst oder eine eigene Gin-Kreation destillieren lassen.

**BRENNEREIANLAGE**

MÜLLER AROMA 170 Liter, Verschlussbrennerei

PRODUKTE

- ♣ Whisky „Rose Valley“
- ♣ Obstbrände
- ♣ Gin „Rose Valley“
- ♣ Kräuterliköre

WWW.FEINBRANDMANUFAKTUR.DE

PROJEKTE & REFERENZEN

TWO MOONS DISTILLERY

The first gin distillery in Hong Kong

In Mitten der Weltmetropole Hong Kong, im Industrieviertel Chai Wan, befindet sich im 4. Stock eines Hochhauses die Two Moon Distillery. Das Herzstück dieser kleinen Brennerei ist die MÜLLER AROMA 100 mit dem Namen „Luna“. Das bedeutet so viel wie „der Mond“ und ist eine Anspielung an die runde Form des Hut's, dessen strahlende Kupferoberfläche den Nachthimmel wie ein Mond erleuchten lässt.

Betrieben wird die Anlage von Dimple Yuen, einer der ersten weiblichen Master Distillers Asiens. Zusammen mit ihrem Partner Ivan werden nur die hochwertigsten Kräuter in unzähligen liebevollen Destillationen zu ihrem London Dry Gin veredelt. Ein besonderer Genuss am Abend, auf einer der unzähligen Roof Top Bars Hong Kongs mit Blick auf die atemberaubende Skyline dieser Millionenmetropole.

**BRENNEREIANLAGE**

🔥 AROMA 100 + Aromakorb

PRODUKTE

🔥 Two Moons Signature Dry Gin

**AUSZEICHNUNGEN
& AWARDS**

🔥 World Gin Awards 2020, Category London Dry, Silver Award

“ We chose a Mueller still because we love how their values are very much inline with ours. As a family-sized business like ourselves, we see how dedicated they are in crafting quality stills and refuse to compromise artisanship for profits or short-cuts. Their emphasis on the importance of craftsmanship and the “hands on” approach – as seen through Mueller’s hand-hammering processes, their helpful advice every step of the way and the incredible overseas / onsite support they provide is something that we will always treasure and we can’t be more proud to own such a beautiful still!“

DIMPLE YUEN

WWW.TWOMOONSDISTILLERY.COM