

AROMAT

MÜLLER. MADE IN GERMANY.

M
HANDWERKLICH
HERGESTELLT
für Brenner mit
Anspruch



AROMAT

MÜLLER. MADE IN GERMANY.



MEHR AROMA DURCH TECHNOLOGISCHEN VORSPRUNG

Patentiert und von uns in Zusammenarbeit mit einem Spitzenbrenner Badens entwickelt. Dimensionierbar auf alle unsere Baugrößen. Das Premiummodell, auf das unsere Kunden, ob Klein- oder Großbrennereien, nicht mehr verzichten können. In einem besonders effizienten und zugleich sehr schonenden Verfahren ist der AROMAT eine fein justierbare Kolonne, um ein besonders spektrenreiches Aromenprofil zu extrahieren: Ein Rektifizieren in bisher unbekannter Dimension in unnachahmlich schonender Weise.

Sein Geheimnis ist eine patentierte Spiraltechnologie. Sie befindet sich in der Kolonne, anstelle von Koch- und Siebböden. Der Alkoholdampf steigt nach oben in Richtung des kühlenden Dephlegmators. Der höher siedende Anteil des Dampfstroms kondensiert und bildet ein Phlegma, das im Kanal abwärts fließt. Es findet ein beständiger Stoffaustausch zwischen dem aufwärtssteigenden heißen Alkoholdampf und dem abwärts fließenden Phlegma statt. Dabei werden leichter siedende, aromagebende Alkohole aufgedampft und schwerer siedende Komponenten wie Fuselöle und Wasser kontinuierlich abgeleitet. Die Phlegmamenge und die Dephlegmatortemperatur sind stufenlos einstellbar.

DIESE PATENTIERTE KOLONNENTECHNOLOGIE MACHT DEN MÜLLER AROMAT ZU EINEM ECHTEN AROMAWUNDER IM VERGLEICH ZUR DESTILLATION MIT HERKÖMMLICHER KOLONNENTECHNOLOGIE.

PRODUKTDATENBLATT MÜLLER BRENNEREIANLAGEN — AROMAT

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- 🔥 Besonders schonendes Verfahren
- 🔥 Stufenlos einstellbare Kolonne
- 🔥 Kolonnensteuerung von 0-100% Rektifikation
- 🔥 Destillation im Einfach- und Doppelbrandverfahren möglich

ANWENDUNGSBEREICHE

- 🔥 Obstbrände
- 🔥 Whisky
- 🔥 Geiste
- 🔥 Rum
- 🔥 Gin
- 🔥 Kräuterbrände

FREI DIMENSIONIERBAR

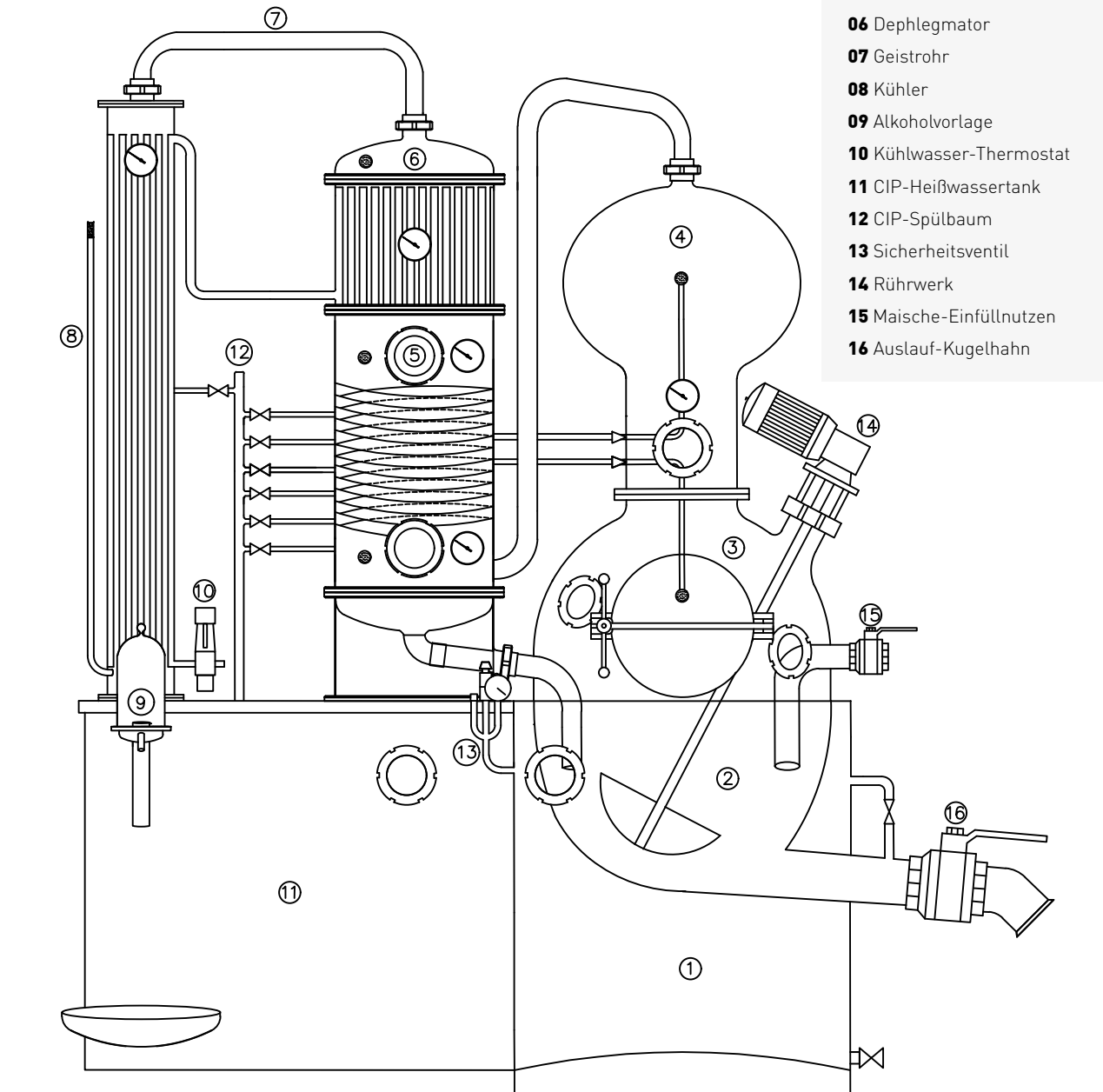
Skalierbar im Volumen der Brennblase von 100 – 2.000 Liter:

- 🔥 AROMAT 100
- 🔥 AROMAT 500
- 🔥 AROMAT 130
- 🔥 AROMAT 1000
- 🔥 AROMAT 150
- 🔥 AROMAT 1500
- 🔥 AROMAT 230
- 🔥 AROMAT 2000
- 🔥 AROMAT 350

AUCH ALS **VERSCHLUSSBRENNEREI** KONFIGURIERBAR

**TECHNISCHE
ZEICHNUNG DES
AROMAT**

- 01** Wasserbad und Dampfmantel
- 02** Brennblase
- 03** Kesselbrust
- 04** Hut
- 05** Aromat
- 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



PRODUKTVARIANTEN UND AUSSTATTUNGSOPTIONEN DES AROMAT®

Die AROMAT 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 Umkehrkochböden	 Schauglas und Beleuchtung	 Automatik Brennereisteuerung	 Einfüllvorrichtung	 Ausführung
 Integrierte Heißwasser- Reinigungstechnik	 Heißwasser- sammeltank mit Druck- erhöhungspumpe	 Integriertes Rührwerk	 Schlempepumpe	 Aromakorb	 Destillattrenner

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 AROMAT**
ERFOLGREICH EINSETZEN. 

PROJEKTE & REFERENZEN

WILD DISTILLERY

Dänemark, Bornholm

Als Geschäftsführer und Sommelier in einem Gourmet-Restaurant auf der dänischen Insel Bornholm kam Henrik Nerst im Jahr 2017 zur Idee: Warum nicht den perfekten Gin auf Basis handverlesener Pflanzen bzw. Kräuter von Bornholm kreieren? Seine Ausbildung als Sommelier hilft ihm dabei schnell herauszufinden, welche Kräuter und Pflanzen miteinander harmonisieren und wie ein perfektes Gin-Rezept entsteht.

Bei einer Masterclass können Gin-Liebhaber, Interessenten und Neueinsteiger die Brennerei besichtigen und die „WILD-Kräuter“ der Insel Bornholm in seinen verschiedenen Gin-Sorten kosten.



WWW.WILDDISTILLERY.COM



PRODUKTE

- 🔥 Wild Botanicals Gin
- 🔥 Wild Sloe Gin
- 🔥 Ene Craft Gin – Original Dry
- 🔥 Ene Craft Gin – Navy Strength
- 🔥 Ene Craft Gin – Sea Buckthorn
- 🔥 Ene Craft Gin – Hemp
- 🔥 Ene Craft Gin – Mint
- 🔥 Ene Craft Gin – Tomato
- 🔥 Ene Craft Gin – Espresso
- 🔥 Ene Craft Gin – Sloe



BRENNEREIANLAGE

MÜLLER AROMAT 230 Liter
mit Aromakorb

Mehr Aroma.
Seit 1929.



ZERTIFIZIERT:
ISO9001

HANDWERKS
UNTERNEHMEN
DES JAHRES 2019

BRENNEREIANLAGEN.DE

PROJEKTE & REFERENZEN

HINRICHSENS INSELWHISKY

Deutschland, Dunsum auf Föhr

Als erster Betrieb auf der Insel Föhr hat Familie Hinrichsen sich den Traum einer eigenen Distillery zur Whiskyherstellung erfüllt. Die besondere Lage inmitten des Nationalparks Wattenmeer, beste Föhrer Rohstoffe und die behutsame Verarbeitung auf ihrem Hof in Dunsum lassen ein einzigartiges Produkt entstehen.

Das Besondere: alle notwendigen Verarbeitungsschritte für den perfekten Whisky werden auf dem eigenen Hof durchgeführt – das ist nahezu einmalig in Deutschland. „Grain to Glas“ oder übersetzt „vom Getreide bis ins Glas“ wird alles selbst gemacht. Familie Hinrichsen baut ihr Getreide selbst an, sie mälzen selbst in einer eigens für sie konstruierten Kleinmälzerei. Jan braut seine Maische selbst und destilliert dies anschließend in einer **AROMA 350 Liter Verschlussbrennerei von MÜLLER**. Seit 2019 sind alle Anlagen in Betrieb und die gläserne Produktion kann nach einer online Voranmeldung besichtigt werden. Vom Anbau des Getreides über die Verarbeitung auf ihrem Hof, bis hin zum fertigen Produkt. Dazu gehört natürlich auch eine Verkostung des „New Make“. Die ersten Whisky's können dann nach Erreichen der Lagerpflicht von drei Jahren probiert werden.

Die Hinrichsen Familienfarm ist ein Erlebnishof mit Freizeitangeboten, Hofladen und Bewirtung, Funballz, Swingolf, Fußballgolf, Streichelzoo ... es ist für jedes Alter etwas dabei. Im Hofcafé und Farmrestaurant gibt es leckere Kuchen, Burger, Steaks aus hochwertigem Biofleisch der hofeigenen Tiere.

Ein tolles Projekt das einen Besuch der Hinrichsen Familienfarm auf der Insel Föhr absolut lohnenswert macht.

PRODUKTE

🔥 Hinrichsens New Make
und bald Hinrichsens Inselwhisky

WWW.HINRICHSENS-FARM.DE



BRENNEREIANLAGE

MÜLLER AROMAT 350, Verschlussbrennerei



“ Ich habe mich auf die Empfehlungen anderer Brenner und das Aroma ihrer Destillate verlassen. Ganz besonders hat mich hier der **AROMAT** überzeugt. Bei der Planung meiner Anlage konnte ich mich auf die persönliche und familiäre Art der Betriebsführung verlassen. Vor allem hat mich aber auch die handwerkliche Qualität der Anlagen begeistert.“

JAN HINRICHSSEN

PROJEKTE & REFERENZEN

CHANNEL ISLAND LIQUOR CO

Großbritannien, Insel Guernsey und Insel Jersey

Als Chefkoch war Luke schon immer fokussiert auf Aromen. Gerade durch seinen Beruf entwickelte er ein ausgeprägtes Gespür für Nuancen im Geschmack und „Flavours“. Nachdem er inzwischen zum Hotelier einen wunderschönen „Bella Luce Hotel“ wurde und immer weniger in der Küche stand, war er auf der Suche nach einer neuen Art mit Aromen zu experimentieren. Die Idee mit der eigenen Brennerei hinter der Hotelbar war da fast naheliegend, zumal seine Familie schon seit über 100 Jahren in den Handel und die Herstellung von Alkohol involviert war. So experimentierte Luke zuerst mit kleinen Kesselchen bis er sich für den **230 Liter MÜLLER AROMAT** entschied.

Bei der Kreation seiner Produkte spielt natürlich auch der Standort auf der Insel Guernsey eine entscheidende Rolle. Der Rock Samphire oder auch Meeresfenchel genannt, wird an den Klippen der Insel selbst gepflückt. Als Hotelgast des Bella Luce Hotels kann man Luke regelmäßig beim Brennen über die Schulter schauen und dabei vieles über die Destillation lernen.

Wheadons Gin ist inzwischen so erfolgreich, dass sich Luke für einen weiteren **350 Liter AROMAT** auf der Nachbarinsel Jersey entschieden hat. Dort wird neben einen weiteren Gin auch der Indica Rum in kleinen Batches gebrannt.

WWW.WHEADONSGIN.CO.UK

WWW.CILIQORCO.COM



BRENNEREIANLAGE

🔥 "Old Nick" – 230 Liter AROMAT auf der Insel Guernsey

🔥 350 Liter AROMAT + 2 Böden auf der Insel Jersey



PRODUKTE

- 🔥 Wheadons Gin
- 🔥 Indica Rum
- 🔥 Pink Granite Gin

AROMAT

MÜLLER. MADE IN GERMANY.



MORE AROMA THROUGH TECHNOLOGICAL INNOVATION

Patented and designed by us in collaboration with a regional master distiller. Scalable to any custom size, whether small or commercial fill quantities. THE most popular premium model amongst our clients, and one that they don't want to go without anymore. With a particularly efficient as well as gentle method, the Aromat is a precisely adjustable column which allows the extraction of a wide range aroma profile: Rectifiable in a previously undiscovered dimension through an incomparable gentle way.

Its secret is a patented spiral technology which is built in the column, instead of plates or sieve trays. The alcohol vapour rises to the top towards the cold dephlegmator. The higher seething portion of the vapour flow condenses and forms phlegm, which flows downwards throughout the channel. A continuous substance exchange between the upwards rising hot alcohol vapour and the downward flowing phlegm takes place. Through this process, lighter-boiling flavorful alcohols evaporate and heavy-boiling components such as fusel oils and water are continuously discharged.

THE PHLEGM AMOUNT AND THE DEPHLEGMATOR TEMPERATURE ARE INFINITELY VARIABLE. THIS PATENTED COLUMN TECHNOLOGY MAKES THE MÜLLER AROMAT A TRUE AROMA WONDER IN COMPARISON TO DISTILLING WITH CONVENTIONAL COLUMN TECHNOLOGY.

PRODUCT SPECIFICATION SHEET — AROMAT

PRODUCT FEATURES

- 🔥 Particularly gentle method
- 🔥 Infinitely variable column
- 🔥 Column steering between 0-100% rectification
- 🔥 Single or double distillation possible on the same pot still

APPLICATIONS

- 🔥 Fruit Brandies 🔥 Whisky
- 🔥 Spirits 🔥 Rum
- 🔥 Gin and herbal spirits

AVAILABLE CAPACITIES













scalable pot still capacities between 100 – 2,000 litres:

- 🔥 AROMAT 100 🔥 AROMAT 500
- 🔥 AROMAT 130 🔥 AROMAT 1000
- 🔥 AROMAT 150 🔥 AROMAT 1500
- 🔥 AROMAT 230 🔥 AROMAT 2000
- 🔥 AROMAT 350

ALSO CONFIGURABLE AS **CLOSED AND CUSTOM SEALED POT STILL SETUP**

PRODUCT LINE AND EQUIPMENT OPTIONS OF THE MÜLLER AROMAT®

The AROMAT stills by MÜLLER are individually configurable, custom-designed and manufactured to the needs and requirements of the distiller. Here is an overview of some product line and equipment options:

 <p>Pot still capacity 100 – 2,000 litres</p>	 <p>Combinable with reverse rectification plates</p>	 <p>Sight glass and lighting</p>	 <p>Automatic distillation unit controls</p>	 <p>Direct filling</p>	 <p>Ex proof available</p>
 <p>Integrated CIP hot water cleaning technology</p>	 <p>Hot water collection tank with booster pump</p>	 <p>Integrated agitator</p>	 <p>Discharge pump</p>	 <p>Aroma basket</p>	 <p>Distillate separator</p>

PRODUCTS AND EQUIPMENT

Our extensive accessory program contains a variety of parts and products that you as master distiller or wine maker may need. All these accessories are compatible with our pot still systems.

**Please contact us, we will be pleased to consult you.
Or check www.accessoires.pot-stills.com for further information.**



WE PROVIDE PERSONAL AND CUSTOM ADVICE!

Our MÜLLER quality standard always includes individual and custom advice on your personal project.

WE ARE LOOKING FORWARD TO HEARING FROM YOU.

Call us at **+49 7802 / 93550** or send us an e-mail at **info@brennereianlagen.de**

LEARN MORE ABOUT **PROJECTS & REFERENCES** THAT SUCCESSFULLY USE THE **MÜLLER AROMAT**

