

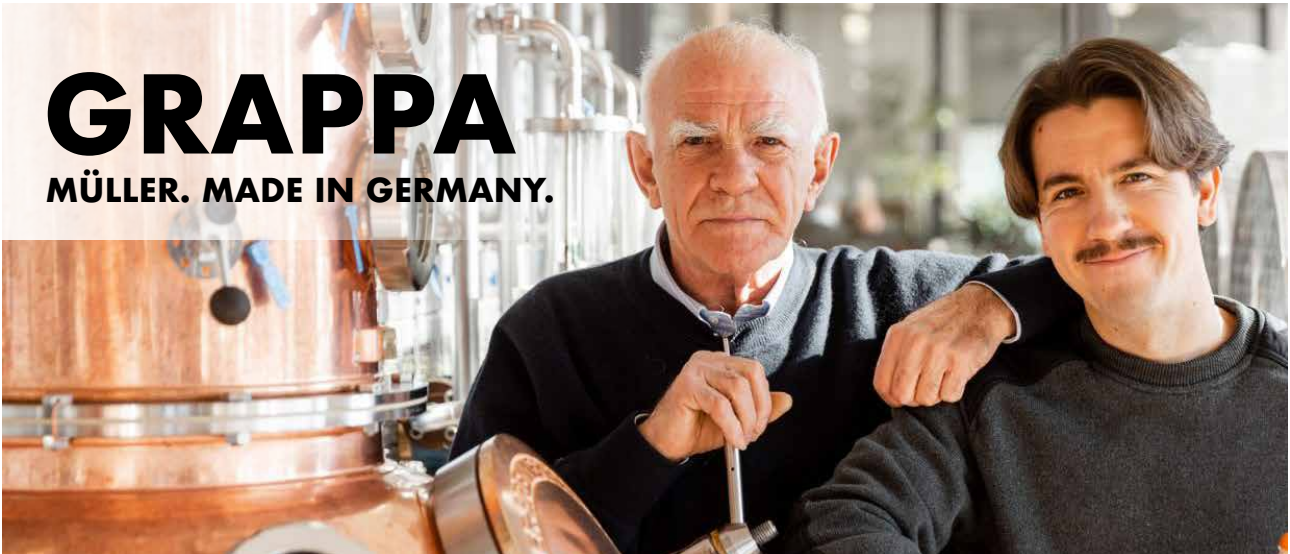
GRAPPA

MÜLLER. MADE IN GERMANY.



GRAPPA

MÜLLER. MADE IN GERMANY.



Zusammen mit dem „Grappagott“ Italiens, Vittorio Capovilla, wurde unser Modell MÜLLER Grappa eigens für Grappa Brenner entwickelt.

Anders als üblich, benötigt das Modell MÜLLER Grappa keine oder nur eine sehr geringe Wasserzugabe in den Brennkessel. Dieses „trockene Verfahren“ spart durch den vermiedenen thermischen Ballast Wasser, Zeit und Energiekosten. Unsere mit Vittorio Capovilla entwickelte Anlage ist auf die Destillation von Grappa perfektioniert. In gleichem Maße ist sie geeignet für den Feinbrand und für das Brennen von Obst.

PRODUKTDATENBLATT MÜLLER BRENNEREIANLAGEN — GRAPPA



PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- 🔥 Großer Klappdeckel für ein einfaches Befüllen der Anlage
- 🔥 Integrierte Siebkörbe
- 🔥 Einfache Entleerung mit Hilfe eines Krans
- 🔥 Eine Anlage für Roh- und Feinbrand
- 🔥 Integrierter Dephlegmator
- 🔥 Alle Beheizungsoptionen möglich

ANWENDUNGSBEREICHE

- 🔥 Traubentrester
- 🔥 Obstbrände

FREI DIMENSIONIERBAR

Skalierbar im Volumen der Brennblase von 100 – 1.000 Liter:

- 🔥 GRAPPA 200
- 🔥 GRAPPA 400
- 🔥 GRAPPA 500
- 🔥 GRAPPA 800
- 🔥 GRAPPA 1000

AUCH ALS **VERSCHLUSSBRENNEREI** KONFIGURIERBAR

Mehr Aroma.
Seit 1929.



ZERTIFIZIERT:
ISO9001

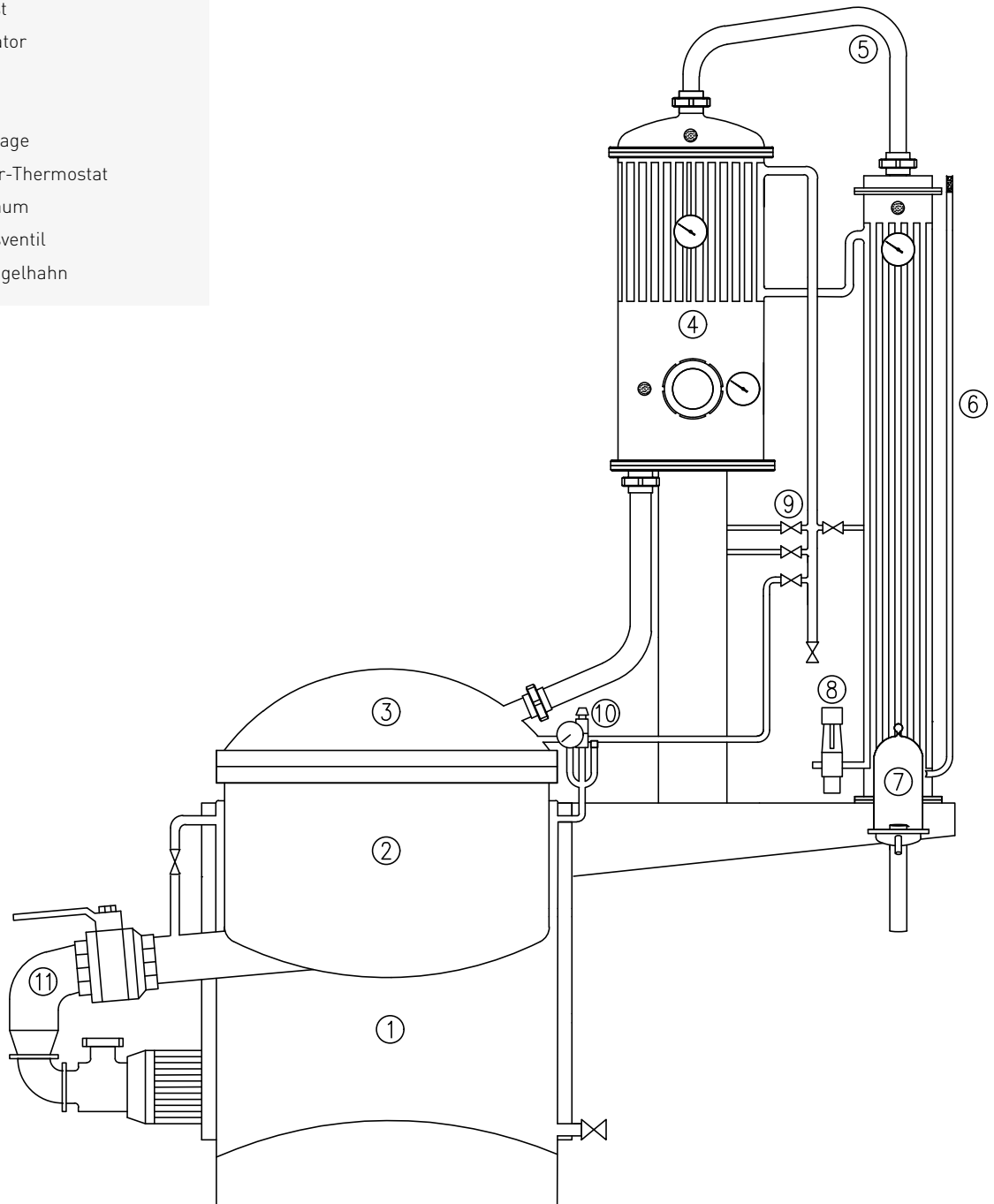


HANDWERKS
UNTERNEHMEN
DES JAHRES 2019

BRENNEREIANLAGEN.DE

**TECHNISCHE
ZEICHNUNG GRAPPA**

- 01** Wasserbad und Dampfmantel
- 02** Brennblase
- 03** Kesselbrust
- 04** Dephlegmator
- 05** Geistrohr
- 06** Kühler
- 07** Alkoholvorlage
- 08** Kühlwasser-Thermostat
- 09** CIP-Spülbaum
- 10** Sicherheitsventil
- 11** Auslauf-Kugelhahn



MÜLLER PRODUKTVARIANTEN UND AUSSTATTUNGSOPTIONEN DER GRAPPA

Die GRAPPA 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	 AROMAT AROMA konfigurierbar als AROMÁT und AROMA	 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 GRAPPA**
ERFOLGREICH EINSETZEN. 

Mehr Aroma.
Seit 1929.



ZERTIFIZIERT:
ISO9001



BRENNEREIANLAGEN.DE

IMPRESSIONEN

MÜLLER GRAPPA

Einblicke in die Grappa-Produktion in Italien.



Mehr Aroma.
Seit 1929.

 ZERTIFIZIERT:
ISO9001

HANDWERKS
UNTERNEHMEN
DES JAHRES 2019 

BRENNEREIANLAGEN.DE

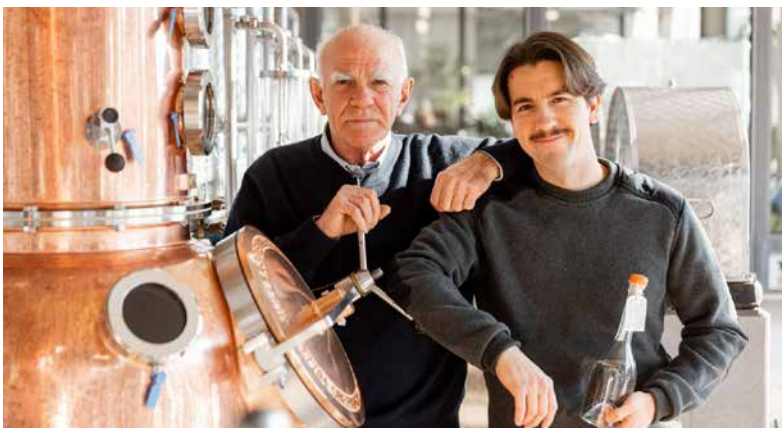
PROJEKTE & REFERENZEN

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

Vittorio Capovilla, Tel. +39 0424 581222

WWW.CAPOVILLADISTILLATI.ITMehr Aroma.
Seit 1929.ZERTIFIZIERT:
ISO9001**BRENNEREIANLAGEN.DE**