

# 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 spektrienreiches 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

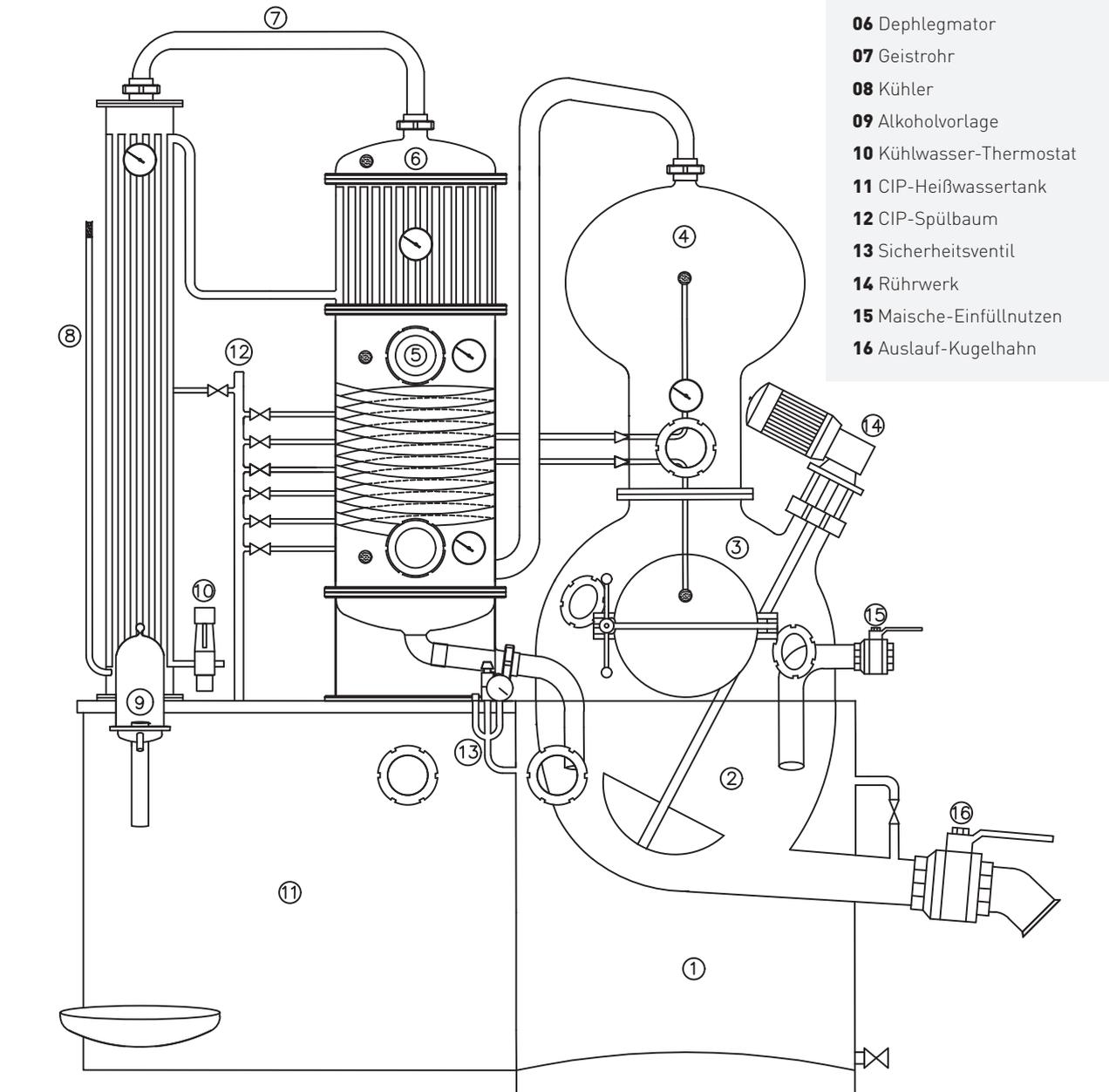
Skalierbar im Volumen der Brennblase von 100 – 2.000 Liter:

- 🔥 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](http://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](mailto:info@brennereianlagen.de)**

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

Mehr Aroma.  
Seit 1929.



ZERTIFIZIERT:  
ISO9001



**BRENNEREIANLAGEN.DE**

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](http://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



[BRENNEREIANLAGEN.DE](http://BRENNEREIANLAGEN.DE)

## PROJEKTE &amp; 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](http://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](http://WWW.WHEADONSGIN.CO.UK)

[WWW.CILIQORCO.COM](http://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