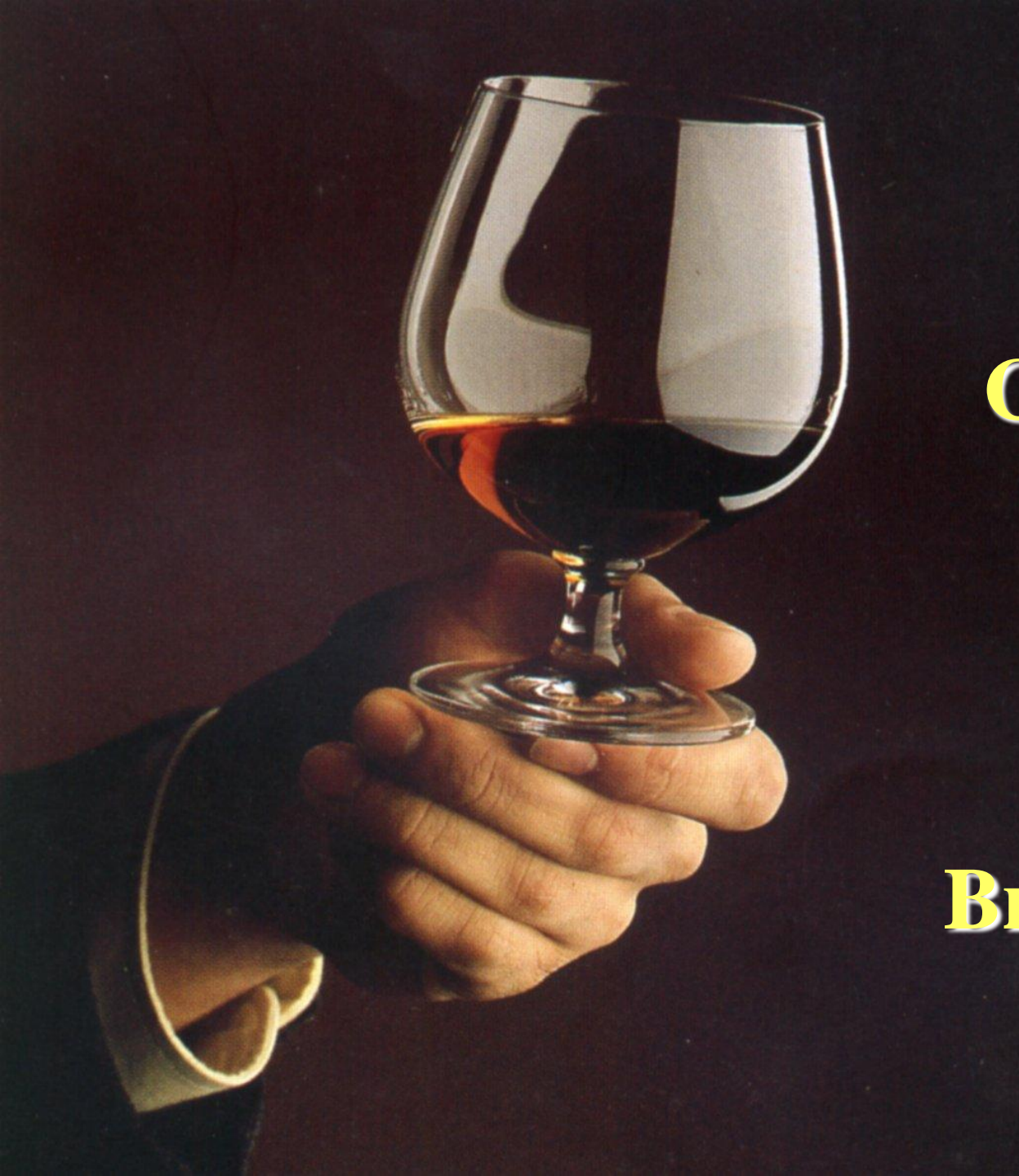




DESTILADO DE VINHO

Jean Pierre Rosier

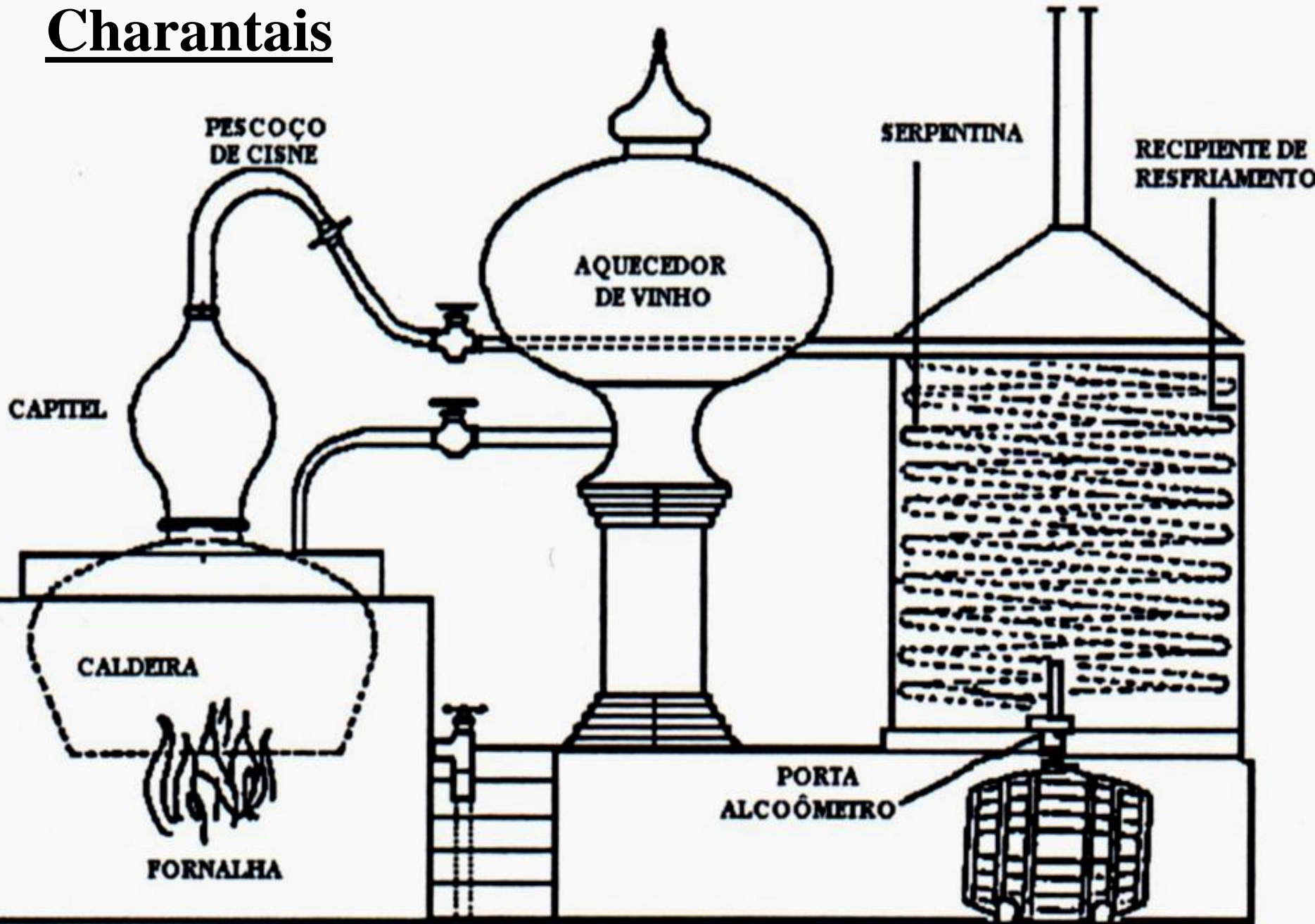
Eng. Agr. Dr. em Enologia



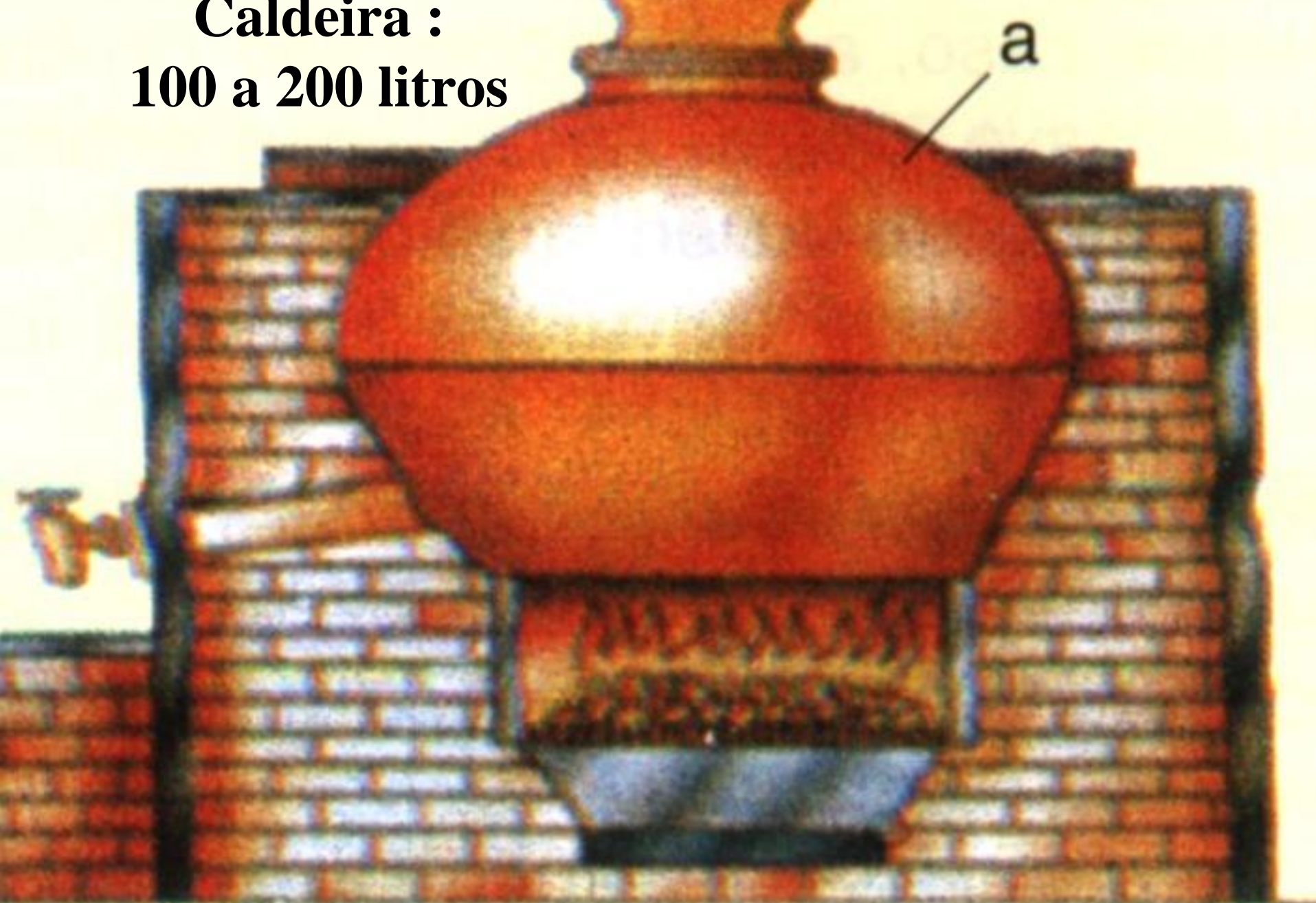
Conhaque

Brandy

Destilador Charantais



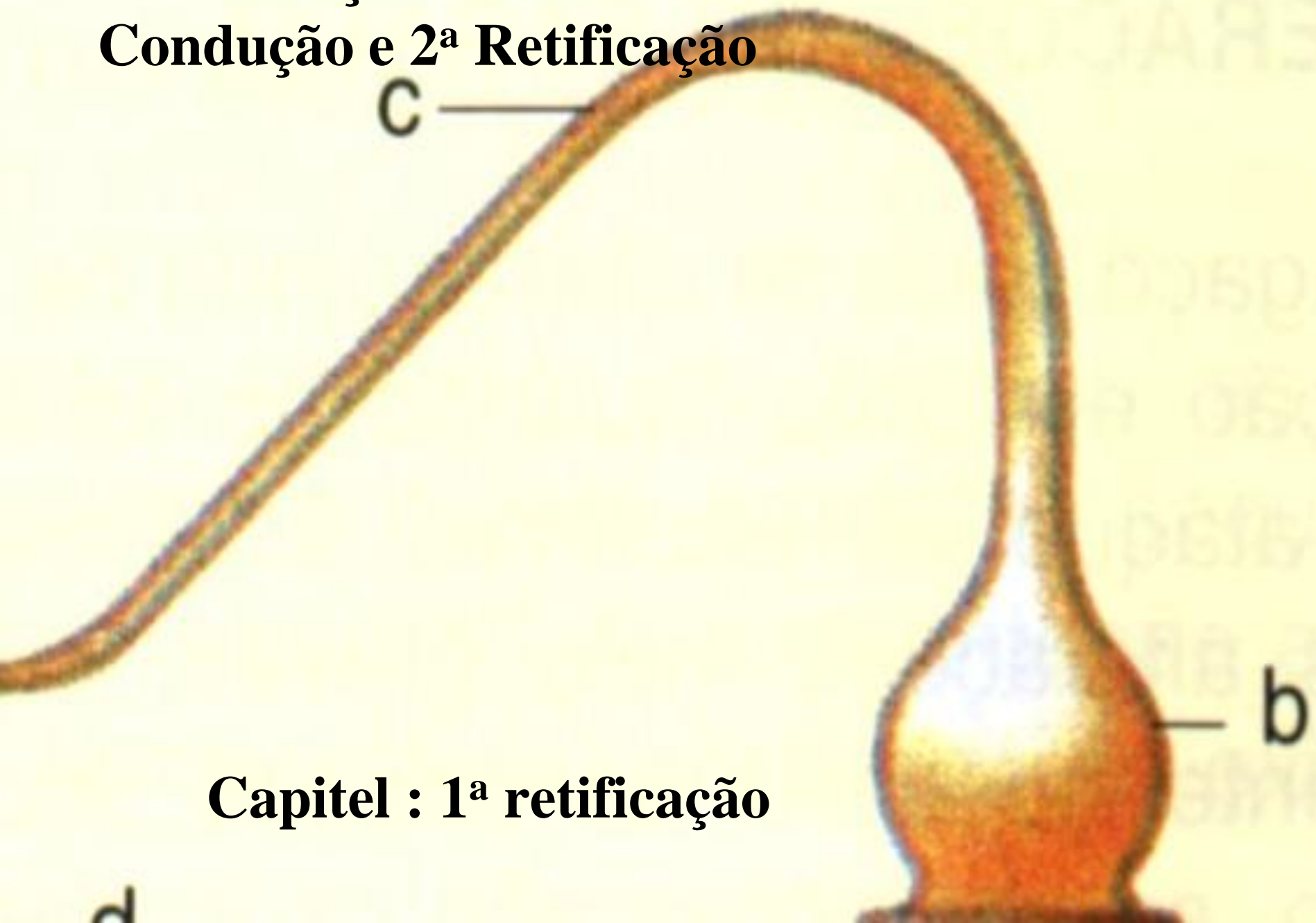
Caldeira :
100 a 200 litros



Fornalha

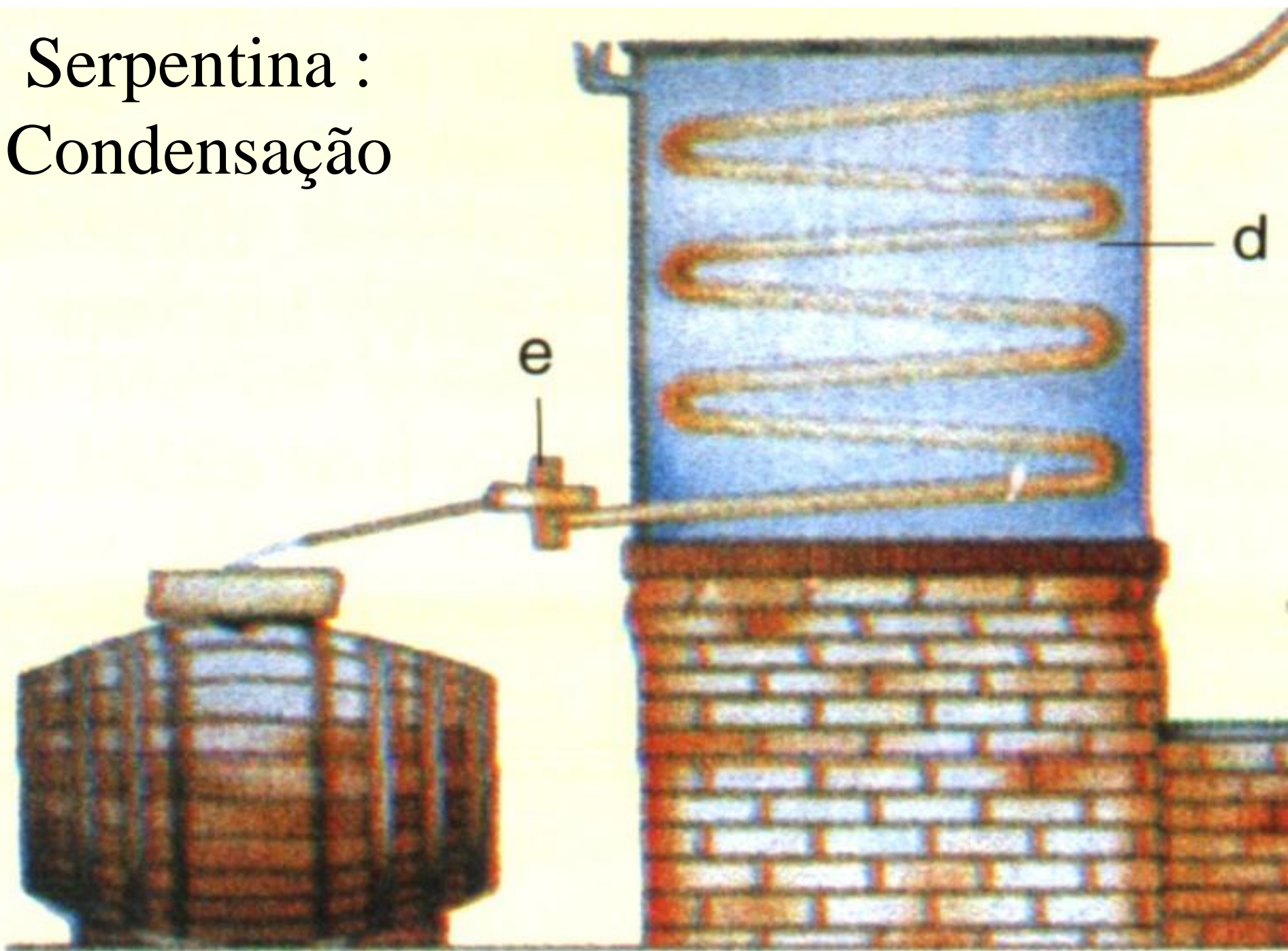


Pescoço de Cisne : Condução e 2ª Retificação



Capitel : 1ª retificação

Serpentina : Condensação



Manutenção

- **Retirada de resíduos orgânicos:**
 - Detergente alcalino a 2 – 3 %
 - Escova e aguagem
 - Ácidos devem ser evitados agridem o cobre.
 - Limpeza externa da serpentina com soluções ácidas para retira as incrustações que reduzem a troca térmica.

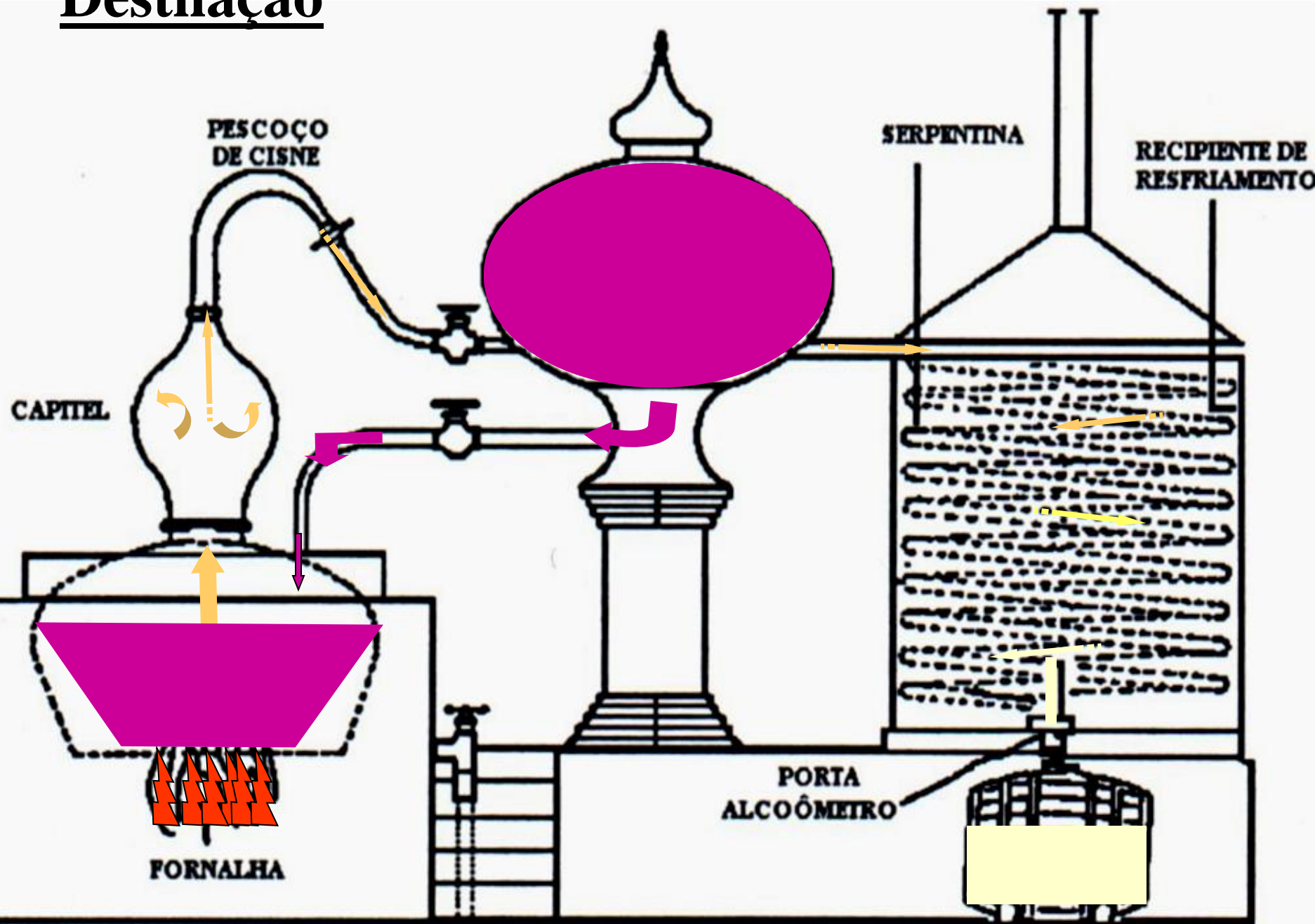
Destilação : Princípio

Ponto de ebulição da água = 100 ° C.

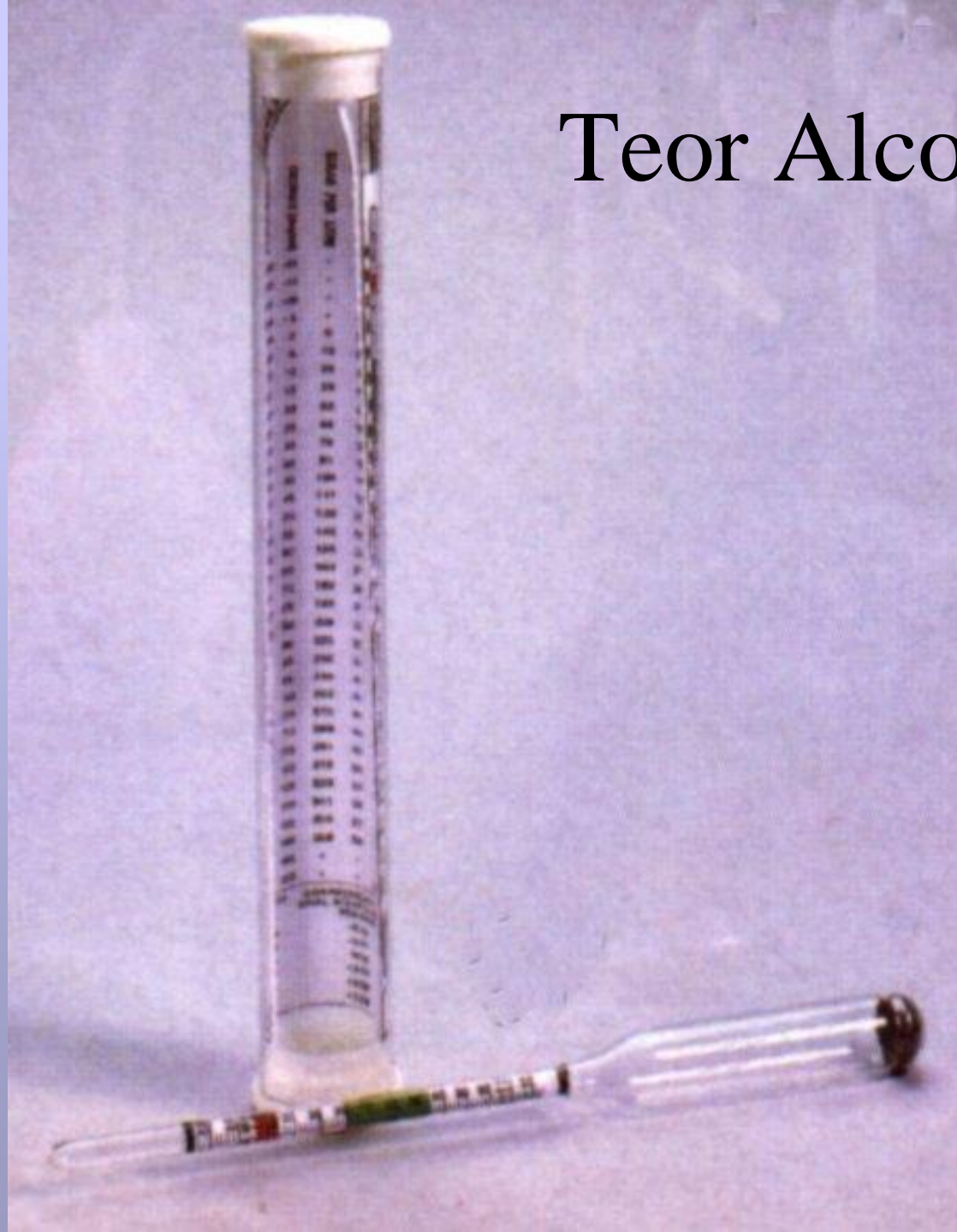
Ponto de ebulição do álcool = 78.4 ° C.

O vinho é intermediário

Destilação



Teor Alcoólico



Primeira Destilação Corrente



**Pré aquecimento
45 a 50 ° C.**

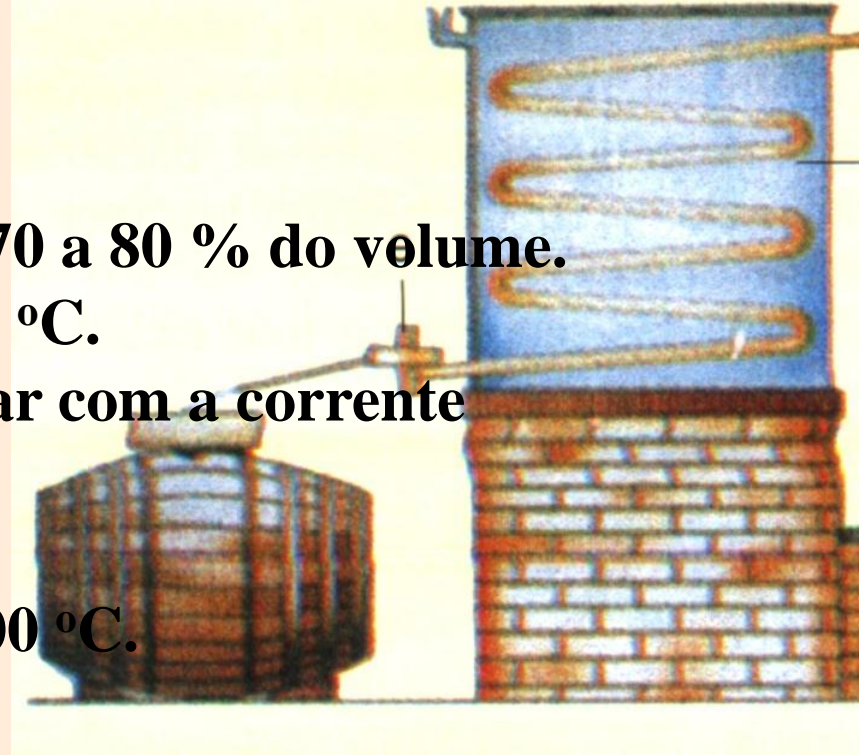
**Etapa não seletiva,
destila até álcool zero**

**Concentração em
até 30 % do volume
= 27 a 32 ° GL.**

Segunda destilação

Separação das partes

- **Cabeça : 1 % do volume.**
Aldeído acético
- **Corpo ou coração : 58 a 60 °GL = 70 a 80 % do volume.**
Ponto de ebulição de 78,4 a 100 °C.
Menos de 58 até 5 ° GL = Juntar com a corrente
- **Cauda : 10 a 20 % do volume**
Ponto de ebulição maior que 100 °C.
Furfural , óleo de Fusel



Cabeça e cauda podem ser armazenadas e destiladas separadamente ou junto com a próxima corrente



Rendimento :

**70 a 80 %
do
Volume do Vinho**

Redução alcoólica : Cálculo

Destilado com 50 ° GL é muito forte

$$? = ((A - B) / B) \times 100$$

? = água a adicionar em **100 litros de destilado**

A = ° GL inicial

B = ° GL desejado

$$A = 50$$

$$B = 40$$

? **Quanta água devo adicionar ?**

$$A - B = 50 - 40 = 10$$

$$10 / 40 = 0,25$$

$$0,25 \times 100 = \mathbf{25 \text{ litros}}$$

Água com baixos teores de sais de cálcio

Envelhecimento

A photograph of a large, dimly lit cellar or warehouse. The room is filled with rows of wooden barrels stacked on the floor. The barrels are arranged in long, parallel lines that recede into the distance. The cellar has a high ceiling with a series of white, arched pillars supporting the structure. The lighting is warm and focused on the barrels, creating a sense of depth and atmosphere.

- 12 meses na madeira

Clarificação

- **Gelatina líquida 30 a 100 g / 100 litros.**

Refrigeração :

- Insolubilização de óleos
- -5 a -10° C.

Filtração: somente após a refrigeração

