

Guião da apresentação relativamente ao processo de destilação

Destilação completa do álcool:

A destilação é um processo usado para separar os componentes de uma mistura homogénea com base na diferença dos seus pontos de ebulição.

Primeiro faz-se o líquido fermentado de algo (que depende da bebida que pretendemos), como por exemplo: cereais (whisky), uvas (conhaque)...

Após isto adiciona-se leveduras aos açúcares para transformá-los em álcool e gás carbónico.

O líquido fermentado (com teor alcoólico de 5% a 15%) é colocado numa coluna de destilação

A mistura é aquecida até que o álcool comece a evaporar (ponto de ebulição do etanol é cerca de 78,5°C menor que o da água que é 100°C). - este fator é extremamente importante

Como o álcool evapora antes da água os vapores alcoólicos sobem e assim as impurezas separam-se.

Depois os vapores passam por um condensador onde voltam ao estado líquido, tendo este um maior teor alcoólico.

Depois o processo de destilação divide-se em 3 partes:

Primeira parte da destilação, contém compostos voláteis prejudiciais (como metanol) e deve ser descartada.

Parte principal, contém etanol de boa qualidade e é a fração utilizada na bebida final.

Última parte, contém álcoois pesados e compostos indesejáveis, podendo ser reutilizada na próxima destilação.

Envelhecimento:

Algumas bebidas são envelhecidas em barris para desenvolver sabor (ex: whisky, rum).

O teor alcoólico pode ser ajustado diluindo com água antes do engarrafamento.