

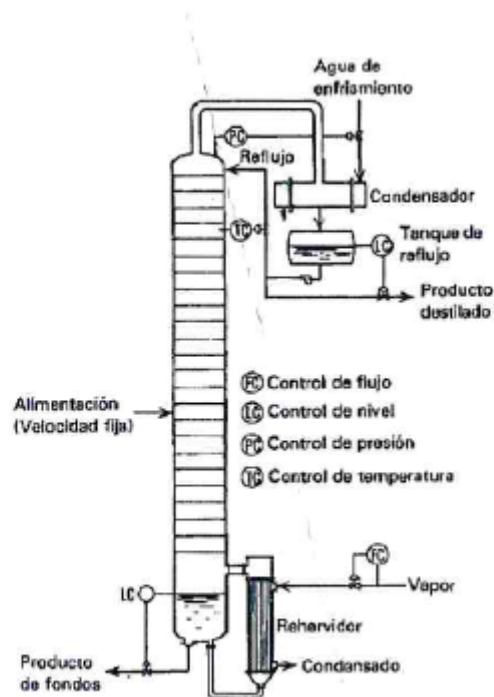
# EAU DE VIE DE VIN DE COLONNE

## DESCRIPTION

C'est l'Eau de Vie de Vin obtenu par distillation en colonne de vin sains et propres qui conservent les composants secondaires propres du vin, avec une gradation alcoolique de 77%.

Il est produit par Distillation Continue en Colonne de Fractionnement. Celle-ci permet un majeur contact entre les vapeurs qui montent avec le liquide condensé qui descendent grâce à l'utilisation des plats différents. Ceci facilite la transférence de chaleur entre les vapeurs qui le cèdent et les liquides qui le reçoivent.

À son tour un échange de masse est produit, où les liquides avec un mineur point d'ébullition se convertissent en vapeur, et les vapeurs des substances avec un majeur point d'ébullition passent à l'état liquide.



## PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètres	Standard Valeur	Unités	Procédure
Taux d'Alcool Volumétrique	±77%	% alcool V/v	Déensimétrie
Substances Volatiles	2000-3500	Ppm Alcool Pur	Chomatographie Gazeuze/GC
pH	3,1-4,5	Unités de pH	Electrochimique
Methanol	500-1.200	Ppm Alcool Pur	Chomatographie Gazeuze/GC
Acétate d'Ethyle	100-700	Ppm Alcool Pur	Chomatographie Gazeuze/GC
Propanol	150-350	Ppm Alcool Pur	Chomatographie Gazeuze/GC
Butanol	0-20	Ppm Alcool Pur	Chomatographie Gazeuze/GC
Isobutanol	300-600	Ppm Alcool Pur	Chomatographie Gazeuze/GC
Alcool Amylique	1400-2000	Ppm Alcool Pur	Chomatographie Gazeuze/GC
Impuretés Totales	2200-3500	Ppm Alcool Pur	Chomatographie Gazeuze/GC

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- **Couleur:** Incolore
- **Odeur:** Réminiscences fruitales. Doux à la nez. Sans arômes défectueux.
- **Gôut:** Arrière-goût légèrement vineuse.