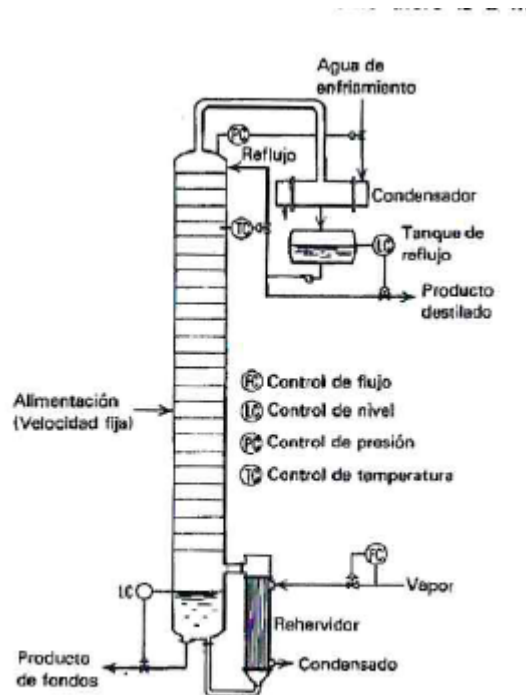


# ALCOHOL DESTILADO

## DESCRIPCIÓN

Es el producto obtenido por destilación en columna de vinos que, elevando el grado hasta los 94,70%, consigue un producto cercano a la neutralidad organoléptica.

Se produce por Destilación Continua en Columna de Fraccionamiento. Ésta permite un mayor contacto entre los vapores que ascienden con el líquido condensado que desciende, por la utilización de diferentes platos. Esto facilita la transferencia de calor entre los vapores (que lo ceden) y los líquidos (que lo reciben). A su vez supone un intercambio de masa, donde los líquidos con menor punto de ebullición se convierten en vapor, y los vapores de sustancias con mayor punto de ebullición pasan al estado líquido.



## PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

Parámetros	Valor	Unidades	Procedimiento
Grado Alcohólico	±94,7%	% alcohol V/V	Densimetría
Sustancias Volátiles	1000-2500	Ppm Alcohol Puro	Cromatografía Gaseosa
pH	3,1-4,5	Unidades de pH	Electroquímico
Metanol	30-900	Ppm Alcohol Puro	Cromatografía Gaseosa
Acetato de Etilo	20-700	Ppm Alcohol Puro	Cromatografía Gaseosa
Propanol	10-150	Ppm Alcohol Puro	Cromatografía Gaseosa
Butanol	0-20	Ppm Alcohol Puro	Cromatografía Gaseosa
Isobutanol	10-200	Ppm Alcohol Puro	Cromatografía Gaseosa
Alcoholes Amílicos	50-800	Ppm Alcohol Puro	Cromatografía Gaseosa
Impurezas Totales	1200-2500	Ppm Alcohol Puro	Cromatografía Gaseosa

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- **Color:** Incoloro
- **Olor:** Neutro, sin aromas defectuosos.
- **Gusto:** Neutro. Puede tener recuerdos a sustancias volátiles.