

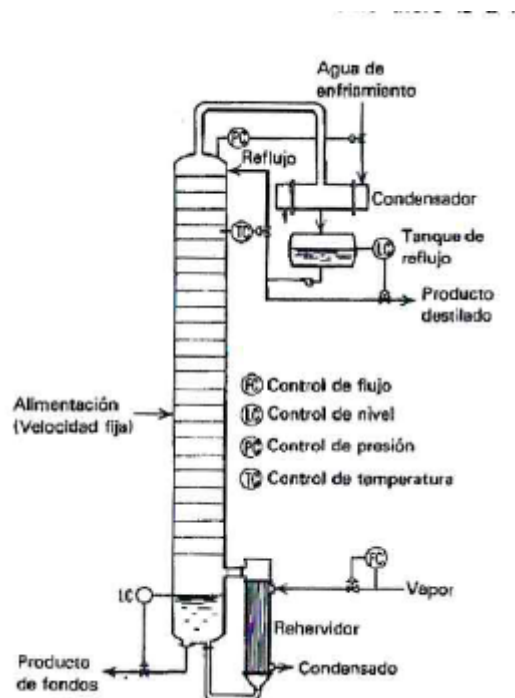
# ALCOOL DISTILLÉ

## DESCRIPTION:

C'est le produit obtenu par distillation en colonne des vins en montant le degré jusqu'au 94,7°. De cette façon-là on peut obtenir un produit proche à la neutralité organoleptique.

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 du 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 de 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	Valeur Standard	Unités	Procédure
Taux d'Alcool Volumétrique	±94,7%	% alcool V/V	Déensimétrie
Substances Volatiles	1000-2500	Ppm Alcool Pur	Chomatographie Gazeuze/GC
pH	3,1-4,5	Unités de pH	Electrochimique
Methanol	30-900	Ppm Alcool Pur	Chomatographie Gazeuze/GC
Acétate d'Ethyle	20-700	Ppm Alcool Pur	Chomatographie Gazeuze/GC
Propanol	10-150	Ppm Alcool Pur	Chomatographie Gazeuze/GC
Butanol	0-20	Ppm Alcool Pur	Chomatographie Gazeuze/GC
Isobutanol	10-200	Ppm Alcool Pur	Chomatographie Gazeuze/GC
Alcool Amylique	50-800	Ppm Alcool Pur	Chomatographie Gazeuze/GC
Impuretés Totales	1200-2500	Ppm Alcool Pur	Chomatographie Gazeuze/GC

## CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- **Couleur:** Incolore
- **Odeur:** Neutre, sans arômes defectueux
- **Goût:** Neutre. On peut trouver des réminiscences aux substances volatiles.