

## FONCTIONNEMENT D'UN ALAMBIC POUR LA DISTILLATION A LA VAPEUR DES SUBSTANCES AROMATIQUES VEGETALES

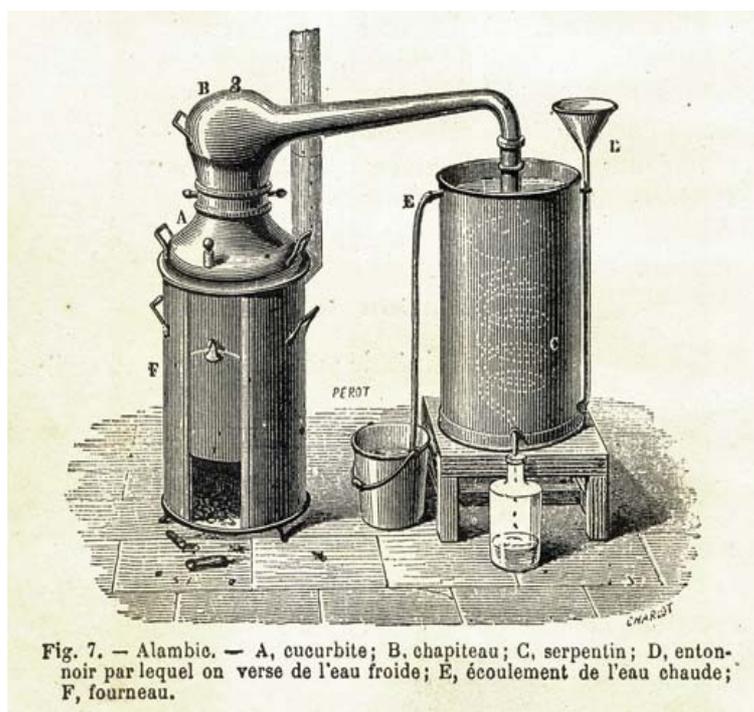


Fig. 7. — Alambic. — A, cucurbite; B, chapiteau; C, serpentín; D, entonnoir par lequel on verse de l'eau froide; E, écoulement de l'eau chaude; F, fourneau.

*D'après Leçons élémentaires de chimie (B.Bussard, H.Dubois) 1906.*

Une source de chaleur (F) chauffe un alambic qui contient de l'eau et les végétaux disposés sur un ou des plateaux (A). La chaleur entraîne la formation de vapeur qui traverse les végétaux et emporte avec elle les molécules aromatiques. Cette vapeur s'engage dans le chapiteau 'Tête de Maure' (B) puis dans le col.

La vapeur chargée de l'arôme se condense alors dans un serpentín (C) qui traverse une cuve réfrigérante dans laquelle circule de l'eau froide (D: entrée, et E: sortie de l'eau de refroidissement).

Le liquide qui sort de cette cuve, au bout du serpentín, est un mélange d'eau et d'huile essentielle. Il est récupéré dans un *essencier* où, dans le cas général, *l'huile essentielle*, plus légère, se sépare de l'eau.