



96 134 06 63

P.I. Fuente del Jarro
Ciudad de Elda, 11
46988 Paterna | Valencia
www.grupovento.com



**Respect des usages
traditionnels.**

**Intégration de
nouveauités
technologiques**

PROCESSUS

L'obtention de l'eau-de-vie à partir de marc de raisin est un processus artisanal qui demande le travail d'un maître distillateur. Seulement avec l'expérience et le savoir faire on peut obtenir une eau de vie équilibrée en arômes et en saveur. Pour faciliter le travail du maître distillateur on a développé une installation qui respecte le travail artisanal, mais en ajoutant quelques concepts technologiques avec une grande importance fonctionnelle.

Pour obtenir une eau-de-vie de qualité il est nécessaire de partir d'un marc de raisin sélectionné et correctement stocké. Le marc doit se traiter dans son point optimal de fermentation pour éviter les fermentations secondaires qui abiment la qualité du distillat, comme la fermentation incontrôlée de méthanol, acétate d'éthyle, butirates, alcools amyliques etc...

Fonctionnement du processus:

On introduit le marc fermenté dans les dépôts distillateurs, par moyen de la trémie de charge. Ensuite on introduit de la vapeur dans la base du distillateur qui monte en entraînant l'alcool jusqu'à la base de la colonne d'élévation du degré alcoolique.

Les vapeurs alcooliques montent à travers la colonne en contre courant des condensés alcooliques produits dans les condenseurs, qui retournent à la colonne pour élever le degré alcoolique. Le deuxième condenseur dispose d'une bouteille avec un évent qui permet d'éliminer les incondensables et de purger les têtes.

La colonne collecte dans sa base les retours sans alcool, qui sont dirigés au distillateur sous la forme d'eau chaude. Le contrôle du degré alcoolique se réalise par moyen d'un thermomètre situé dans la zone de vapeurs du plateau d'où sort l'alcool. Pour contrôler l'apparition de mousses et le degré d'ébullition la colonne dispose de plusieurs voyants.

L'alcool produit dans la colonne passe par un refroidisseur et finalement il arrive à une éprouvette de contrôle, située dans le panneau de contrôle.

On peut mesurer aussi dans ce panneau le degré d'épuisement de l'alcool dans les distillateurs et dans les vinasses de la colonne grâce à un alcoomètre.

Chaque distillateur dispose d'un couvercle inférieur pour vider le marc épuisé. Ce couvercle s'ouvre grâce à un piston pneumatique et dispose d'une vanne pour vider le distillateur avant de chaque décharge.

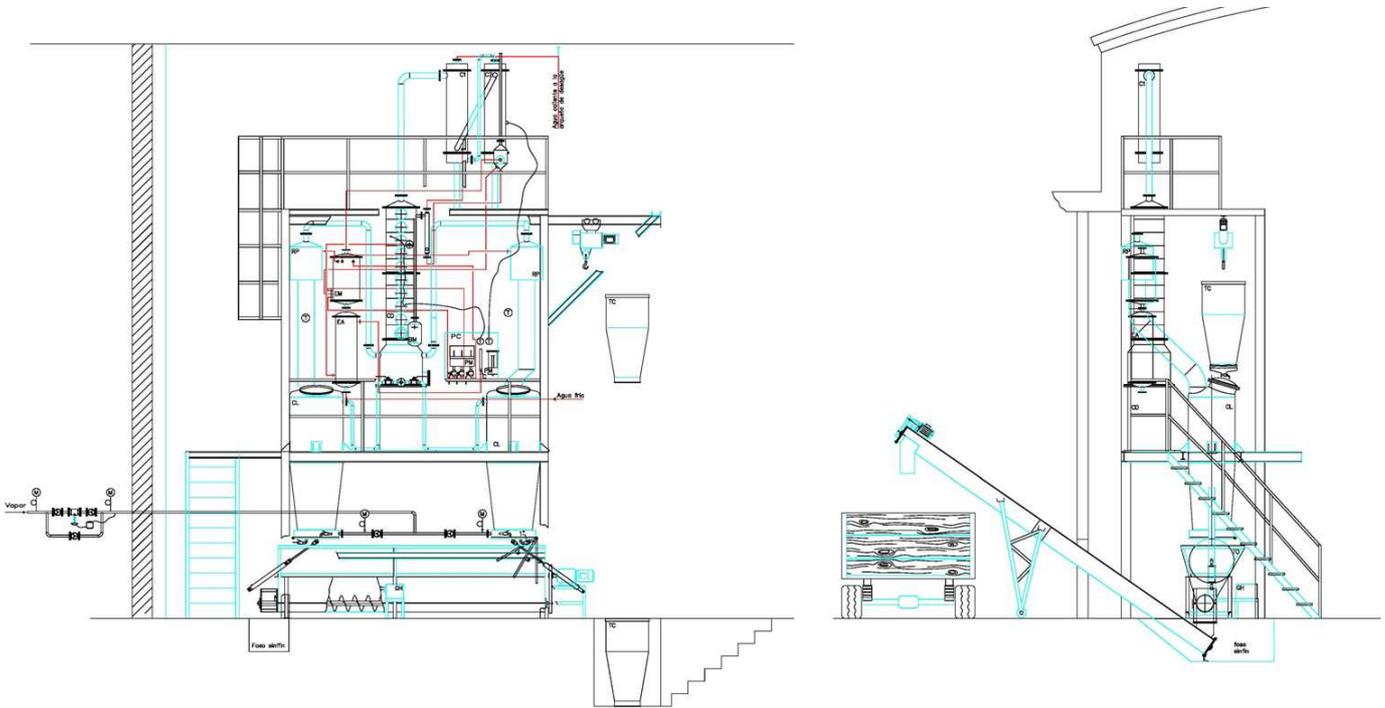
Le marc épuisé se décharge dans une trémie avec un transporteur à vis sans fin qui le décharge dans un système de transport (camion, remorque etc..)

Une fois qu'on a vidé le distillateur, séparé les têtes, les queues et l'eau de vie, l'installation est prête pour une nouvelle charge et pour commencer à nouveau le cycle de travail.

On introduit le marc fermenté dans le distillateur.

On obtient de l'alcool (eau-de-vie) et du marc épuisé

SCHEMA DE L'INSTALLATION



EXEMPLES D'INSTALLATIONS

| Installation pour Bodegas Insulares, à Tacoronte (Tenerife) avec une capacité de traitement de 16 Tm/jour de marc

| Installation pour Destilerias San Valero, à Cariñena (Zaragoza) avec une capacité de traitement de 8 Tm/jour de marc

| Installation pour Destilerias Compostela, à Rois (A Coruña) avec une capacité de traitement de 10 Tm/jour de marc

| Installation pour Destilerias Candamio, à Betanzos (A Coruña) avec une capacité de traitement de 8 Tm/jour de marc

| Installation pour Vitivinicola del Ribeiro, à Rivadavia (Orense) avec une capacité de traitement de 20 Tm/jour de marc

| Installation pour Alcoholera de la Rioja, à Cenicero (La Rioja) avec une capacité de traitement de 16 Tm/jour de marc

| Installation pour Subvidouro (Portugal) avec une capacité de traitement de 16 Tm/jour de marc