

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

PLANTEL "VILLAFLORES"



"DESTILADOS"

ALUMNA: LÓPEZ MORALES DANIA BELÉN.

CATEDRÁTICA: HENNING FONSECA ANDREA DEL ROSARIO.

MATERIA: ENOLOGÍA II.

SEMESTRE: 5°

VILLAFLORES, CHIAPAS A 05 DE MARZO DEL 2021

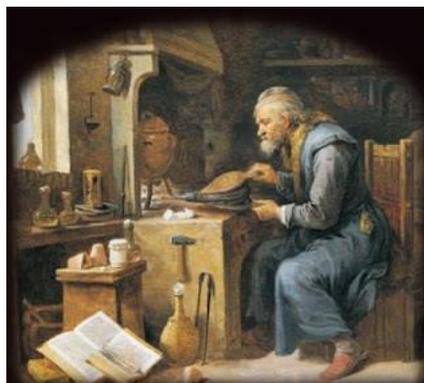
La destilación es la operación de separar, mediante evaporización y condensación, los diferentes componentes líquidos, sólidos disueltos en líquidos o gases licuados de una mezcla, aprovechando los diferentes puntos de ebullición (temperaturas de ebullición) de cada una de las sustancias ya que el punto de ebullición es una propiedad intensiva de cada sustancia, es decir, no varía en función de la masa o el volumen, aunque sí en función de la presión.

La RAE define el acto de 'destilar' como "*calentar un cuerpo hasta evaporar su sustancia volátil que, enfriada después, recupera su estado líquido*". Y es que el objetivo de la destilación es separar el alcohol de las otras partes que componen un líquido alcohólico.



La destilación era ya una técnica conocida en China alrededor del año 800 a.C. empleándose para obtener alcoholes procedentes del arroz.

También se han encontrado textos en el Antiguo Egipto que describen la destilación para *capturar* esencias de plantas y flores. Como anécdota, se cree que una tal María le egipcia fue la inventora del conocido Baño María.



Los alambiques son los aparatos de destilación más comunes. Con ellos se obtienen los productos de mayor calidad y espectro aromático, por ello son los más cotizados. Realizan la destilación en dos pasos; en la primera se obtiene una buena concentración de alcohol

(30 %); la segunda destilación, realizada en el mismo alambique o en alguno con la misma forma y técnica, puede obtener una concentración de alcoholes de 65 %.

Simultáneamente, la técnica separa los alcoholes buenos de los nocivos para el organismo; esto se realiza aislando en tres fases la destilación. La primera se llama **“cabeza”**, y suele estar llena de metanol; la segunda se denomina **“cuerpo”** o **“corazón”**, es elegante y aromática, y es la que posteriormente se introduce a la barrica.



En el caso del vino, este está compuesto de etanol y agua principalmente. A presión atmosférica, estos componentes forman una mezcla azeotrópica que representan un 95,6% de alcohol y un 4,4% de agua. Durante la destilación, se separa el etanol del resto de los componentes. La mezcla azeotrópica hierve a los 78,2°C, lo cual es más bajo que el punto de ebullición del agua y el alcohol, lo que la hace una mezcla de punto de ebullición mínimo.

