

# Process de distillation pour EAUX DE VIE PREMIUM



Alambics et  
colonnes de distillation  
pour  
Eaux de vie Premium

# ALAMBIC CHARENTAIS TRADITIONNEL

## SYSTEME DOUBLE DISTILLATION



Alambics et  
colonnes de distillation  
pour  
Eaux de vie Premium



### DETAILS DES OPTIONS :

- **Automates (Types : GS300 / GS400 / GC 500 / GC 600)**

- Courbe de chauffe.

- Réglage du cycle de distillation.

- Séparation des Têtes/Brouillis/Secondes/Queues si reliée au système adapté type CC400/410/420/430 en option.

- **Régulateur de température de coulage des distillats (Type RE150Z)**

La température du distillat à la sortie du serpentin est régulée en injectant plus ou moins d'eau froide dans le condenseur, avec un automatisme sur la vanne d'eau.

- **Vanne trois voies (peut être automatisée)**

Dirige le distillat vers le réchauffe-vin par la traverse, ou le redirige vers le détour dès que la température du vin préchauffé atteint 45°C.

- **Tête de lavage rotative avec pompe d'alimentation**

Vous permet un nettoyage au coût optimal, une suppression effective des résidus persistants et vous fait économiser sur les frais de maintenance.



## Process de distillation pour EAUX DE VIE PREMIUM

Nos alambics en cuivre sont fabriqués manuellement par martelage, selon la tradition charentaise.

Ce savoir-faire, transmis depuis des générations permet une distillation de haute qualité.

L'Alambic Charentais permet de distiller une grande variété de produits et d'obtenir des distillats de haute qualité

## Nos alambics

Le cuivre est le matériaux le plus adapté pour obtenir les meilleurs réactions et sélections permettant de définir précisément le type de distillat souhaité.

Sa capacité à révéler les arômes permet de produire des eaux de vie très haut de gamme destinées aux assemblages et au vieillissement.

La double distillation alliée avec le contrôle précis de la température de coulage permet de révéler les subtilités, les arômes et de produire d'excellentes eaux de vie.



- Etude de projet précise par notre bureau d'études.
- Conception, fabrication, installation et maintenance alambics.
- Conduite de travaux sur site.
- Formation technique sur site, des opérateurs.
- Assistance technique adaptée à chaque besoins.
- Réglage et entretien des brûleurs.
- Analyse et optimisation de votre installation.

## La double distillation

Cette méthode permet de segmenter la distillation et de sélectionner différents distillats, ensuite une deuxième distillation permet d'affiner et d'obtenir un coeur de distillation dont la qualité est impossible à égaler aujourd'hui.

Les eaux de vie produites sont les meilleures au monde.

Les techniques de pointes sont mises en oeuvre pour obtenir une distillation parfaite, répondant totalement aux exigences d'aujourd'hui.

Nos alambics peuvent être équipés du foyer ALPINA qui offre des performances d'économie d'énergie allant jusqu'à - 25% par rapport à un foyer traditionnel. L'économie d'énergie est un facteur de recherche permanent chez Chalvignac Prulho Distillation.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

	ACHP 12	ACHP 25	ACHP 50	ACHP 100
Capacité maximale de la chaudière (hl)	15	30	68	145
Capacité optimale de la chaudière (hl)	12	25	60	120
Diamètre du haut de la chaudière (mm)	440	440	590	740
Hauteur chapiteau sous col de cygne (mm)	780	1000	1500	1700
Diamètre d'entrée du serpentin (mm)	60	85	110	135
Hauteur du condenseur (mm)	1450	2000	2500	3400
Diamètre du condenseur (mm)	1400	2000	2500	3300
Longueur totale (m)	6,4	7,6	9,8	12,5
Largeur totale (m)	2,15	2,8	3,3	4,521
Hauteur totale avec le réchauffe-vin (m)	3,75	5	5,5	7,9



- |   |   |  |
|---|---|--|
| 1 Chaudière                                     | 8 Traverse (tuyau de condenseur)                        | 16 Détour  |
| 2 Accès au foyer                                | 9 Tuyau de charge de la chaudière par le préchauffe vin | 17 Condenseur  |
| 3 Niveau liquide                                | 10 Pompe de lavage                                      | 18 Alimentation en eau froide                          |
| 4 Vanne d'évacuation des vinasses               | 11 Automatisation de contrôle                           | 19 Porte alcoomètre                                    |
| 5 Event (tuyau de régulation de pression d'air) | 12 Réchauffe vin  | 20 Tuyau d'évacuation de vapeur                        |
| 6 Chapiteau de forme oignon                     | 13 Thermomètre  | 21 Régulateur de température de coulage des distillats |
| 7 Col de cygne                                  | 14 Niveau de liquide (Option)                           | 22 Bassin de têtes                                     |
|   | 15 Vanne trois voies                                    |  |