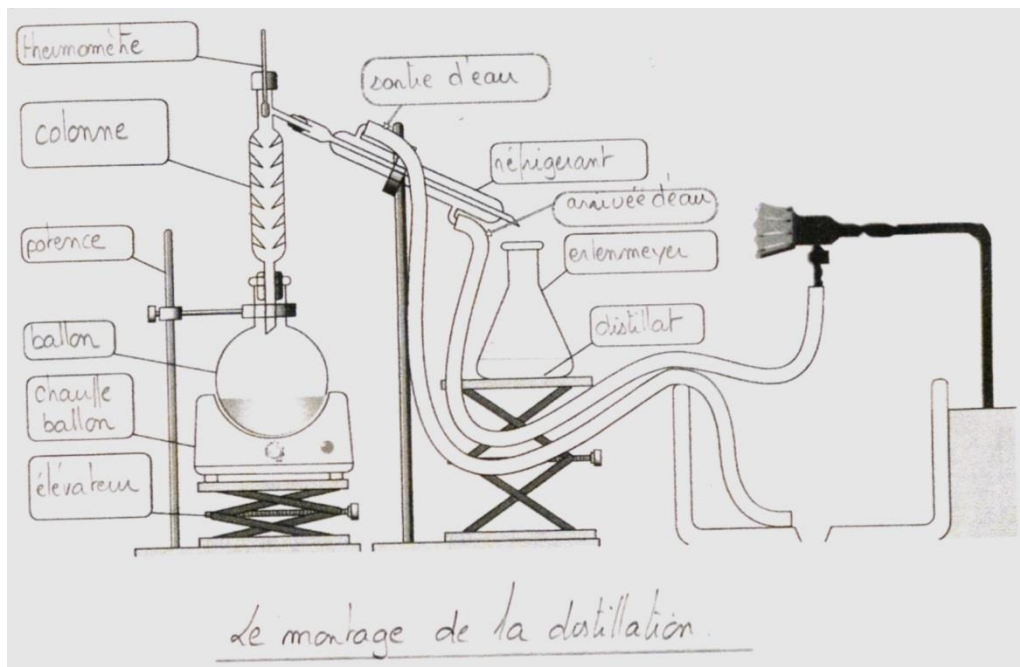


11

La distillation

La distillation est une méthode utilisée en Normandie pour obtenir du calvados à partir du cidre.

Elle s'applique dès que l'on veut séparer les constituants d'un mélange liquide.



En classe, on réalise la distillation de l'eau salée.

L'eau salée dans le ballon bout et la vapeur monte dans la colonne. La température en haut de colonne dépasse 80°C.

En entrant dans le réfrigérant, la vapeur refroidit. Des gouttes transparentes apparaissent. C'est le **distillat** que l'on récupère dans un récipient. Dans le cas de notre expérience c'est de l'eau douce.