



ALAMBICCO

Definizione

L'alambicco è uno strumento di distillazione consistente in una caldaia collegata, mediante un tubo, ad una serpentina di raffreddamento, al fondo del quale si raccoglie il distillato. La tradizione vuole che sia stato inventato dal famoso medico arabo Avicenna.

A cosa serve

È stato usato per produrre profumi, medicine acque da iniezione per uso farmaceutico, in generale per separare e purificare diversi prodotti chimici e per la produzione di bevande alcoliche distillate.

Come si usa

Si porta ad ebollizione nella caldaia il materiale che si vuole distillare (per la distillazione alcolica il mosto o il vino). Il vapore acqueo sale attraverso il collo di cigno e si condensa nel refrigerante e questo è tutto. Il principio fisico della distillazione si basa sul cambiamento degli stati di aggregazione (solido/liquido/gas).