


CAP 1CSHCH	Nom :	Prénom :	24/03/21
CO-INTERVENTION			
LES EAUX DE VIE, LA DISTILLATION			

I/ LES DIFFÉRENTS TYPES DE DIGESTIFS :

Document 1 : eau de vie ou liqueur ?

À la fin d'un repas, certaines boissons ont la réputation de faciliter la digestion. On les nomme les boissons digestives. Il en existe deux grands types: les eaux de vies, et les liqueurs/crèmes. Ces boissons sont souvent fortes, autour de 40% d'alcool. La différence entre ces deux types ? On la retrouve principalement au goût. Les eaux de vies sont sans sucre, à l'inverse des liqueurs et crèmes qui sont extrêmement sucrées.

 1/ À l'aide du document 1, retrouvez les deux types de digestifs.

2/ Comment fait-on la différence entre ces deux types ?

II/ LA DISTILLATION DES EAUX DE VIE

1/ Pour distiller une boisson, il faut qu'elle contienne de l'alcool. Rappelez comment est produite une boisson alcoolique.

2/ Quel pourcentage d'alcool pourra atteindre une boisson élaborée par cette méthode.

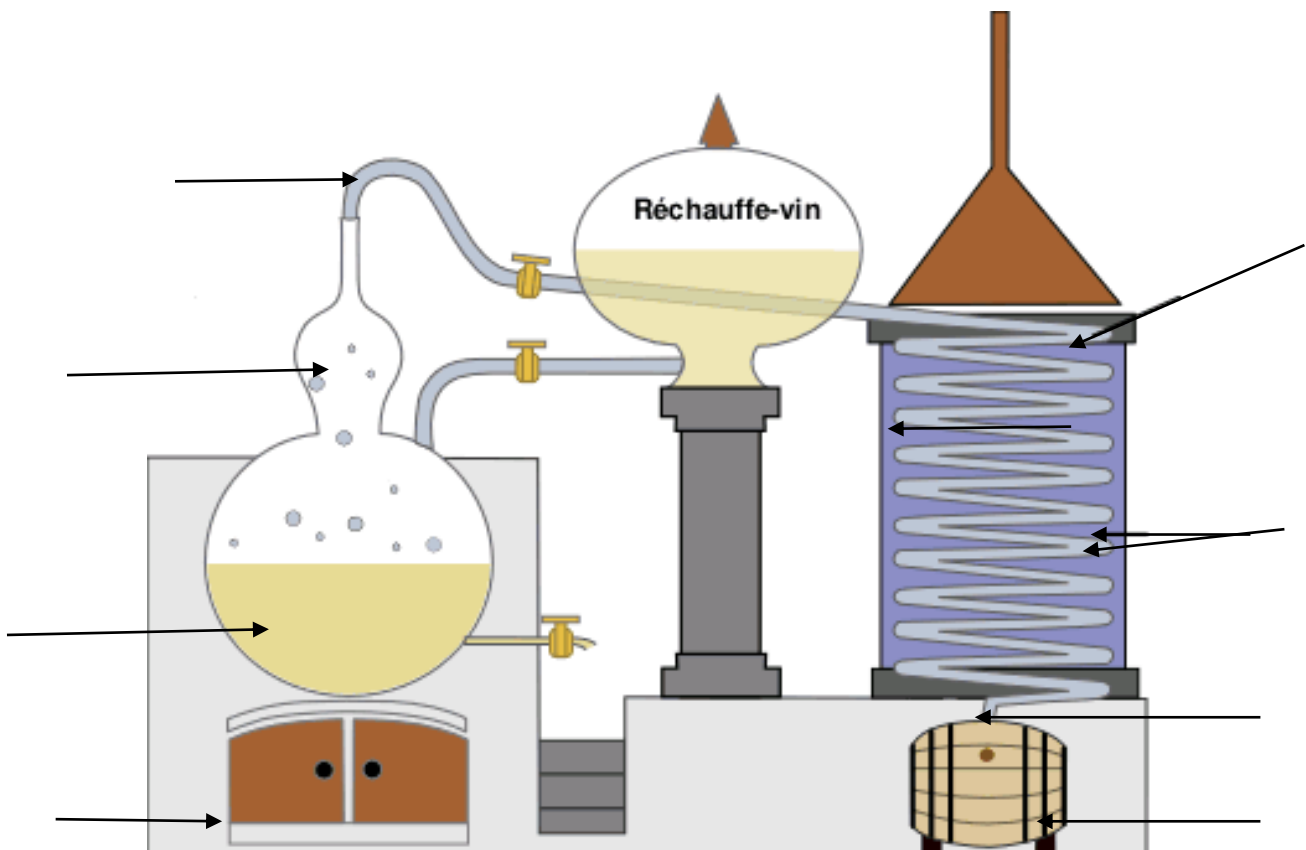
CAP 1CSHCH	Nom :	Prénom :	24/03/21
CO-INTERVENTION			
LES EAUX DE VIE, LA DISTILLATION			

Document 2 : l'alambic

Les eaux de vie sont obtenues par **distillation**. On utilise pour cela un **alambic**. Il s'agit d'un appareil qui va concentrer l'alcool contenu dans une boisson en le séparant de l'eau. Pour cela la boisson est chauffée à une température précise. Les vapeurs d'alcool passent le col de cygne et sont refroidies par de l'eau. L'alcool concentré ressort liquide du processus. Transparent, on pourra ensuite le faire vieillir en tonneau pour lui donner du gout et de la couleur.



2/ Complétez le schéma de l'alambic ci-dessous avec les mots suivants :
Vieillessement en fût, boisson alcoolisée à distiller, alcool s'évapore, feu, serpentín, alcool se condense, eau froide, col de cygne.



CAP 1CSHCH	Nom :	Prénom :	24/03/21
CO-INTERVENTION			
LES EAUX DE VIE, LA DISTILLATION			

2/ à l'aide du tableau suivant, répondez aux questions :

Produits	Acétone	Méthanol	Éthanol	Eau	Butanol
Température d'ébullition	56.5°C	64°C	78°C	100°C	116°C

- parmi ces types d'alcools, quel est celui que l'on peut consommer. Quel est sa température d'ébullition.

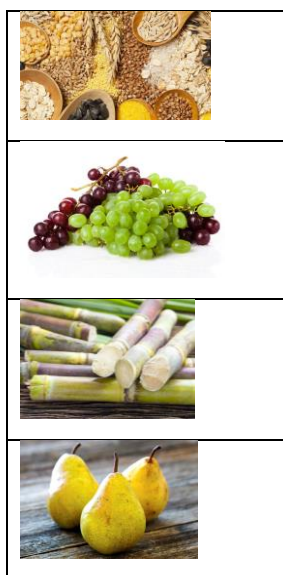
- quelle est la température d'ébullition de l'eau.

- À quelle température doit on chauffer la boisson à distiller ?

- pourquoi la distillation « personnelle » est-elle très dangereuse ?

III/ LES FAMILLES D'EAUX DE VIE

? 1/ Associez ces quatres ingrédients de base à leur produit fini.



2/ Citez les deux étapes qui vont permettre de passer de l'ingrédient de base au produit fini.