



ALAMBIQUES

Os nossos alambiques tradicionais, são todos fabricados em cobre, pois este metal, antes de mais, permite uma melhor condução do calor, o que no fundo vai beneficiar o processo de fermentação e conseqüente destilação, além de também melhorar o resultado do destilado final, nomeadamente a nível de sabor. O cobre também tem a propriedade de reduzir a contaminação bacteriana (pelo que também é utilizado nos sistemas de canalização de água, exactamente pelo auxílio na preservação da qualidade anti-bacteriana da água) e de absorver o enxofre produzido durante a fermentação.

A utilização do cobre no fabrico dos alambiques, que já vêm dos tempos antigos, e desde aí, transmitidos de geração em geração, ainda continua e continuará a ser, sem dúvida alguma, a melhor opção, tendo em conta as suas propriedades e mais-valias no processo de destilação.

Regras Básicas de Destilação

Embora os nossos alambiques sirvam para destilar várias matérias e substâncias, deve-se ter todavia, alguns cuidados nos processos de destilação, pois esta se for mal processada, poderá provocar graves danos á saúde. O utilizador se porventura não possuir os conhecimentos mínimos de destilação, deverá informar-se da maneira mais correcta de o fazer, nomeadamente através dos muitos manuais que se encontram á venda no mercado, através de fóruns de discussão sobre o tema, ou então, através de pessoas que estejam habituadas a efectuar processos de destilação, logo estando dentro deste assunto.

Relativamente á destilação de bebidas alcoólicas, deverá o utilizador informar-se da lei vigente no país em causa, uma vez que existem países que impõem restrições a este tipo de destilação.

Técnica de Vedação

É natural que com o passar dos anos, o seu alambique crie folgas entre o pote e o pescoço de cisne. Ocorrendo essa situação e para evitar que hajam fuga de vapores, pode utilizar uma técnica de vedação simples, que consiste numa massa formada por água e farinha de centeio. Com essa massa, poderá vedar as partes onde se localizam essas fugas de vapores.



Limpeza e Manutenção

Antes de usar o seu alambique pela primeira vez recomendamos –lhe que proceda a uma destilação com água para limpar quaisquer impurezas deixadas pelo processo de construção do alambique. Após o seu uso, como qualquer peça de maquinaria ou de ferragem, é essencial que mantenha o seu alambique sempre limpo para que este se conserve com o passar dos anos.

Se utilizar o alambique apenas uma vez por ano deve certificar-se de que o limpa antes de o guardar para a destilação no ano seguinte, que é o que sucede na Península Ibérica após a época das colheitas. O processo de limpeza eliminará as substâncias nocivas acumuladas e depositadas nas paredes do alambique, desde o pote até à serpentina. Pode levar a cabo a destilação de limpeza com uma mistura de farinha de centeio e água. É bastante simples, encha 40% da capacidade do seu alambique com água e 5% com farinha de centeio. Antes de efectuar a destilação de limpeza, deverá assegurar-se de que o pescoço de cisne e a serpentina não se encontram obstruídos.

No entanto, se utilizar o seu alambique com alguma frequência, isto é, várias vezes ao ano, não necessita de proceder a uma destilação com farinha de centeio e água. Basta que proceda a uma destilação simples apenas com água.

O cobre com o tempo e o uso regular começa a oxidar, pelo que o alambique adquire no seu todo uma cor vermelha escura. Para polir o exterior recomendamos-lhe que use um polidor apropriado, não contendo substâncias tóxicas. Não use substâncias abrasivas. Existem no entanto, um métodos tradicionais pelos qual poderá limpar o seu pote: molhar um pano numa solução de sal e sumo de limão e com este humedecido esfregar o pote.

Ao utilizar o alambique para produzir óleos essenciais, tenha cuidado porque estes vão aderir às paredes do pote e aos tubo, formando uma crosta pegajosa. Neste caso terá que proceder á limpeza de todas as partes do alambique com água morna para eliminar a gordura, em especial no tubo de condensação, caso contrário, este poderá ficar obstruído passado algum tempo.

Os alambiques empregues na produção de óleos essenciais não devem ser usados para destilar bebidas alcoólicas, pois no decorrer da sua utilização o cobre ficará naturalmente impregnado com os óleos, podendo contaminar a bebida que poderá ficar imprópria para consumo humano.