

La distillazione

Cosa prepariamo qui?

Questi sono alcuni sacchetti che Karen, Gemma e qualcun altro che ha aiutato, hanno preparato con lavanda fresca, lavanda che ha procurato Maria Eliana, e garza; un sacchettino ben stretto con il suo filo. Qui abbiamo acqua distillata, appendiamo i sacchetti e accendiamo questo affinché evapori l'acqua e quel vapore trascini l'olio essenziale che si trova nel sacchetto, magari!

Come si chiama il procedimento?

È estrazione per distillazione.

Quello che c'è qui su fa in modo che il calore si diffonda e non arrivi direttamente. Qui c'è il gas che alimenta il bruciatore. Il bruciatore tira la fiamma, la fiamma si può regolare qui con la quantità d'aria, e qui con la quantità di gas. Questo fa in modo che il calore si diffonda, sia uniforme in tutto il pallone, - che è questo -, o matraccio. Ha un effetto forno, ossia genera una zona di calore distribuita attorno al matraccio, al pallone.

Bloccando il supporto, qui c'è un anello agganciato, un anello, un cerchio, non so se l'avete visto, dopo potrete guardarlo più da vicino, c'è un cerchio sul quale è montato questo. Questo è indipendente, questo posso farlo scorrere, vedete? Qui c'è un cerchio, qui c'è un supporto per il pallone, il matraccio. Qui ci sono alcuni tappi, i tappi li vendono senza foro, quindi a seconda delle provette che abbiamo, bisognerà fare il foro. E qui abbiamo messo un tubicino che connette, vale a dire che il vapore inizia a salire e passa per questo tubicino e cade qui. E questo si chiama un condensatore, o refrigeratore tipo serpentino. Ve ne sono alcuni semplicemente dritti e altri con questa forma. Se fate attenzione al serpentino, al refrigeratore o al condensatore, c'è collegata dell'acqua, che entra da qui ed esce da qui. Il vapore che sale da lì, si condensa, - sapete cos'è la condensazione -, quello che evapora per raffreddamento, diventa bollicine, diventa goccerelline. Iniziano a cadere le goccerelline qui. E queste goccerelline trascinano l'olio essenziale. L'acqua va nella capsula dove c'è il serpentino. Il vapore.

Cosa dovrebbe iniziare a succedere? Che questo inizia a bollire, quest'acqua inizia a fare bollicine, a bollire e genera vapore e quel vapore trascina l'olio essenziale che si trova nella lavanda nei sacchetti.

E con la salita del calore, si ammorbidisce, si distacca dai petali l'olio essenziale e va alla coppa.

Come abbiamo ripeto più volte, questo è un ufficio lento. Alcune persone fanno persino a meno del refrigeratore.

Non facciamo evaporare tutta quest'acqua. L'esperienza ci dirà in quale momento i sacchettini cessano di liberare olio essenziale. Dipende dai sacchettini, non dipende dall'acqua. Dipende dalla materia prima. Si sta già producendo. Vedete come sta uscendo qui? Guardate, avvicinatevi se volete. Se confrontiamo questo con una macerazione, questo è il liquido, in realtà è il vapore che va a estrarre l'olio essenziale. Quindi la mia materia prima sono i sacchettini. Bene, questa è acqua con una piccola pellicola, un piccolo strato di olio di lavanda, olio essenziale di lavanda. Non è che tutto questo sia lavanda, qui c'è molta acqua.

Dunque, la ripetizione del processo è: tolgo il tappo, tolgo i sacchettini che hanno già liberato la loro essenza e lì [devo](#) vedere. È possibile che in questi sacchettini [rimanga qualcosa](#), non lo so, solo l'esperienza ti dirà. Rimetto altri sacchettini e continuo. L'acqua può essere la stessa perché sto usando solo la prima parte dell'acqua, un po' di quell'acqua. Però tutto questo è caldo, non posso arrivare e... pronti via!

Ma dov'è l'olio Julián?

Qui c'è acqua distillata. L'acqua distillata la facciamo bollire. Che cosa si produce facendola bollire? Vapore. Cos'è il vapore? Acqua. Questo, con i sacchettini che abbiamo messo qui, trascina l'olio che hanno i fiori. Il vapore si impregna di quell'olio essenziale e si condensa qui. Qui, l'unica cosa che stiamo facendo è tornare a...

Qui hai una goccerellina d'acqua con olio. Esatto. Quello che Adolfo sta mostrando, lì ce n'è una, - non possiamo vederla -, ma c'è una pellicola, uno strato millimetrico... Si vede! ! Si vede!