

DÉPOSÉ

Par suite de la HAUSSE des MÉTAUX
les PRIX
doivent être majorés de 15%

ÉDITION 1910
ULTIMATE®
VIRTUAL MUSEUM

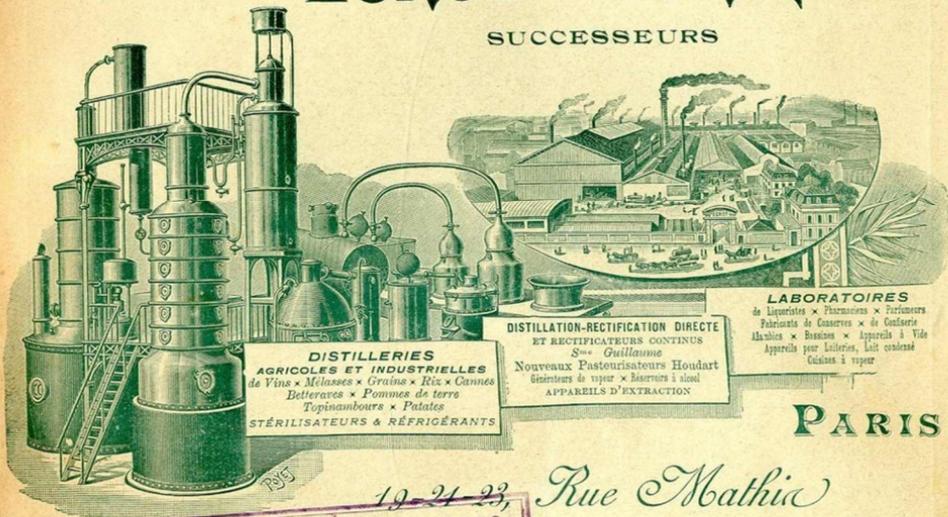
MAISON

EGROT

Fondée en 1780

EGROT & GRANGÉ

SUCCESEURS



DISTILLERIES
AGRICOLLES ET INDUSTRIELLES
de Vins • Mélasses • Grains • Riz • Canees
Betteraves • Pommes de terre
Topinambours • Patates
STÉRILISATEURS & RÉFRIGÉRANTS

DISTILLATION-RECTIFICATION DIRECTE
ET RECTIFICATEURS CONTINUS
2^{es} - Guillaume
Nouveaux Pasteurisateurs Houdart
Générateurs de vapeur • Extracteurs à alcool
APPAREILS D'EXTRACTION

LABORATOIRES
de Liqueuriers • Pharmaciens • Parfumeurs
Fabricants de Cosmétiques • de Gouttes
Alcooliques • Bouteilles • Appareils à Vide
Appareils pour Laiteries, Lait condensé
Cuisines à vapeur

PARIS

Rue Mathia

EXPOSITION UNIVERSELLE DE 1900
2 GRANDS PRIX - Classes 36 et 37
(Seul Grand Prix donné aux Appareils de Distillation)
2 MÉDAILLES D'OR - Classes 55 et 74

Adresse Télégraphique : DISTEGROT-PARIS
TÉLÉPHONE

REPRÉSENTANT GÉNÉRAL
A. PONNER
Avenue de Poitiers, 92
BEZIERS

Catalogue C

ALAMBICS POUR LA PRODUCTION DES **EAUX-DE-VIE**
DE VINS, CIDRES, POIRÉS, FRUITS, MARCS
LIES, GRAINS, ETC.

NOTICE SUR LA MAISON EGROT

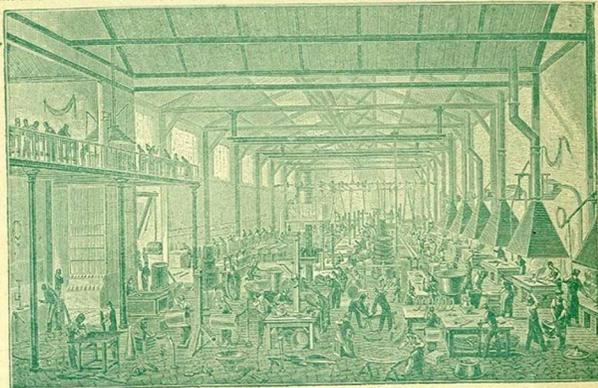
1780-1828	—	E. F. EGROT
1828-1848	—	E. L. EGROT
1848-1881	—	A. E. EGROT
1881-1891	—	V. EGROT et FILS
1891-1895	—	EGROT
1895	—	EGROT et GRANGÉ

La Maison Egrot a été fondée en 1780 par F. EGROT. L'usine actuelle a été bâtie en 1894, rue Mathis, à Paris. Elle s'étend sur une superficie de près de 6.000 mètres.

Les ateliers occupent maintenant 250 employés et ouvriers. Ces derniers se divisent en chaudronniers en cuivre, chaudronniers en

fer, mécaniciens-soudateurs et tourneurs. Ces corps d'état ont chacun leur chef distinct et sont complétés par des polisseurs, des repousseurs, des menuisiers etc. Ils occupent des ateliers séparés dont deux sont représentés par les figures ci dessous.

Les magasins de pièces finies de la Maison Egrot sont uniques



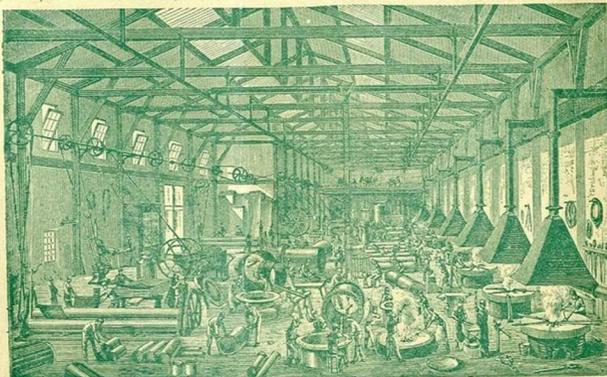
VUE DE L'ATELIER DE CHAUDRONNERIE EN CUIVRE

dans leur genre. Ils peuvent recevoir les plus grands appareils et permettant aux acheteurs, en les voyant tout montés, de se rendre compte de leur degré de perfection et de leur bonne construction.

D'autres magasins permettent d'avoir toujours d'avance les

pièces de rechange demandées par les clients et de les livrer généralement à lettre lue.

L'atelier d'emballage seul, souvent trop petit, mesure plus de 300 mètres carrés.



VUE D'UN DES ATELIERS DE CHAUDRONNERIE EN FER

La Maison Egrot n'emploie que des matières premières de premier choix et ne livre que des produits de construction parfaite et de fonctionnement garanti.

Elle fournit les Ministères de la Guerre, de la Marine, des Finances, de l'Intérieur, du Commerce, de l'Agriculture, l'Adminis-

tration de l'Assistance publique, les Manufactures de l'Etat, les Laboratoires de l'Etat et de la Ville de Paris, du Muséum, du Collège de France, de l'Ecole polytechnique, de l'Ecole Centrale, la Pharmacie centrale Militaire, la Pharmacie centrale des Hôpitaux, la Pharmacie centrale de France et les grandes Compagnies particulières.

MAISON **EGROT** FONDÉE
EN 1780

EGROT * o. s. t. & **GRANGÉ** * s. t.

Ingénieurs-Constructeurs

19-21-23, Rue Mathis
PARIS



FIG. 209. — Alambic brûleur à bascule en vidange.

Correspondencia em Portuguez.
Correspondencia en Español.
Prices and full particulars in English.

⋮ Briefwechsel Preis-Verzeichnisse auf Deutsch.
Men Correspondeert ook in het Hollandsch.
⋮ Correspondenza é Cataloghi in Italiano.

Un CODE TÉLÉGRAPHIQUE spécial permet à nos clients de l'Etranger de nous transmettre la commande de nos principaux appareils en un seul mot.

DÉPOSÉ

SPECIALITÉS DE LA MAISON :

Matériel des Fabriques de Liqueurs	CATALOGUE B
Matériel pour la Pharmacie et les Produits chimiques	Annexe au — B
Matériel des Distilleries Agricoles et Industrielles — Appareils de Distillation continue, système Egrot. — Appareils de Rectification, système Egrot.	— D
Matériel des Fabriques de Conserves, Confiserie, Confiturerie	— E
Appareils pour la Fabrication des Parfums et des Savons	— F
Matériel Vinaire . — Pasteurisateurs Houdart . — Installation de chais	— M
Cuisines à vapeur	EN PRÉFABICATION.

TABLE DES MATIÈRES

Alambic à bain-marie	6	Alambic multiplex à vapeur	29
— avec système Soubeiran	6	— — — à double chaudière	30-31
— avec bain-marie percé	6	— — — monté sur roues	28
— avec colonne à fleurs	6	Alambic à vapeur type brûleur	22
— avec rectificateur sphérique	8	— — à usages multiples fixe	23
— avec rectificateur à colonne	8	— — — — basculant.	23
— à bain-marie petit modèle.	5	Alcoométrie	5
— à bain-marie à usages multiples.	10	Appareil Charentais, système Egrot	32-33
Alambic brûleur simple	11	Appareil à distillation continue	25
Alambic brûleur système Egrot	12-13	— Egrot, monté sur roues	25
— avec chauffe-vin	18	Appareil à distiller l'eau	41
— avec lixiviateur	14	Appareil Houdart	41
— avec agitateur démontable.	14	Appareils à vases fixes pour les mares	34-35
— avec panier métallique.	14	— — basculants —	36-37
— avec rectificateur à colonne	24	— à mares avec appareil continu.	38-39
— avec bain-marie à pression.	16	— de cuisson pour les animaux.	40
— avec boîte à aromates	17	Conditions de vente	4
— avec double chaudière	18	Dépotoir mesureur de précision.	41
— sur roues	20	Joints à verrous EGROT	8
Alambics d'essais, système Egrot	5	Ouvrages relatifs à la distillation	4
Alambic multiplex simple à feu nu	26-27	Rectificateur sphérique EGROT	8

PRINCIPALES RÉCOMPENSES OBTENUES

DEPUIS 1878

1878	<i>Exposition Universelle de Paris</i>	2 Médailles d'or.
1882	<i>Exposition Nationale de Bordeaux</i>	Diplôme d'honneur.
1883	<i>Exposition Universelle d'Amsterdam</i>	Diplôme d'honneur.
1886	<i>Concours Agricole de Paris (Exposition spéciale d'appareils à distiller)</i> .	Médaille d'or.
1887	<i>Exposition d'Hanoï</i>	Hors concours.
1888	<i>Exposition universelle de Barcelone</i>	2 Médailles d'or.
1889 EXPOSITION UNIVERSELLE DE PARIS		
Croix de Chevalier de la Légion d'Honneur — Hors concours — Membre du Jury.		
1889	<i>Concours spécial d'appareils à distiller de Vérone (Italie)</i>	} Médaille d'or et Achat des Alambics pour les écoles royales de viticulture.
1890	<i>Exposition Internationale de Buenos-Ayres</i>	
1890	<i>Exposition Internationale agricole de Vienne</i>	Diplôme d'honneur.
1891	<i>Exposition Française de Moscou</i>	Membre des Comités.
1892	<i>Concours agricole de Mont-de-Marsan (Ministère de l'Agriculture)</i> . .	Médaille d'or (1 ^{er} Prix)
1893	<i>Exposition Universelle de Chicago</i>	Membre des Comités.
1894	<i>Concours Agricole d'Orléans (Ministère de l'Agriculture)</i>	Médaille d'or (1 ^{er} Prix)
1894	<i>Exposition Universelle d'Anvers</i>	Membre du Jury.
1894	<i>Exposition Universelle de Lyon</i>	Membre du Jury.
1895	<i>Concours Agricole de Clermont-Ferrand (Ministère de l'Agriculture)</i> .	Médaille d'or (1 ^{er} Prix)
1895	<i>Exposition Universelle de Bordeaux</i>	Membre du Jury.
1895	<i>Exposition Universelle d'Amsterdam</i>	Diplôme d'honneur.
1896	<i>Exposition Nationale de Rouen</i>	Membre du Jury.

1895-1897 Croix de Chevaliers du Mérite Agricole

1899 Croix d'Officier du Mérite Agricole

CONDITIONS DE VENTE

Les Appareils portés sur ce Catalogue sont tous étudiés spécialement par la Maison EGROT et construits dans ses Ateliers.

Ils sont vendus garantis et sont essayés avant la livraison.

Les gravures ne sont pas toujours la représentation exacte des Appareils auxquels nos perfectionnements continus apportent souvent des modifications. **Elles ne sont données que comme indication approximative de leur forme et de leur disposition.**

Les prix peuvent être modifiés, selon le cours des métaux, sans avertissement préalable.

Ce catalogue annule les précédents. — Nous ne saurions être rendus responsables des erreurs ou retards pouvant résulter de l'emploi d'un catalogue périmé.

LIVRAISONS. — Les livraisons se font en gare de Paris (Belleville-Villette).

Les marchandises sont emballées (s'il y a lieu) au frais de l'acheteur et voyagent à ses risques et périls.

Les Compagnies de chemin de fer et les Compagnies maritimes étant responsables des avaries, les destinataires sont priés de faire des réserves, le cas échéant, avant de prendre livraison du matériel.

Pour la France, nous expédions quelquefois sans emballage, mais toujours aux risques et périls du destinataire.

Les prix portés sur ce catalogue sont nets.

GARANTIE. — Les Alambics brûleurs Egrot sont vendus absolument garantis, et nous nous engageons à reprendre, frais de transport à notre charge, tout alambic livré en France, qui, après un mois, n'aurait pas donné les résultats promis.

LOCATION AVEC FACULTÉ D'ACHAT. — Pour faire connaître les alambics brûleurs Egrot nous consentons, sur de bonnes références et lorsque l'abondance des travaux nous le permet, à les louer pour une durée minima de quinze jours. La location compte du jour de l'arrivée de l'alambic en gare destinataire, jusqu'au jour où il est remis, port de retour payé. En cas d'acquisition, les sommes versées pour la location viennent en déduction du montant de la facture.

OUVRAGES RELATIFS A LA DISTILLATION

Le Guide du Distillateur des vins, marcs, lies, cidres, fruits et fleurs, indiquant la préparation des eaux-de-vie, l'extraction du tartre, la distillation des essences, etc.	« offert gratuitement. »
Traité des liqueurs ou de la distillation des alcools, par Duplais, 2 volumes.	16 fr.
Traité pratique des vins, cidres, spiritueux, vinaigres, par Paul Le Sourd, 1 volume.	12 »
Résolution de tous les problèmes sur les alcools, les sirops, les liqueurs, par Georges Driancourt	2 »
Nouveau traité de la fabrication des liqueurs, par J. Fritsch, 1 volume	10 »
Manuel du distillateur liquoriste (collection Roret), 1 volume.	3 50
Nouveau manuel de la distillation des vins, marcs, moûts, cidres, fruits, plantes, etc. (collection Roret), 1 volume.	3 »
Traité de la fabrication de l'eau-de-vie, par Steiner, 1 volume	3 50
Traité de la distillation des produits agricoles et industriels, par J. Fritsch et Guillemin, 1 vol.	8 »
Le vin et les vins de fruits, par Pierre Andrieu, 1 volume.	6 50
Manuel du Distillateur (collection Delarue)	2 »



NOUVEL ALAMBIC EGROT

(PETIT MODÈLE, BREVETÉ S. G. D. G.)

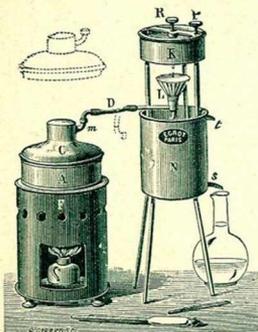


Fig. 5. — Nouvel alambic Egrot, petit modèle.

Pour amateurs, permettant de faire chez soi, par petites quantités et du 1^{er} jet, de l'eau-de-vie rectifiée avec le vin, le cidre, les fruits; ou les eaux de fleurs d'orange, de roses, etc., et des essences de toutes plantes.

Pour négociants, distillateurs, chimistes, pharmaciens, auxquels il permet de faire très rapidement tous les essais de distillation de laboratoire et de connaître exactement la teneur en alcool de leurs produits.

Ce nouvel alambic, qui, le couvercle enlevé, a la forme d'une bassine, se prête très bien à la distillation des matières liquides ou non, des marcs, des lies, des fleurs, des graines, etc. Son montage se fait instantanément sans aucune pièce à tourner ni à visser. Enfin, il produit du premier jet l'eau-de-vie rectifiée de parfaite qualité.

Sur demande, nous fournissons un panier métallique pour recevoir les fleurs ou graines placés dans l'alambic, ou un bain-marie.

CAPACITÉS EN LITRES	1	2	4	PIÈCES D'ALCOOMÉTRIE SPÉCIALES A L'ALAMBIC EGROT (PETIT MODÈLE)		f. c.
Prix de l'Alambic complet Avec fourneau, pied, rectificateur et réservoir	50 »	65 »	85 »	Alcomètre de 0 à 35°	3 »	3 »
Plus-value pour panier métall. (pour bain-marie.)	4.10	5 »	6.50	— 35 à 70°	3 »	3 »
Emballage.	2.50	3.50	4.50	— 70 à 100°	3 »	3 »
Boîte écoré à charnières, avec poignée.	8.50	11 »	13 »	Thermomètre	6 »	6 »
				Gainerie pour recevoir les 3 alcomèt. et le therm.	1.75	1.75
				Ballon gradué pour recueillir la distillation, pour alambic de 1/2 litre.	2.50	2.50
				Epruvette graduée. { pour alcomètre de 1/2 litre.	1.40	1.40
				{ pour alcomètre de 1 litre et au-dessus.	2 »	2 »
				Pipette en verre.	20 »	20 »

Une instruction détaillée est remise à l'acheteur, ainsi que le « GUIDE DU DISTILLATEUR »

ALAMBIC A BAIN-MARIE (PETIT MODÈLE)

dit « ALAMBIC D'ESSAI »

Il se compose des mêmes pièces que l'alambic à bain-marie (p. 4) et comprend de plus son fourneau en tôle et un trépied pour supporter le réfrigérant.

Une rondelle en bois placée sur ce trépied fait l'office du manchon de l'alambic à bain-marie grand modèle.

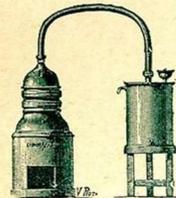


Fig. 3. — Alambic à bain-marie petit modèle (complet).

CAPACITÉ DU BAIN-MARIE EN LITRES	1/2	1	1 1/2	2	3	4	5	6
Prix de l'alambic complet	50	60	70	85	95	110	120	130
Emballage	3 »	3.50	4 »	4.50	5 »	6 »	7.50	9 »

INSTRUMENTS D'ALCOOMÉTRIE

Alambic Salleron pour l'essai des vins, dans une boîte en bois, avec ses instruments d'alcoométrie et sa table de correction. Petit modèle avec ballon en verre . . . 28 »
 — — — — — en cuivre . . . 31 »
 — — — — — Grand modèle . . . 40 »
 Alcomètre centésimal Gay-Lussac (0 à 100°) avec échelle CARTIER 2 50
 Alcomètre avec thermomètre à mercure dans le flotteur. Alcomètre dit « PÈSE-FLEGMES » (0 à 95°) 3 »
 — — — — — (0 à 50°) 3 »
 Alcomètres étalons contrôlés par l'Etat et gradués par 1/5 de degré :
 de 0 à 20° 5 50
 de 20 à 40° 5 50
 de 40 à 60° 5 50
 de 60 à 80° 5 50
 de 80 à 100° 5 50
 Trousee alcométrique contrôlée (modèle de la Régie) composée des alcomètres ci-dessus, d'un thermomètre contrôlé (de 0 à 30° par 1/2 degré) d'une épruvette à

rainure grand modèle, d'une table de correction de GAY-LUSSAC, le tout dans un cercin ordinaire . . . 36 50
 Dans un écoré riche 38 50
 La même, non contrôlée en moins. 7 50
 Arcomètre Baumé pour liquides plus légers que l'eau . . 2 50
 — — — — — plus lourds que l'eau . . . 3 »
 Arcomètre étalon de Baumé 5 »
 Arcomètre Cartier, dit « PÈSE-LIQUÈURS » de 10 à 45° . . 1 »
 — — — — — à mercure, tige émaillée (de — 10 à + 50°) . . 3 »
 — — — — — plus lourds que l'eau 3 »
 Mustimètre 3 »
 Thermomètre à alcool, ordinaire (de — 20 à + 60°) . . . 2 50
 — — — — — à mercure, ordinaire (de — 20 à + 110°) . . 4 »
 — — — — — à alcool, tige émaillée (de — 10 à + 50°) . . 3 »
 — — — — — à mercure, tige émaillée (de — 10 à + 150°) . . 5 »
 Thermomètre-épruvette à alcool, sur planchette bois . . 2 50
 Le même, nouveau modèle Régie, gradué sur tige (de 0 à + 30°) 4 »
 Epruvette graduée de 1 litre 3 »
 — — — — — de 1/2 litre 2 25
 — — — — — de 1/4 litre 2 »

ALAMBIC A BAIN-MARIE

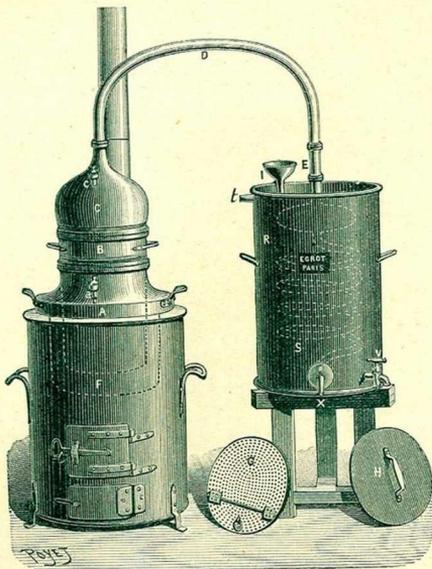


FIG. 1. — Alambic à bain-marie avec fourneau.

LÉGENDE. — A. Cucurbitte cuivre étamé. — a. Boîte à vis. — B. Bain-marie cuivre étamé. — C. Chapiteau cuivre étamé. — c. Boîte à vis. — D. Col de cygne. — E. Manchon. — F. Fourneau. — G. Grille mobile se plaçant au fond de la cucurbitte. — H. Couverture pouvant s'adapter sur le bain-marie ou la cucurbitte. — I. Entonnoir. — R. Bâche du refroidissant (cuivre étamé). — S. Serpentin étain pur. — s. Sortie du serpentin. — t. Trop-plein de la bâche. — Y. Robinet de vidange de la bâche. — X. Boc à corbin.

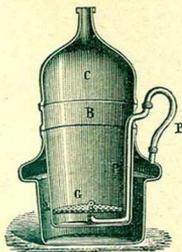


FIG. 2.

Détail du système Soubiran.

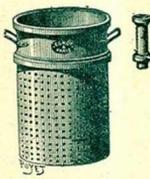


FIG. 8.

Bain-marie percé.

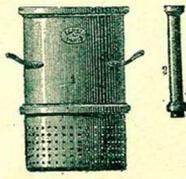


FIG. 8 bis.

Bain-marie percé mixte.

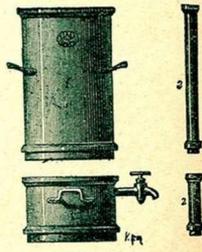


FIG. 7.

Colonne à fleurs et vase extractif.



ALAMBIC A BAIN-MARIE

Usages, Fonctionnement. — L'alambic à bain-marie est employé dans un grand nombre de professions pour la fabrication des liqueurs, des eaux-de-vie, des essences, des parfums, des alcoolats, de l'eau distillée, des eaux aromatiques, etc.

Il est construit entièrement en cuivre et en étain fin et peut fonctionner soit au bain-marie, soit directement à feu nu en supprimant, en même temps que le bain-marie, le manchon E.

On se sert de la grille dans la distillation des plantes, fleurs, graines, marcs, etc., pour éviter que les matières ne s'attachent au fond chauffé.

Le couvercle permet de fermer le bain-marie ou la cucurbitte, lorsqu'on le emploie à la macération des plantes dans l'alcool ou autre substance volatile.

L'alambic à bain-marie s'installe dans un fourneau en maçonnerie (dont nous fournissons un dessin de montage), ou dans un fourneau en tôle (fig. 1).

Les plus petits peuvent à volonté être chauffés au gaz.

Pour éviter d'avoir à luter les joints de la cucurbitte au bain-marie et du bain-marie au chapiteau, on remplace les cercles simples par des cercles à verrous Egrot, dont l'étanchéité est assurée par une rondelle de caoutchouc.

ADDITION DU SYSTÈME SOUBEIRAN

Le système Soubeiran (fig. 2) ajouté à l'alambic à bain-marie ordinaire, consiste en un tuyau P. P' portant la vapeur d'eau formée dans la cucurbitte sous une grille G, au fond du bain-marie. Sur cette grille sont placées les plantes que l'on veut distiller et qui sont ainsi soumises à la seule action de la vapeur d'eau.

BAIN-MARIE PERCÉ

Le bain-marie percé (fig. 8) est un bain-marie dont la partie ordinaire rentrant dans la cucurbitte est percée de trous. On l'emploie quand on veut produire des eaux aromatiques en faisant bouillir des plantes, graines, etc.

Ces substances n'étant pas en contact avec les parois de la cucurbitte ne peuvent ni brûler, ni s'y attacher. — En outre, leur remplacement, quand elles sont épuisées, se fait plus facilement en enlevant le bain-marie percé, avec son contenu, que quand on est obligé de les extraire directement de la cucurbitte.

Le bain-marie percé mixte (fig. 8 bis) tient le milieu entre le précédent et la colonne à fleurs. Comme cette dernière, il évite que les plantes trempent dans l'eau, mais il ne permet pas l'emploi du vase extractif, et ne comporte pas de grilles séparatives.

COLONNE A FLEURS ET VASE EXTRACTIF

La colonne à fleurs est un cylindre de même diamètre que le bain-marie sur lequel elle peut s'adapter ainsi que sur la cucurbitte, et renferme des grilles pour supporter les fleurs au-dessus des vapeurs qui s'élèvent du bain-marie ou de la cucurbitte. Lorsqu'on veut faire des alcools parfumés, on place la colonne sur le bain-marie rempli d'alcool et ce sont les vapeurs alcooliques qui, traversant les fleurs, enlèvent leur parfum. Lorsqu'on veut faire des eaux aromatiques, on place la colonne sur la cucurbitte; c'est alors la vapeur d'eau qui enlève le parfum des fleurs.

Le vase extractif, est placé au-dessus de la colonne à fleurs pour recueillir et expulser les matières visqueuses des fleurs qui, entraînées par les petites eaux, retomberaient dans le bain-marie ou la cucurbitte. Ces matières communiqueraient un mauvais goût soit à l'alcool, soit à l'eau, et, en se volatilissant, fourniraient un produit de mauvaise qualité.

CAPACITÉ DU BAIN-MARIE, LITRES	6	10	15	20	25	30	35	40	50	60	70	80	100	125	150	200	250	300	
Alambic à bain-marie complet mais sans fourneau :																			
Avec cercles simples. . . . fr.	140	175	215	250	280	320	350	375	440	475	510	550	625	700	800	1025	1200	1350	
Avec cercles à verrous																			
Egrot. fr.	»	»	»	»	»	344	374	399	464	503	538	582	657	736	836	1065	1240	1390	
Poids brut approximatif k ^{gr}	30	40	50	70	82	98	106	114	128	134	180	200	215	234	273	312	350	355	
Emballage. fr.	8	9	11	13	15	17	19	21	23	25	27	29	31	34	37	42	48	48	
Fourneau en tôle ordinaire »	30	34	36	40	43	45	50	55	65	75	90	100	110	120	140	170	200	250	
— à retour de flamme »	»	»	»	»	»	»	»	70	82	95	112	124	138	151	175	210	248	305	
Poids brut approximatif k ^{gr}	10	12	15	20	25	30	40	50	60	70	90	110	130	150	170	190	220	250	
Emballage. fr.	4	5	6	7	8	9	10	11	13	15	17	19	21	23	25	28	32	36	
Addition du système																			
Soubeiran. »	35	35	35	35	40	40	40	40	50	50	60	80	80	80	90	100	120	150	
Bain-marie percé (1). . . . »	35	45	55	65	70	80	90	95	110	120	130	140	155	175	200	255	300	340	
Colonne à fleurs (1). . . . »	45	60	75	90	100	110	120	130	140	150	160	170	200	230	255	275	325	375	
Vase extractif (1). »	30	40	45	50	60	70	75	80	90	100	110	118	125	132	142	155	178	200	

(1) Avec manchon rallonge.

PERFECTIONNEMENTS AUX ALAMBICS

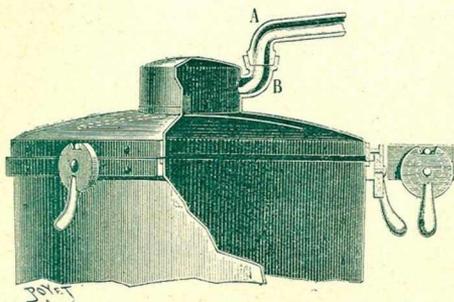


FIG. 157. — Nouveau joint à verrous Egrot et raccord instantané.

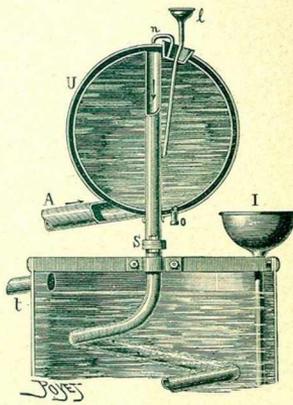


FIG. 157. — Coupe du Rectificateur sphérique système Egrot.

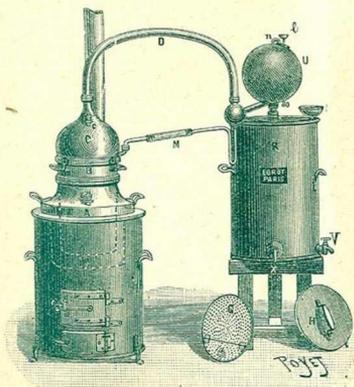


FIG. 159. — Alambic à bain-marie ordinaire avec Rectificateur sphérique Egrot.

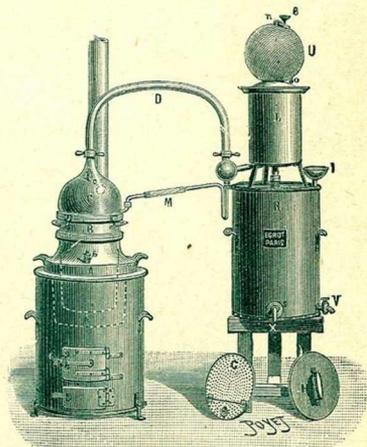


FIG. 160. — Alambic à bain-marie ordinaire avec Rectificateur Egrot à colonne.

RECTIFICATEUR SPHÉRIQUE

SYSTÈME EGROT, BREVETÉ S. G. D. G.

Le **nouveau Rectificateur Egrot**, breveté s. g. d. g., ajouté à un alambic, permet d'obtenir du **premier jet, sans repasse**, même lorsqu'on distille des jus fermentés faibles, de **l'eau-de-vie rectifiée** à 60°-70° et plus à volonté, et, si on rectifie des eaux-de-vie ou des flegmes de première distillation, d'en obtenir de **l'alcool rectifié à 90°**.

De plus, la quantité de bons goûts produits est considérablement augmentée et la **quantité de flegmes** à repasser diminuée d'autant.

Le Rectificateur Egrot se place sur le réfrigérant. Il n'encombre donc pas le dessus de l'alambic, dont le service s'opère sans aucune complication, le chapeau restant léger et commode à enlever. Enfin, il est facile de l'ajouter aux alambics anciens.

DESCRIPTION. — Le Rectificateur Egrot se compose de deux sphères concentriques. La sphère intérieure est parcourue par un courant d'eau qui se répand ensuite sur la sphère extérieure, recouverte d'une toile à grosses mailles. Cette toile assure une répartition égale du liquide et permet à l'eau répandue en couche mince de se vaporiser, en produisant un refroidissement énergique.

Les vapeurs alcooliques s'élèvent dans l'espace compris entre les deux sphères et, au contact de cette double paroi refroidie se dépouillent des flegmes qu'elles entraînaient, et qui retournent dans la chaudière de l'alambic, elles s'engagent ensuite soulevées, débarrassées de leurs petites eaux, dans le serpentin où elles se condensent et à la sortie duquel elles sont recueillies, rectifiées, sans qu'il y ait lieu de les repasser.

Si on ne veut pas se servir du Rectificateur, il suffit de ne pas y amener d'eau; l'alambic fonctionne alors comme alambic simple et produit de l'eau-de-vie qui devra être repassée.

Cet appareil est très puissant et fonctionne avec la plus grande régularité, grâce à la masse d'eau qu'il contient, avantage précieux pour la qualité de l'eau-de-vie. Son nettoyage intérieur est rendu très facile par un large orifice qu'il porte à sa partie supérieure, l'eau se vidant par le bouchon à vis O.

Nous envoyons sur demande la liste des références relatives à cet Appareil.

Voir le prix du Rectificateur sphérique, p. 12.

RECTIFICATEUR A COLONNE

SYSTÈME EGROT, BREVETÉ S. G. D. G.

Le **Rectificateur à colonne Egrot**, fig. 160, doit être préféré lorsqu'on veut obtenir des **"trois six"** du **premier jet**, à 80°-90° et, en **rectification à 95°**.

Le Rectificateur à colonne doit être employé aussi lorsque l'on distille des produits à odeur caractéristique, comme les marcs, ou qu'on rectifie les flegmes provenant de macération des plantes. Les produits odorants sont en grande partie éliminés par cet appareil, qui permet d'approcher davantage de la neutralité qu'avec le rectificateur simple. Il s'installe et fonctionne d'ailleurs de la même façon et nous le livrons également à condition et avec les mêmes garanties.

NOUVEAU JOINT A VERROUS

SYSTÈME EGROT, BREVETÉ S. G. D. G.

Le **joint à verrous, système Egrot**, breveté s. g. d. g., est **solide, propre, très rapide** et d'une **herméticité complète et absolument garantie**. Il évite le lutage malpropre et les pertes d'alcool qui résultent dans les autres joints du soulèvement du couvercle et de la dissolution des vapeurs alcooliques dans l'eau du joint.

Il se compose de **VERROUS** disposés en nombre convenable sur un des cercles à réunir, l'autre cercle portant un ergot en acier en face de chaque verrou.

Lorsqu'on fait tourner le verrou autour de son axe, l'ergot, fixé sur l'autre cercle, s'engage dans une rainure excentrée que porte intérieurement le verrou, et se trouve entraîné graduellement par le mouvement de rotation du verrou jusqu'au serrage complet du caoutchouc placé entre les deux cercles. La réunion du col de cygne à la chaudière est faite au moyen d'un **joint spécial**, dit **"Raccord instantané"** composé de deux parties A et B qu'il suffit de poser l'une dans l'autre, pour obtenir instantanément une herméticité complète.

ALAMBIC A BAIN-MARIE A USAGES MULTIPLES

Système EGROT, b. s. g. d. g.

LÉGENDE

A. Cucurbitte en cuivre non étamé (étamé sur demande) pouvant servir de bassine à fond plat. — a. Boîte à vis. — B. Bain-marie en cuivre non étamé (étamé sur demande) pouvant servir de bassine à fond rond. — C. Couvrecle chapiteau. — c. Boîte à vis soupape. — D. Col de cygne. — F. Fourneau en tôle. — I. Entonnoir. — L. Entonnoir du Rectificateur. — m. Joint rapide du col de cygne. — n. Trop plein du Rectificateur. — o. Vidange. — R. Réfrigérant. — s. Sortie du serpentin. — t. Trop plein. — U. Rectificateur. — v. Robinet de vidange de la bêche. — z. Boc à corbin. — xx. Verrous système Egrot.



FIG. 11. — Alambic à usages multiples avec Rectificateur Egrot.

Cet Alambic sert en même temps de :

- | | |
|-------------------------|---|
| 1° Alambic simple. | } Pour la distillation des eaux-de-vie, liqueurs, eaux aromatiques, esprits et produit de premier jet, de l'eau-de-vie rectifiée à 60-70°, et en repasse des esprits à 90°. |
| 2° — à bain-marie. | |
| 3° Bassine à fond rond. | } Pour la fabrication des sirops, des confitures, jus de fruits, conserves et pour toutes les cuissons. |
| 4° — — plat. | |
| 5° — à bain-marie. | |

Il convient aux amateurs, propriétaires, distillateurs, liquoristes, pharmaciens, chimistes, parfumeurs, etc.

DESCRIPTION ET MODE DE FONCTIONNEMENT

La distillation s'effectue comme dans un alambic à bain-marie ordinaire muni du Rectificateur Egrot. (Voir page 9). En retirant le couvercle, on peut facilement charger dans l'alambic les matières solides (liés. marcs, plantes). La jointure du couvercle se fait instantanément, grâce aux verrous système Egrot (page 9) qui assurent une fermeture parfaite. Nous fournissons sur demande, pour la distillation des matières solides, une grille en cuivre qui se place au fond de la chaudière et empêche que les matières ne brûlent au contact des parois chaudes.

CAPACITÉ DU BAIN-MARIE EN LITRES	6	10	15	20	25	30	40	50	70	100	150	200
— DE LA CUCURBITTE —	12	20	30	40	50	60	80	100	140	200	300	400
Prix de l'Alambic à bain-marie à usages multiples, complet, sans fourneau, ni rectificateur.	140	175	215	250	280	320	375	440	510	625	800	1025
Prix du Rectificateur EGROT . . .	50	60	70	72	75	80	83	85	95	113	122	130
Grille de fond en cuivre.	6	10	12	13	15	18	22	25	30	35	45	55
Prix du fourneau en tôle	34	38	45	50	55	60	65	70	80	110	140	170
Emballage	8	9	11	13	15	17	21	23	27	31	37	42
Poids brut approximatif. . . k ^{as}	30	40	56	70	82	90	106	114	154	200	234	273

Le trépied de bois n'est pas fourni.

ALAMBICS BRULEURS

(Ancien type)

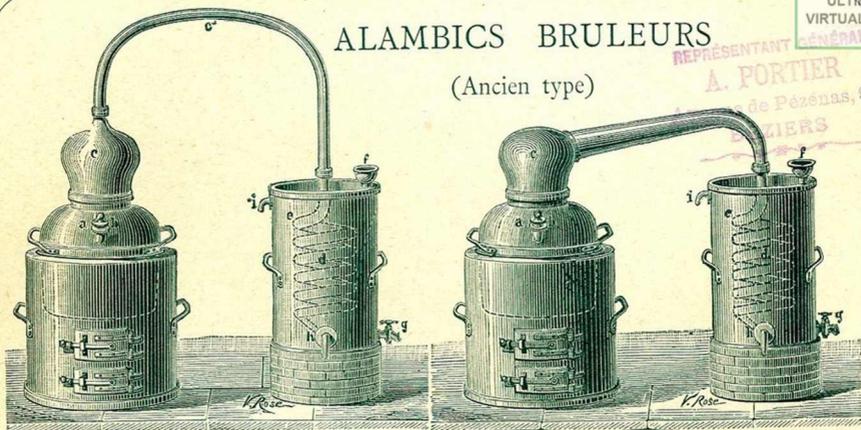


FIG. 104. — Alambic brûleur à col de cygne.

FIG. 105. — Alambic brûleur à tête de Maure.

CAPACITÉ DE LA CHAUDIÈRE EN LITRES	25	50	75	100	150	200	250	300	400	500	600	800
Brûleur simple à tête de Maure ou à col de cygne	150	220	285	350	390	425	480	500	560	680	760	»
Le même à chauffe-vin	»	»	450	550	650	800	950	1.100	1.400	1.700	2.000	2.600
Ferrures de fourneau	»	»	80	70	75	80	85	90	100	120	140	170
Fourneau tôle à tous combustibles	25	50	55	60	75	90	110	120	145	160	190	230
Vidange et robinet de vidange . . .	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	»
Tampon de décharge en fonte . . .	»	»	»	40	50	60	70	80	90	100	110	»
Grille de fond en cuivre étamé . . .	15	15	20	25	30	35	40	45	55	65	75	»

L'Alambic brûleur est depuis longtemps employé dans les campagnes par les propriétaires et les bouilleurs, pour la distillation des marcs et des lies, des fruits, des plantes, etc.

Il est nécessaire, pour obtenir des eaux-de-vie ayant du degré et du goût de repasser les produits de la distillation une deuxième fois dans l'alambic.

Lorsqu'on distille des matières très épaisses ou des plantes, il est indispensable d'avoir un brûleur avec tampon de décharge qui facilite la vidange et avec grille en cuivre étamé, qui empêche les matières de s'attacher au fond, et évite les coups de feu.

Un robinet de vidange est nécessaire aux brûleurs de plus de 50 litres, les alambics de cette dimension devenant peu maniables.

ADAPTATION AUX ALAMBICS ANCIENS DU RECTIFICATEUR EGROT

Produisant du 1^{er} jet, sans repasse, l'eau-de-vie rectifiée

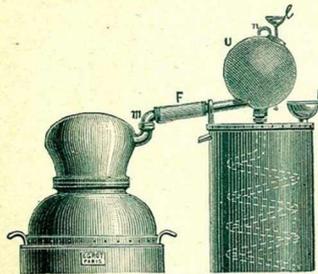


FIG. 119. — Ancien alambic transformé pour fournir l'eau-de-vie sans repasse.

Le Rectificateur Egrot décrit page 9, peut être facilement appliqué à un alambic ancien système, presque sans modification. Il nous suffit, pour l'exécuter, de connaître les dimensions et la forme du joint d'entrée du serpent.

Si l'envoi du col de cygne et du chapiteau peut nous être fait, nous pouvons livrer un Rectificateur dont le montage sera effectué sans aucune retouche à l'alambic.

Avec cette addition, un Alambic brûleur quelconque pourra produire du 1^{er} jet, sans repasse, l'eau-de-vie rectifiée à 60-70° et plus à volonté, et, si on rectifie des eaux-de-vie ou des flegmes de 1^{re} distillation, d'en obtenir de l'alcool rectifié à 90°.

Prix page 12

ALAMBIC BRULEUR A BASCULE

Système EGROT, breveté s. g. d. g.

PRODUISANT DU 1^{er} JET, SANS REPASSE, 70 à 80 %, D'EAU-DE-VIE RECTIFIÉE A 60-70°

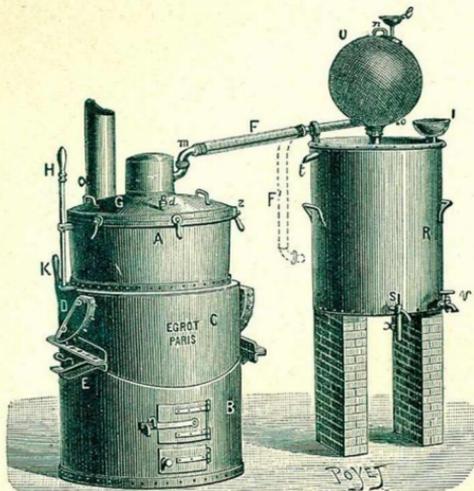


FIG. 111. Vue de l'Alambic Egrot en fonctionnement.

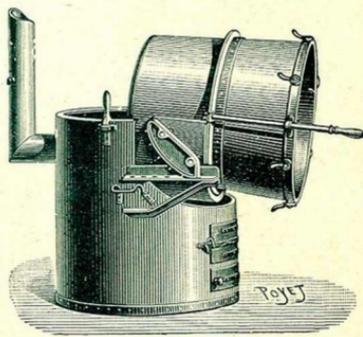


FIG. 112. — Vue de l'Alambic Egrot basculé.

LÉGENDE. — A. Chaudière. — B. Fourneau en tôle. — C. Partie du fourneau fixée à la chaudière. — D. Camo. — E. Console de roulement. — G. Chapeaut-couvre-colo. — d. Boîte à vis. — Z. Verron de la col de cygne. — F. Col de cygne. — F' Position du col de cygne pendant le bascuement. — H. Poignée. — K. Verron de la bascule. — U. Rectificateur. — L. Entrée du serpentín. — R. Réfrigérant. — I. Entonnoir. — v. Vidange du réfrigérant. — t. Trop-plein. — s. Sortie du serpentín. — x. Eprouvette.

CAPACITÉ DE LA CHAUDIÈRE en litres	25	50	75	100	150	200	250	300	400	500	600	800	1000
Alambic brûleur à bascule système Egrot, avec son réfrigérant, sans support de réfrigérant ni fourneau	150	200	250	270	325	350	430	460	570	690	830	1.020	1.400
Rectificateur sphérique	75	85	97	113	122	130	138	145	154	183	210	250	320
Appareil de bascuement (1)	»	»	40	45	55	60	70	80	90	100	110	150	190
Fourneau en tôle (2) pour chauffer à volonté, au bois, ou à la houille, etc.	25	50	15	60	75	90	110	120	145	160	190	260	320
Robinet de vidange pour l'extraction du tartre	»	»	»	40		60			110		60		
Grille en cuivre pour placer au fond de la chaudière	13	15	20	25	30	35	40	45	55	65	75	90	100
Poids brut kil.	140	175	210	270	310	350	400	450	480	600	700	850	1200
Poids net kil.	65	90	120	160	200	230	245	290	315	340	425	490	650
Emballage (pour l'Étranger)	20	25	30	40	50	55	60	65	70	75	80	90	150

(1) Les alambics de 25 et 50 litres, en raison de leur manœuvre facile, ne se font à bascule que sur demande spéciale.
 (2) L'alambic brûleur à bascule peut s'installer dans un fourneau en maçonnerie.

L'Alambic brûleur à bascule, système EGROT, avec Rectificateur sphérique, est employé pour la distillation des vins, cidres, poirés, fruits, marcs, lies, etc., avec lesquels il produit du 1^{er} jet, sans repasse, l'eau-de-vie rectifiée à 60°-70° et plus, à volonté. En repassant des eaux-de-vie ou des flegmes, il produit de l'alcool rectifié à 90° environ.

La cucurbite de l'Alambic, le couvercle enlevé, forme une bassine très utile dans une exploitation agricole pour le chauffage du lait, la fabrication du fromage, la fonte du sucre pour le sucrage, le chauffage de l'eau, la fabrication des cristaux de tartre, la cuisson des aliments pour les bestiaux, le lessivage du linge, etc.

EAU-DE-VIE RECTIFIÉE SANS REPASSE

PAR LE RECTIFICATEUR EGROT

à 60°, 70° et plus, même avec des marcs ou des piquettes à faible degré.

breveté s. g. d. g. décrit page 9 et qui se place sur le serpentin sans encombrer le couvercle de l'alambic, sans gêner ni compliquer.

VIDANGE ET NETTOYAGE INSTANTANÉS

PAR L'APPAREIL DE BASCULEMENT SYSTÈME EGROT

à la main et sans peine même pour les très gros alambics ; sans gâchis ni éclaboussures, l'alambic se portant en avant du fourneau en même temps qu'il bascule.

représenté par la fig. 112, le nettoyage se faisant basculé est très facile et si rapide qu'il n'est plus besoin de jeter le feu entre deux chauffes.

FERMETURE RAPIDE ET HERMÉTIQUE

PAR LE NOUVEAU JOINT A VERROUS

se faisant instantanément et évitant la malpropreté et les pertes d'alcool des autres systèmes de joints.

SYSTÈME EGROT
décrit page 9.

Le col de cygne s'adapte au chapiteau au moyen d'un *raccord instantané*.

FONCTIONNEMENT. — Le liquide à distiller est introduit dans la chaudière en cuivre *A* placée dans le fourneau en tôle *B*. Le système de basculement peut aussi être appliqué à un alambic installé dans un fourneau en briques, comme page 17. Le couvercle chapiteau *G* est mis en place et fixé au moyen des verrous *x*. L'extrémité *m* du tube flexible *F* est placée dans son logement sur le chapiteau ; puis, le réfrigérant étant rempli d'eau, on allume le feu dans le fourneau. Le bruit de l'ébullition se fait bientôt entendre. Lorsque la distillation va commencer, ce qu'on sent en suivant avec la main l'ascension des vapeurs dans le col de cygne, on fait couler un filet d'eau dans l'entonnoir du Rectificateur *U* ; puis, lorsque l'eau-de-vie arrive à la sortie *S*, on commence à faire couler l'eau dans l'entonnoir *I* pour refroidir le serpentin contenu dans la bêche *R*. Selon la force alcoolique du produit distillé et le degré que doit avoir l'eau-de-vie produite, on donne plus ou moins d'eau au Rectificateur. A la fin de l'opération, lorsque le produit obtenu marque moins de 40°, il faut le recueillir à part et continuer la distillation rapidement, en cessant d'amener l'eau au Rectificateur, afin d'en arrêter l'action. Ce produit final est mis de côté et repassé avec l'opération suivante.

Lorsqu'on veut distiller sans produire des eaux-de-vie rectifiées ou encore si on distille des eaux aromatiques, on ne fait pas couler d'eau sur le Rectificateur *U*. L'alambic fonctionne alors comme un alambic ordinaire. L'opération terminée, le chapiteau est retiré et on procède à la vidange et au nettoyage de la chaudière. Pour cela, de la main droite, on tire en avant la poignée *H*, en ouvrant de la main gauche le verrou *K*. La came *D* qui porte la chaudière roule sur le chemin de roulement *F*, et l'alambic s'avance en s'inclinant, comme l'indique la figure 112. Pour le relever, il suffit de relever la poignée *H*, sans avoir à toucher au verrou *K* qui se ferme de lui-même.

Une instruction détaillée est remise à l'acheteur, ainsi que le « GUIDE DU DISTILLATEUR des vins, marcs, lies, cidres, fruits et fleurs, indiquant la préparation des eaux-de-vie, l'extraction du tartre, la distillation des essences, etc. »



Fig. 122. — Alambic brûleur à bascule avec agitateur.

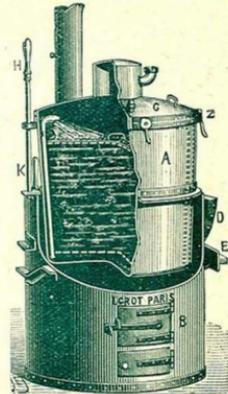


Fig. 118. — Lixiviateur continu pour Alambic brûleur Egrot.

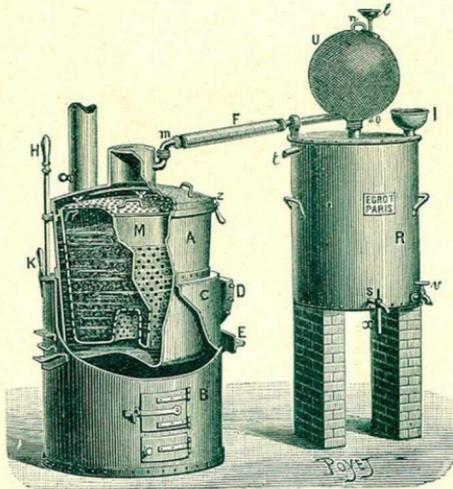


Fig. 115. — Alambic Esayr à panier, en fonction.

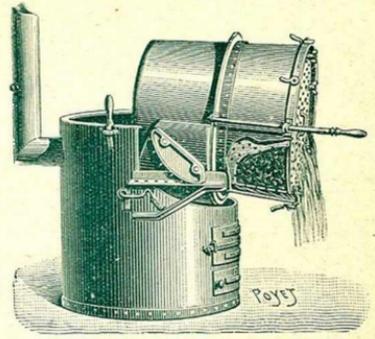


Fig. 117. — Le même, basculé, pendant la vidange du liquide sou.

CAPACITÉ DE LA CHAUDIÈRE EN LITRES	25	50	75	100	150	200	250	300	400	500	600	800	1000
Prix de l'Agitateur mécanique complet démontable	»	»	»	70	75	75	80	80	90	100	110	120	130
Prix du Lixiviateur continu comprenant les deux grilles en cuivre et les tubes d'ascension	48	55	70	85	100	115	125	140	160	180	210	240	280
Prix du Panier métallique avec son couvercle et ses accessoires.	»	120	150	190	215	250	265	285	320	350	400	475	600

ACCESSOIRES DE L'ALAMBIC BRULEUR A BASCULE

AGITATEUR DÉMONTABLE

POUR LA DISTILLATION DES LIES, MOÛTS DE GRAINS

ET DE TOUS LES LIQUIDES CONTENANT DES MATIÈRES SOLIDES EN SUSPENSION

La distillation des lies, des moûts de grains, et, en général, de tous les liquides contenant en suspension des matières solides, présente de très grandes difficultés dans un alambic ordinaire.

Avant que le liquide ne soit porté à l'ébullition, il dépose sur le fond de l'alambic les matières qu'il tenait suspendues, qui ne tardent pas à s'attacher à la paroi chauffée, et à donner à toute la masse, et aussi à l'eau-de-vie obtenue, un goût détestable, sans compter que le métal se détériore rapidement sous l'action du coup de feu qu'il reçoit.

On remédie en partie à ces inconvénients en agitant la masse jusqu'au commencement de l'ébullition, mais il est plus simple d'employer notre système d'agitateur qui se compose d'une manivelle *N*, mue à bras d'homme, qui donne le mouvement à un arbre vertical *O* placé dans l'alambic, et qui porte des palettes *M*, ayant pour but d'agiter fortement le liquide pendant que deux chaînes traînent sur le fond de la chaudière pour y empêcher tout dépôt. Cette agitation, que l'on cesse quand le liquide entre en ébullition, a aussi l'avantage d'activer l'opération.

Notre agitateur est démontable. Il peut être retiré avec la plus grande rapidité et laisser libre l'intérieur de la chaudière, si l'on veut y distiller des marcs ou autres matières solides.

Mais on obtiendra de meilleurs résultats et bien plus sûrement par l'Alambic brûleur à bain-marie, p. 16, que nous ne saurions trop recommander, malgré son prix plus élevé.

LIXIVIATEUR CONTINU

Ce petit dispositif très simple permet d'activer la distillation des matières semi-fluides, marcs, lies, etc..., en assurant une circulation continue du liquide à travers la matière soumise à la distillation. Il se compose de la grille de fond sur laquelle on place les matières à distiller, d'une grille supérieure dont on recouvre ces matières, et de tubes d'ascension dont le nombre varie selon la grandeur de l'appareil. Ces tubes, de forme aplatie, sont fixés le long de la paroi même de l'alambic, de manière à ne pas encombrer et à ne pas gêner le chargement et le déchargement de l'alambic.

Le liquide, versé dans l'alambic en même temps que les matières solides à distiller, s'élevant par les tubes ascensionnels lorsqu'il approche de son point d'ébullition, se déverse continuellement sur la grille qui recouvre les matières. Ce mouvement de lixiviation est continu, et assure un épouséement bien complet de toute la masse; l'opération de la distillation marche plus rapidement, et l'épouséement des matières distillées, en alcool et en tartre, si ce sont des marcs de raisin, est très complet.

L'alambic brûleur à bascule peut, avec cet appareil, faire office de la meilleure lessiveuse de linge.

PANIER MÉTALLIQUE, Système EGROT

SPECIAL POUR LA DISTILLATION DES FRUITS, PLANTES, GRAINES, ETC.

Lorsqu'on distille des fruits, des graines, des plantes, il est indispensable de les séparer de la partie chauffée de l'alambic par une grille ou par un lit de paille. Mais ces précautions sont souvent insuffisantes et nous conseillons l'emploi du panier métallique *M* représenté page 14 (fig. 116 et 117).

Ce panier est fixé dans l'intérieur de l'alambic, au moyen de clavettes qu'on peut défaire instantanément.

Ce panier porte un couvercle perforé qui empêche les matières d'être projetées dans le chapiteau par la violence de l'ébullition, et qui, à la fin de l'opération, permet en basculant l'alambic, de vider d'abord le liquide; puis le couvercle défile, de vider les matières solides.

Le panier est en cuivre très fort et sa forme est étudiée de façon à faciliter la distillation des matières qu'on y place.

La fig. 117 montre la chaudière basculée au moment où l'on vide le liquide seul; puis le couvercle est retiré et les matières solides sont extraites; le rinçage étant fait, l'alambic est repoussé dans son fourneau et on peut remplir le panier pour une autre opération (1).

Ce dispositif nouveau permet de gagner beaucoup de temps; il supprime la manœuvre du panier des autres appareils qui nécessitent un appareil de levage dont le maniement pouvait amener des accidents.

(1) Il est à remarquer que notre système de basculement ne fait ni gâchis ni éclaboussures, l'alambic, en même temps qu'il bascule, se portant en avant, de telle sorte que le liquide se déverse très loin du fourneau. — D'ailleurs, sur demande, et spécialement pour la fabrication du tartre, nous plaçons un robinet de vidange disposé de façon à ne pas gêner le basculement.

ALAMBIC BRULEUR A BASCULE A BAIN-MARIE

Système EGROT, breveté s. g. d. g.

SPECIAL POUR LA DISTILLATION DES FRUITS A NOYAUX

produisant du premier jet, sans repasse, 70 à 80 %, d'eau-de-vie à 60°-70°

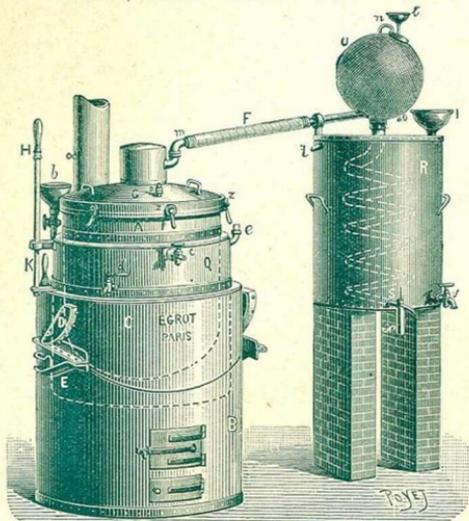


FIG. 120. — Alambic brûleur à bain-marie, système Egrot.

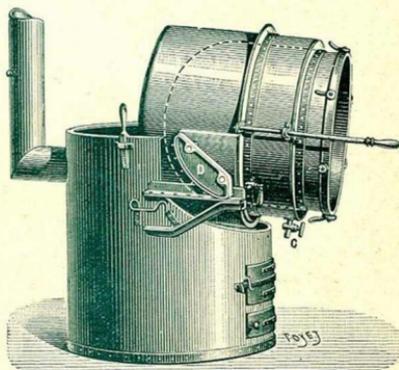


FIG. 121. — Alambic brûleur à bain-marie bascule.

La distillation des **fruits à noyaux, cerises, merises, prunes, etc.**, faite dans le brûleur ordinaire, demande des soins particuliers, car les fruits étant généralement distillés avec le liquide, il faut éviter que ces matières épaissées ne collent au fond.

L'**Alambic brûleur à bain-marie** rend cette distillation très facile et produit des eaux-de-vie, des kirschs et quetschs de qualité supérieure. Il est indispensable pour la distillation des mouts de grains, et il est bon de lui ajouter alors un **tuyau de vapeur** qui, partant de la cucurbitte, aboutit au fond du bain-marie, réalisant ainsi une sorte de système Soubeyran.

DESCRIPTION. — FONCTIONNEMENT. — L'**Alambic brûleur à bascule à bain-marie** ne diffère de l'alambic ordinaire que par la construction de la chaudière, qui se compose d'un bain-marie en cuivre, plongeant dans une chaudière en tôle à laquelle il est réuni par un joint hermétique.

La chaudière en tôle porte un robinet d'emplissage avec entonnoir, un robinet de trop plein et de vidange, des robinets de jauge, une soupape de sûreté; elle peut supporter une pression d'un demi-atmosphère. Cette pression élève la température de l'eau du bain-marie, ce qui permet de distiller rapidement des jus, même à faibles degrés, ce qu'un bain-marie ordinaire ne permettrait pas.

Les jus fermentés sont introduits dans le bain-marie A fermé par le chapiteau G, comme dans les alambics ordinaires, p. 12, et la cucurbitte C étant préalablement remplie d'eau; cette eau entre en ébullition et transmet sa chaleur aux jus fermentés. Ces jus sont vidés après l'opération, grâce au système de basculement, fig. 121, et l'alambic relevé, l'opération nouvelle peut commencer de suite, car l'eau chaude de la cucurbitte n'a pas été versée.

CAPACITÉ DU BAIN-MARIE EN LITRES	50	100	150	200	300	400
Alambic brûleur à bascule à bain-marie, syst. EGROT, complet	390	520	650	750	850	990
Rectificateur sphérique, système EGROT	85	113	122	130	145	154
Fourneau tôle pour tous combustibles	60	90	120	145	190	260
Appareil de basculement	45	60	80	90	110	150

On peut aussi installer cet alambic dans un fourneau en maçonnerie ou sur roues.

Pour distiller les grains, l'appareil exige une construction spéciale.

Prix sur demande.



ALAMBIC BRULEUR A BASCULE

Système EGROT, breveté s. g. d. g.

AVEC BOITE A AROMATES

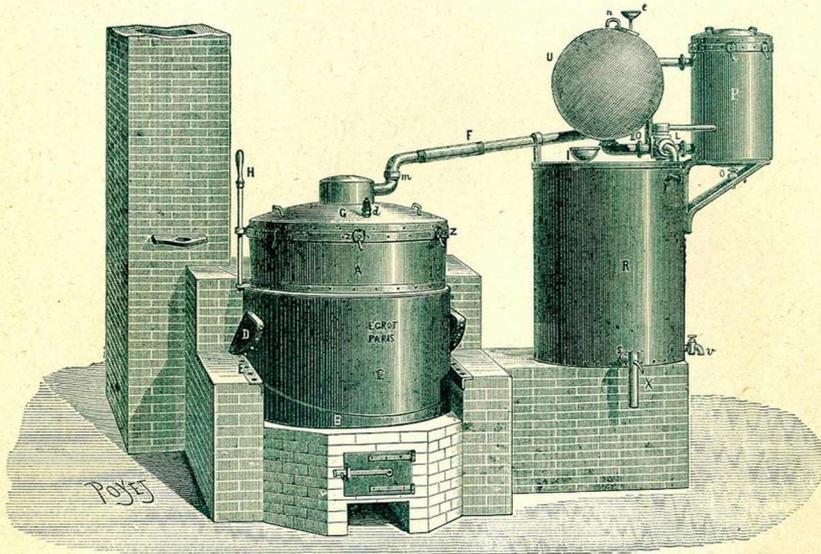


FIG. 180. — Alambic brûleur à bascule Egrot, monté dans un fourneau en maçonnerie, avec boîte à aromates.

La Boîte à aromates ou Boîte à aniser permet la production directe d'eaux-de-vie aromatisées, par l'anis, la menthe, le genièvre, etc., qui sont consommées dans certains pays.

Les vapeurs alcooliques, en sortant du Rectificateur, sont introduites dans la Boîte à aromates P, où elles traversent les matières aromatiques placées dans un panier métallique spécial, et elles se rendent ensuite au réfrigérant.

La Boîte à aromates, fermée par un couvercle à fermeture rapide, est disposée sur le côté du réfrigérant, de façon à être facilement accessible. Une manœuvre de robinet permet d'isoler la boîte à aromatiser du passage des vapeurs alcooliques, et de distiller comme avec un Alambic ordinaire.

La figure représente la chaudière de l'Alambic montée avec son appareil de basculement dans un fourneau en maçonnerie.

CAPACITÉ DE L'ALAMBIC EN LITRES	75	100	150	200	250	300	400	500	600	800	1000
Prix de la Boîte à aromates simple, avec panier de rechange, support et robinets	175	175	175	300	300	300	375	375	375	450	450
Emballage	11	11	11	15	15	15	22	22	22	30	30

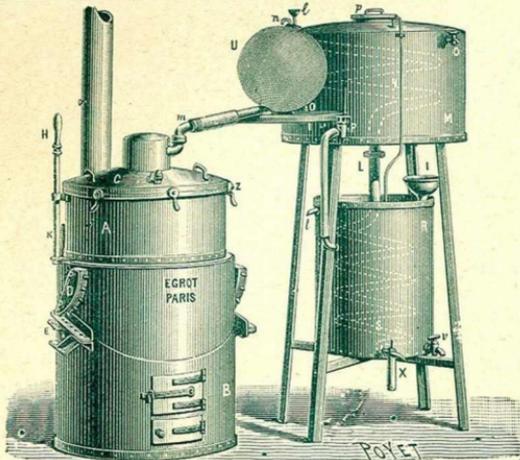


FIG. 114. — Alambic brûleur à bascule, à chauffe-vin.

LÉGENDE. — A. Chaudière de l'alambic. — B. Fourneau en tôle. — D. Came. — E. Console de roulement. — F. Col de cygne. — F' Position du col de cygne pendant le basculement. — G. Chapiteau-couvercle. — H. Poignée. — K. Verrou de basculement. — L. Entrée du serpentin. — M. Chauffe-vin. — U. Rectificateur. — O. Robinet de jauge. — P. Robinet de vidange du chauffe-vin. — p. Tampon d'emplissage. — R. Réfrigérant. — S. Sortie du serpentin. — X. Eprouvette, sortie de l'eau-de-vie. — I. Entonnoir. — t. Trop-plein. — v. Robinet de vidange de la bêche.

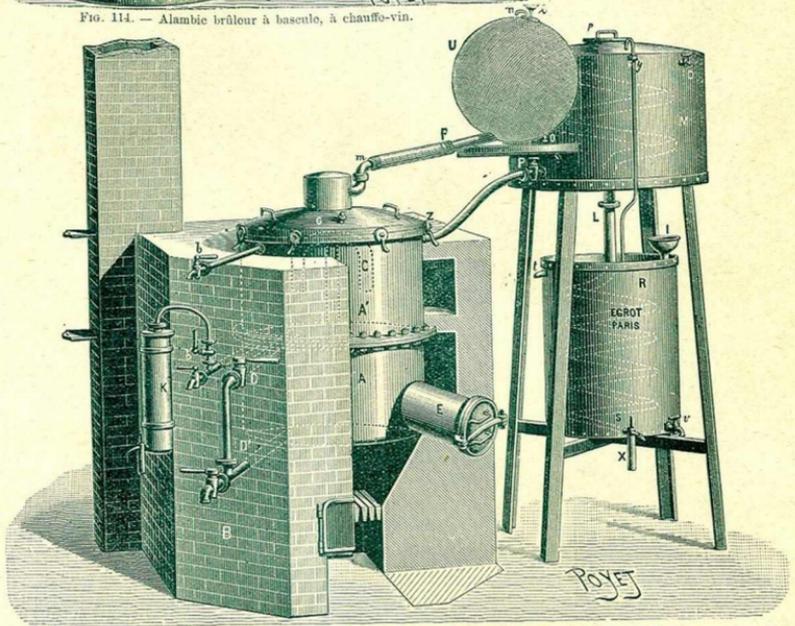


FIG. 115. — Alambic brûleur, système Egrot, à deux chaudières superposées et à chauffe-vin.

LÉGENDE. — A A'. Chaudières inférieure et supérieure. — B. Fourneau en maçonnerie. — b b'. Robinets de jauge. — C. Tube d'ascension des vapeurs de la chaudière inférieure. — D D'. Robinets de communication et de vidange des deux chaudières. — E. Tampon de nettoyage. — G. Chapiteau-couvercle. — F. Col de cygne. — U. Rectificateur. — K. Vérificateur de l'épissage des vinasses. — L. Entrée du serpentin. — M. Chauffe-vin. — O. Robinet de jauge. — P. Robinet de vidange du chauffe-vin. — p. Tampon d'emplissage. — R. Réfrigérant. — S. Sortie du serpentin. — X. Eprouvette, sortie de l'eau-de-vie. — I. Entonnoir. — t. Trop-plein. — v. Robinet de vidange de la bêche.

ALAMBIC BRULEUR A BASCULE

A CHAUFFE-VIN, Système EGROT, breveté s. g. d. g.

PRODUISANT DU PREMIER JET, SANS REPASSE, L'EAU-DE-VIE RECTIFIÉE A 60°-70°

Cet appareil s'emploie aux mêmes usages que l'Alambic brûleur à bascule, p. 12; mais il présente sur lui l'avantage d'exécuter plusieurs distillations un peu plus rapidement, en se servant des vapeurs pour échauffer le liquide destiné à l'opération suivante.

Son fonctionnement est sensiblement le même : en même temps qu'on charge la chaudière A des matières à distiller, on en introduit également dans le chauffe-vin M par le tampon P, jusqu'à ce qu'on voie le liquide couler par le robinet de jauge O, qu'on ferme seulement à ce moment.

Le couvercle de l'Alambic et son col de cygne étant mis en place on allume le feu dans le fourneau.

La distillation se règle comme dans le cas de l'alambic à bascule ordinaire, en ouvrant, plus ou moins, le robinet amenant l'eau sur le Rectificateur U décrit page 9.

Les vapeurs d'alcool s'élèvent d'abord dans le Rectificateur, puis elles traversent le chauffe-vin, dans un serpentin, échauffant le liquide qui y est contenu. Les vapeurs qui peuvent se dégager de ce liquide sont conduites au serpentin réfrigérant et condensées par un tube spécial.

La vidange et le nettoyage se font rapidement, comme il est expliqué pour l'Alambic brûleur à bascule ordinaire.

Pour mettre en train une deuxième opération, il suffit de laisser couler dans la chaudière, par le tube et le robinet P le liquide échauffé dans le chauffe-vin.

Le chauffe-vin est ensuite rempli de nouveau par le liquide destiné à l'opération suivante.

Lorsqu'on distille des marcs, on remplit le chauffe-vin d'eau, qui est introduite, chaude en partie, dans l'Alambic avec le marc de l'opération suivante.

Ces Alambics brûleurs à bascule peuvent s'installer dans un fourneau en maçonnerie.

Cet alambic est remplacé avantageusement par l'Alambic " Multiplex ", page 26.

CAPACITÉ DE LA CHAUDIÈRE EN LITRES	100	200	300	400	500	600	800	1.000
Alambic brûleur à bascule à chauffe-vin complet, avec support du réfrigérant et du chauffe-vin.	540	760	920	1.100	1.300	1.580	1.930	2.450
Rectificateur sphérique, système EGROT	113	130	145	154	180	210	250	320
Appareil de basculement	45	60	80	90	100	110	150	190
Fourneau en tôle pour chauffer à volonté au bois, à la houille, etc	60	90	120	145	160	190	260	320
Robinet de vidange pour l'extraction du tartre.	40		60		80			
Grille en cuivre	25	35	45	55	65	75	90	100
Poids brut approximatif kgs.	380	480	575	650	750	850	1.000	1.400
Emballage	55	75	85	95	100	110	125	200

NOTA. — Bien observer que le prix du brûleur comprend le pied, que l'on est ordinairement obligé de se procurer après coup et que l'appareil de basculement remplace avantageusement, pour le même prix, tampon et robinet de vidange.

Une instruction détaillée est remise à l'acheteur, ainsi que le « GUIDE DU DISTILLATEUR des vins, marcs, lies, cidres, fruits et fleurs, indiquant la préparation des eaux-de-vie, l'extraction du tartre, la distillation des essences, etc. »

ALAMBIC BRULEUR

Système EGROT, breveté s. g. d. g.

A DEUX CHAUDIÈRES SUPERPOSÉES ET A CHAUFFE-VIN

Cet appareil ne peut être employé d'une manière pratique que pour la distillation des liquides, Vins, Cidres, Piquettes, etc. Il rend certains services en améliorant l'épurement du vin distillé. Il se compose dans son ensemble des mêmes pièces que l'alambic brûleur système EGROT, à chauffe-vin produisant l'eau-de-vie du premier jet, et son fonctionnement est le même, sauf en ce qui concerne la chaudière.

Celle-ci est divisée par une cloison horizontale en deux capacités. Le vin sortant du chauffe-vin est introduit dans la capacité du haut, mais après un certain temps il est introduit dans la capacité du bas. Ces deux capacités sont chauffées par le fourneau et de plus la capacité du haut reçoit en barbotage les vapeurs de celle du bas.

Cet appareil, on le voit, présente les avantages du brûleur à chauffe-vin système EGROT, déjà décrit, mais ne permet pas d'utiliser le système de basculement, qui rend le nettoyage si facile. Nous avons paré à cet inconvénient en rendant accessible l'intérieur de la chaudière inférieure, au moyen d'un joint facilement démontable et très solide.

Les Alambics brûleurs Egrot, à deux chaudières, se font également montés sur roues.
Cet Alambic est remplacé avantageusement par l'Alambic " Multiplex " page 26.

Prix et Renseignements envoyés sur demande.

ALAMBIC BRULEUR A BASCULE

Systeme EGROT, breveté s. g. d. g.

MONTÉ SUR ROUES

PRODUISANT DU 1^{er} JET, SANS REPASSE,
L'EAU-DE-VIE RECTIFIÉE A 60°-70°

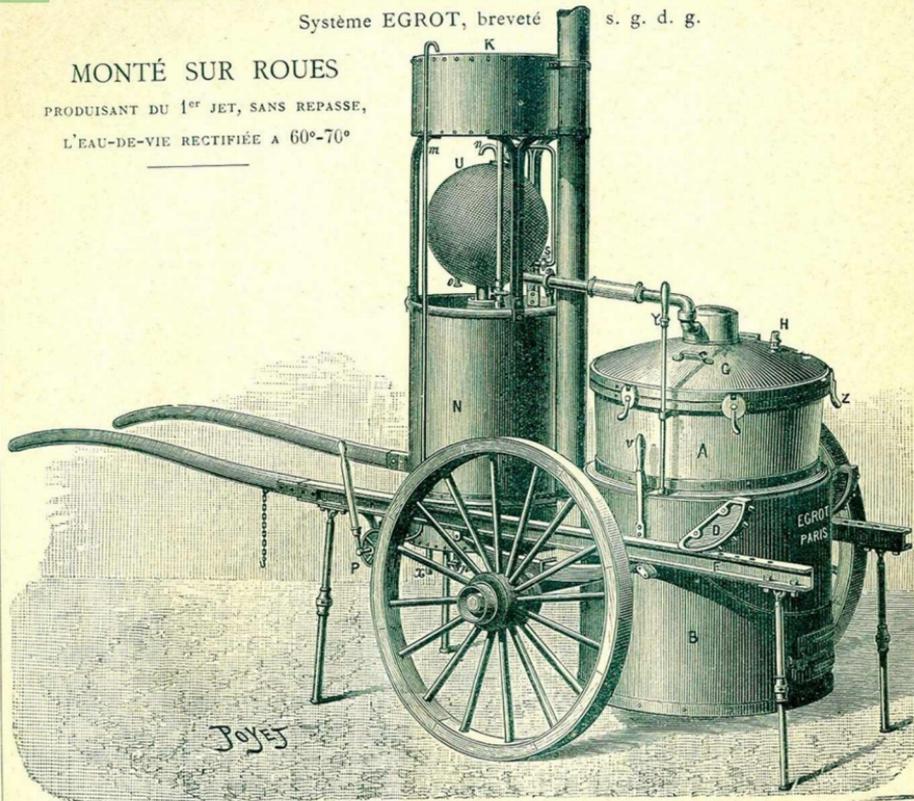


FIG. 125. — Alambic brûleur à bascule monté sur roues.

L'Alambic brûleur à bascule, système Egrot, monté sur roues, est du même type que l'alambic brûleur fixe et son fonctionnement est identique. Il peut être muni de mêmes accessoires : grille pour les marcs, panier pour les fruits, plantes, etc., et agitateur pour les lies. Il s'établit également à bain-marie pour les fruits à noyaux. — Cet alambic est très robuste. Le train et les roues sont en fer. Il constitue un véhicule bien roulant, pouvant passer dans les plus mauvais chemins. — Il est indispensable au bouilleur ambulancier ou au propriétaire ayant à distiller dans des propriétés éloignées les unes des autres.

CAPACITÉ DE LA CHAUDIÈRE EN LITRES	200	300	400	500	600	800	1000
Alambic brûleur à bascule monté sur roues, complet, avec fourneau pour chauffer à volonté au bois, à la houille, etc.	1.050	1.240	1.450	1.700	1.980	2.490	3.100
Rectificateur sphérique système Egrot	130	145	154	180	210	257	320
Pompe pour monter l'eau et emplir la chaudière, avec ses tuyaux (facultative)	70	80	90	100	110	120	130

NOTA. — Bien observer que le prix du brûleur comprend le réservoir d'alimentation d'eau, et que le basculement remplace avantageusement le tampon et la vidange.

Une instruction détaillée est remise à l'acheteur, ainsi que le « GUIDE DU DISTILLATEUR des vins, marcs, lies, cidres, fruits et fleurs, indiquant la préparation des eaux-de-vie, l'extraction du tartre, la distillation des essences, etc. »



ALAMBIC BRULEUR A BASCULE A CHAUFFE-VIN

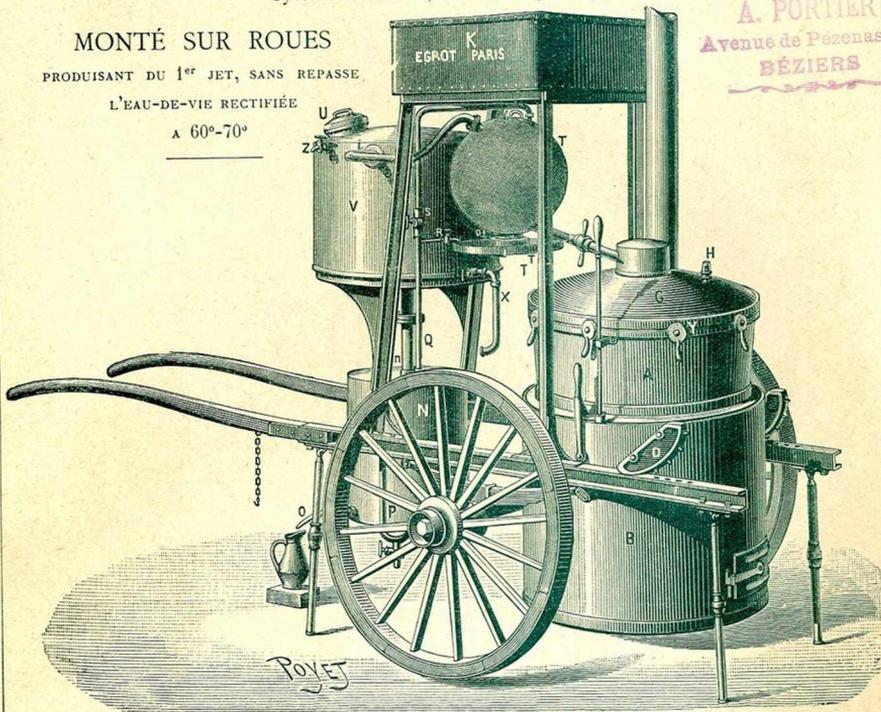
Système EGROT, breveté s. g. d. g.

MONTÉ SUR ROUES

PRODUISANT DU 1^{er} JET, SANS REPASSE

L'EAU-DE-VIE RECTIFIÉE

A 60°-70°



REPRÉSENTANT GÉNÉRAL
A. PORTIER
Avenue de Pézenas, 92
BÉZIERS

FIG. 126. — Alambic brûleur à bascule à chauffe-vin.

L'Alambic brûleur à bascule à chauffe-vin, monté sur roues, est identique comme système et comme fonctionnement à l'alambic brûleur à chauffe-vin décrit page 19. Il permet de faire comme lui un plus grand nombre d'opérations dans le même temps et économise le combustible.

Comme pour l'appareil précédent son installation sur chariot est très robuste et il constitue un véhicule extrêmement pratique.

Cet alambic est remplacé avantageusement par l'Alambic " Multiplex ", page 26.

CAPACITÉ DE LA CHAUDIÈRE EN LITRES	200	300	400	500	600	800	1000
Alambic brûleur à bascule à chauffe-vin, sur roues, complet, avec fourneau en tôle pour brûler bois et houille, non compris la grille de chaudière en cuivre.	1.600	1.940	2.300	2.680	3.250	4.000	4.600
Rectificateur sphérique système EGROT	130	145	154	180	210	250	320
Pompe pour monter l'eau et le vin	70	87	90	100	110	120	130

NOTA. — Bien observer que le prix du brûleur comprend le réservoir d'alimentation d'eau et que le basculement remplace avantageusement le tampon et la vidange.

Une instruction détaillée est remise à l'acheteur, ainsi que le « GUIDE DU DISTILLATEUR des vins, marcs, lias, cidres, fruits et fleurs, indiquant la préparation des eaux-de-vie, l'extraction du tartre, la distillation des essences, etc... »

Le contenu de cette page est soumis aux conditions énoncées page 4.

DÉPOSÉ



ALAMBIC BRULEUR A VAPEUR BASCULANT

Système EGROT, breveté s. g. d. g.

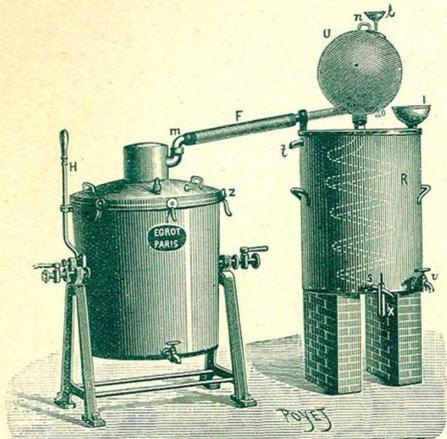


FIG. 129. — Alambic brûleur à bascule, système EGROT, chauffé par à vapeur.

L'Alambic brûleur à vapeur basculant (fig. 129) est monté sur des pieds en fonte sur lesquels reposent les tourillons supportant l'Alambic. Ces tourillons sont creux et donnent passage, l'un au tuyau d'arrivée de vapeur, l'autre à la purge. Un serpentin en cuivre occupe le fond de la chaudière et une grille cuivre doit toujours être placée entre lui et les matières semi-solides qu'on peut avoir à distiller. Un verrou spécial placé sur le côté de l'appareil le fixe dans la position verticale.

Cet Alambic est spécialement employé pour la distillation des **marcs**, des vins ou des **matières pâteuses**, et dans ce dernier cas, le serpentin peut être remplacé par un simple barboteur de vapeur. Grâce au **Rectificateur sphérique**, il permet de produire sans repasse, des eaux-de-vie rectifiées à 60°-70° et plus.

CAPACITÉ DE LA CHAUDIÈRE EN LITRES	25	50	75	100	150	200	250	300	400	500	600	800	1000
Alambic brûleur, syst. Egrot, à vapeur, avec grille de fond, serpentins de chauffe, robinets d'entrée et de sortie de vapeur, pieds supports en fonte, tourillons, poignée de basculement.	250	335	442	488	577	660	748	805	959	1.130	1.310	1.680	2.230
Rectificateur sphérique syst. Egrot	75	85	97	113	122	130	138	145	154	180	210	250	320
Emballage	19	22	26	30	40	50	60	68	70	75	80	90	100

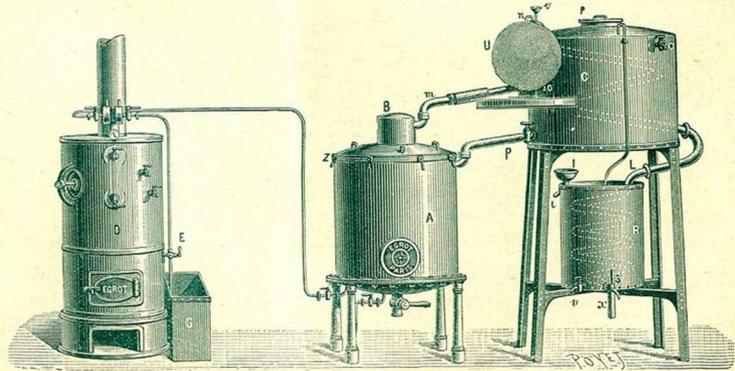


FIG. 181. — Vue d'un alambic à chauffe-vin à vapeur, système EGROT, muni d'un tampon de décharge, avec son générateur de vapeur.

ALAMBIC A USAGES MULTIPLES A VAPEUR

Système EGROT, breveté s. g. d. g.

REPRÉSENTANT GÉNÉRAL

A. PORTIER

Avenue de Pézenas, 92

BÉZIERS

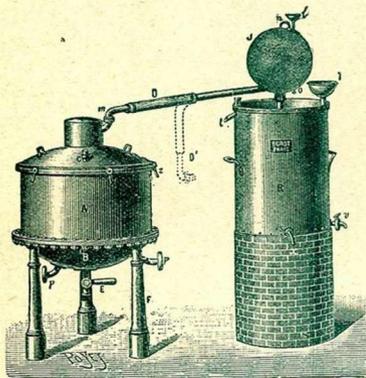


Fig. 51. — Alambic à usages multiples à vapeur, fixe.

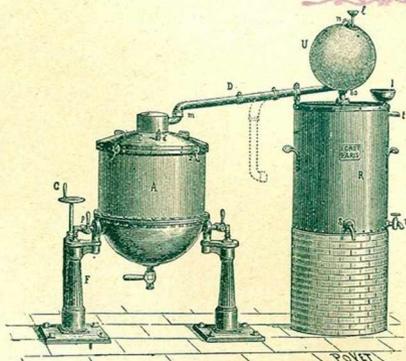


Fig. 163. — Alambic à usages multiples à vapeur, basculant.

LÉGENDE. — *A.* Cucurbitte en cuivre non étamé. — *B.* Double fond fonte. — *C.* Couvercle chapiteau. — *c.* Boîte à vis soupape. — *D.* Col de cygne. — *E.* Robinet de vidange. — *F.* Pieds en fonte. — *G.* Appareil de basculement. — *I.* Entonnoir. — *J.* Entonnoir du rectificateur. — *m.* Joint rapide Egorot. — *n.* Trop-plein du rectificateur. — *o.* Vidange. — *p.* Pîtements d'entrée et de sortie de vapeur. — *R.* Réfrigérant avec serpentín en cuivre étamé. — *s.* Sortie du serpentín. — *t.* Trop-plein. — *U.* Rectificateur. — *v.* Robinet de vidange de la bache. — *x.* Bec à corbin. — *Z.* Verrous Egorot.

L'Alambic à usages multiples à vapeur fixe (fig. 51) ou basculant (fig. 163) est chauffé par double fond et muni du joint à verrous, système Egorot. Il présente les mêmes facilités d'emploi que l'Alambic à usages multiples à feu nu déjà décrit p. 10. — Le couvercle placé, il sert d'Alambic, le couvercle enlevé, il devient une bassine qui sert à la fonte du sucre, au chauffage du lait et à la fabrication du fromage, etc. Muni du Rectificateur Egorot, il possède les mêmes avantages que le Brûleur à feu nu, décrit page 12. Il produit du premier jet des eaux-de-vie rectifiées à 60°-70°, ou à 90° en rectification.

CAPACITÉ EN LITRES	25	50	75	100	150	200	300	400	500	600	800	1000
Alambic à vapeur à usages multiples, fixe, complet, avec sa bache en tôle, non compris le rectificateur EGROT	380	550	630	760	930	1 100	1 325	1 500	1 700	1 850	2 200	2 500
Prix du Rectificateur Egorot.	85	113	122	130	145	154	210	280	340	400	500	600
Robinet de vapeur et de retour.	35	35	40	45	45	45	50	50	50	55	55	55
Pieds en fonte, l'un	8	8	8	12	12	12	15	15	15	15	18	18
Poids brut approximatif	180	220	270	320	380	470	550	650	725	800	855	1.020
Emballage	26	30	35	40	50	45	60	70	80	90	100	110

LE PRIX DE L'ALAMBIC BASCULANT EST ENVOYÉ SUR DEMANDE

ALAMBIC BRULEUR A BASCULE

avec **RECTIFICATEUR A COLONNE**, système EGROT, breveté s. g. d. g.

SPECIAL POUR PRODUCTION D'ESPRITS A HAUT DEGRE



FIG. 179. — Alambic brûleur à bascule avec Rectificateur à colonne.

Cet alambic ne diffère de l'alambic brûleur à bascule Egrot ordinaire que par le système du Rectificateur, celui-ci étant d'une puissance beaucoup plus grande. Le Rectificateur à colonne permet, en effet, d'obtenir du premier jet des trois-six à 85°-90° et en rectification à 96°. Un jeu de robinets permet d'isoler, à volonté, le Rectificateur et de distiller directement.

Cet alambic doit être choisi lorsqu'on distille des marcs ou autres produits à odeur caractéristique, ou des piquettes à très faible degré. Il fonctionne absolument comme l'alambic brûleur (page 12); nous le livrons avec les mêmes garanties.

CAPACITÉ DE LA CHAUDIÈRE EN LITRES	25	50	75	100	150	200	250	300	400	500	600	800	1000
Prix du rectificateur à colonne avec supports et robinet (1).	188	203	243	283	305	325	345	363	385	450	525	625	800
Emballage	9	9	11	11	15	15	22	22	28	28	35	35	55

(1) Ce prix comprend le rectificateur sphérique qui fait partie de l'appareil.

APPAREIL DE DISTILLATION CONTINUE

Système EGROT

POUR LA DISTILLATION EN GRAND

DES VINS ET DES MARCS CONVERTIS EN PIQUETTES

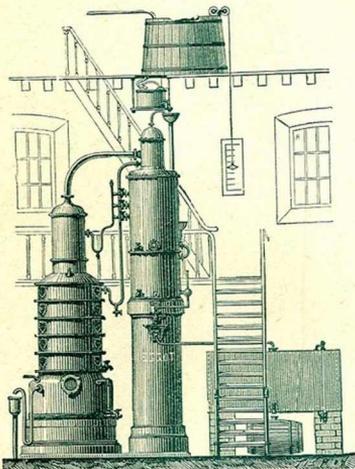


FIG. 135. — Appareil de distillation continue, système Egorot, traitant de 2.000 à 150.000 litres en 24 heures.

Ces appareils présentent comme avantages d'être d'un fonctionnement **rapide et économique**. Ils permettent d'obtenir du premier jet et à volonté, soit des eaux-de-vie à 60-70°, soit des alcools à 90° (trois-six).

Un dispositif spécial ajouté à ces appareils et que nous construisons depuis peu, permet d'obtenir du premier jet des alcools à 95°.

Ils conviennent au traitement des grandes quantités de vins ou de marcs transformés en piquettes.

Ces appareils peuvent également être construits sur roues pour la distillation dans des propriétés éloignées les unes des autres. L'ensemble forme un chariot solidement construit qui peut passer par les plus mauvais chemins.

Les appareils continus peuvent être chauffés soit à feu nu, soit à vapeur.

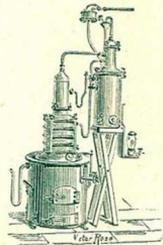


FIG. 136. — Appareil continu petit modèle traitant de 400 à 1000 litres en 24 heures.

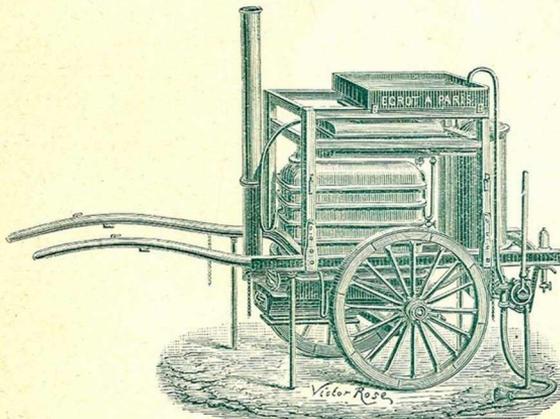


FIG. 138. — Appareil de distillation continue, système Egorot, monté sur roues.

Envoi sur demande
du
Catalogue spécial
des
APPAREILS
de Distillation continue
et des
APPAREILS
de Rectification

Notre nouvel Appareil de rectification, à colonne très basse, permet d'obtenir des alcools extra-neutres à 96-97° avec des eaux-de-vie et des flegmes de toutes provenances.

ALAMBIC "MULTIPLEX" SIMPLE A FEU NU

Système EGROT, breveté s. g. d. g.

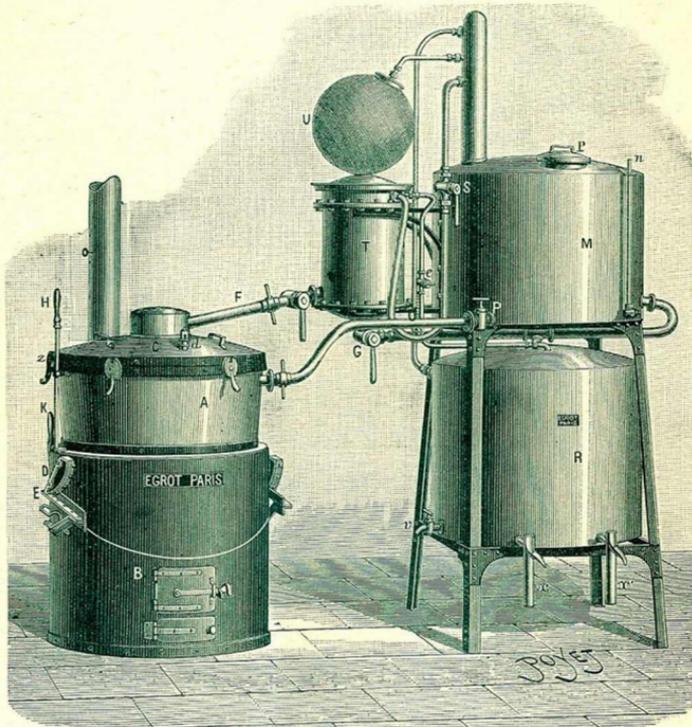


FIG. 182. — Alambic "Multiplex", simple à feu nu.

LÉGENDE. — A. Chaudière de l'alambic. — B. Fourneau en tôle. — C. Chapeau-couvercle. — D. Cane. — E. Console de roulement. — F. Col de cygne. — G. Robinet d'entrée dans le rectificateur. — H. Poignée de basculement. — K. Verrous de basculement. — M. Chauffe-vin. — O. Thermomètre. — P. Vidange du chauffe-vin dans la chaudière. — R. Réfrigérant. — S. Entrée du vin dans le chauffe-vin. — TU. Rectificateur. — d. Boîte à vis soupape. — l. Robinet de réglage du vin. — n. Tube-niveau. — p. Tampon. — r. Vidange. — x. Eprouvette de sortie de l'eau-de-vie. — z' Eprouvette de sortie des mauvais goûts.

Production du premier jet et à volonté } d'EAUX-DE-VIE EXTRA-FINES
 } d'ESPRITS RECTIFIÉS A 90°

Suppression de l'EMPLOI DE L'EAU

ÉCONOMIE DE TEMPS ET DE COMBUSTIBLE

L'Alambic " Multiplex ", destiné à la distillation des vins, cidres et marcs, etc., présente tous les avantages des alambics brûleurs qui, on le sait, sont les meilleurs pour la production des eaux-de-vie fines, grâce au fractionnement des produits obtenus et des appareils de distillation continue qui sont : l'économie de temps et de combustible, et la suppression de l'emploi de l'eau.

Au premier concours auquel il a pris part en mai 1892 (Concours spécial du ministère de l'Agriculture à Mont-de-Marsan), l'Alambic " Multiplex " remporta le premier prix, médaille d'or.

Cette haute récompense, décernée en Armagnac, dans une région où la fabrication d'eaux-de-vie réputées est une des richesses locales, est une garantie certaine de la supériorité de cet appareil, qui avait à rivaliser avec les appareils les plus perfectionnés.

Les figures 182 et 184 représentent l'Alambic " Multiplex " simple chauffé à feu nu et à vapeur.

La chaudière de l'Alambic à feu nu est identique à celle de l'Alambic brûleur à bascule, page 12; elle comporte l'appareil de basculement, qui est d'un usage si pratique.

La disposition d'ensemble de l'appareil rappelle celle de l'Alambic brûleur à chauffe-vin, décrit page 19; mais la récupération de chaleur de la distillation y est rendue complète, tandis que dans l'Alambic brûleur à chauffe-vin ordinaire, elle est très imparfaite.

Dans l'Alambic " Multiplex " toute la chaleur laissée par la condensation des vapeurs alcooliques est complètement utilisée et le vin est introduit dans l'Alambic à la température de l'ébullition, après avoir pendant son séjour dans le chauffe-vin, subi un commencement de distillation qui permet de recueillir à part les mauvais goûts de tête dont la quantité n'est pas négligeable lorsqu'on distille certains vins, certains cidres durs ou des piquettes provenant de marcs ayant subi des altérations.

FONCTIONNEMENT. — Le vin, élevé dans une cuve, généralement en bois, placée au-dessus de l'appareil, est amené dans le réfrigérant *R*, puis dans le rectificateur d'où il ne sort qu'à la température de 70°-80°, indiquée par le thermomètre *O*, pour entrer dans le chauffe-vin *M*. Ce chauffe-vin est vidé au commencement de chaque opération, et sa capacité est proportionnée à celle de la chaudière *A*.

Les vapeurs alcooliques produites dans la chaudière *A* sont épurées dans le rectificateur, puis pénètrent dans les serpentins contenus dans le chauffe-vin *M* d'abord, et dans le réfrigérant *R* ensuite, où elles se condensent pour sortir à l'éprouvette *Z*.

Sous l'influence des vapeurs passant dans le serpentin, le vin qui arrive dans le chauffe-vin déjà très chaud, ne tarde pas à émettre lui-même des vapeurs plus volatiles que l'eau-de-vie, qui sont condensées à part, et recueillies à l'éprouvette spéciale *Z'*. Ces produits, de mauvais goût, sont donc évacués séparément et ne viennent pas souiller le serpentin chargé de recueillir la bonne eau-de-vie.

Lorsque la distillation est terminée et la chaudière *A* vidée, on la remplit de nouveau par le contenu du chauffe-vin *M*.

Tout en conservant le mécanisme du basculement, la chaudière de l'alambic peut être montée dans un fourneau en maçonnerie dont nous fournissons le dessin sur demande (comme page 17).

L'Alambic à vapeur (page 29) peut être fait basculant ou muni d'un tampon de décharge.

ALAMBIC "MULTIPLEX" SIMPLE SUR ROUES

Système EGROT, breveté s. g. d. g.

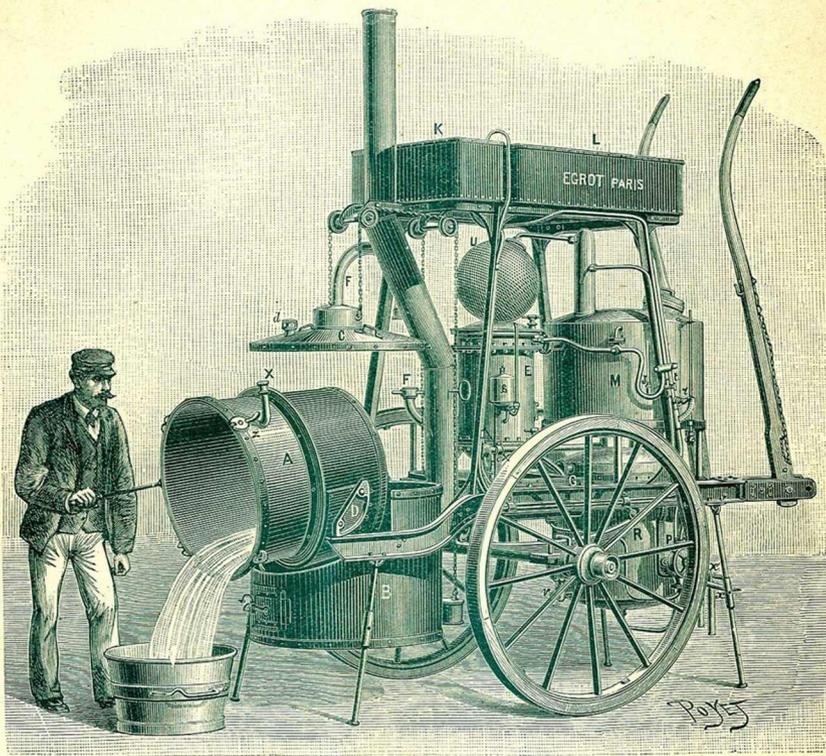


Fig. 183. — Alambic "Multiplex" à feu nu, monté sur roues.

Cet appareil est identique à celui que nous venons de décrire, et son fonctionnement est absolument le même.

Il est monté sur un **chariot tout en fer, très robuste** et bien **suspendu** afin de pouvoir aller dans tous les chemins et, pour rendre son installation sur place plus facile, il est muni du **réservoir à vin L**, d'un petit **réservoir K**, destiné à recevoir l'eau qu'on emploie seulement pour faire de l'alcool à fort degré, des **pompes** et des **tuyaux** pour élever le liquide dans ces réservoirs et le distribuer dans l'appareil. Il forme ainsi un ensemble complet, pour lequel il n'y a aucune installation à faire sur place.

(Voir le tableau page 31.)

ALAMBIC "MULTIPLIX" SIMPLE A VAPEUR

Système EGROT, breveté s. g. d. g.

REPRÉSENTANT GÉNÉRAL
A. PORTIER
Avenue de Pézenas, 92
BÉZIERS

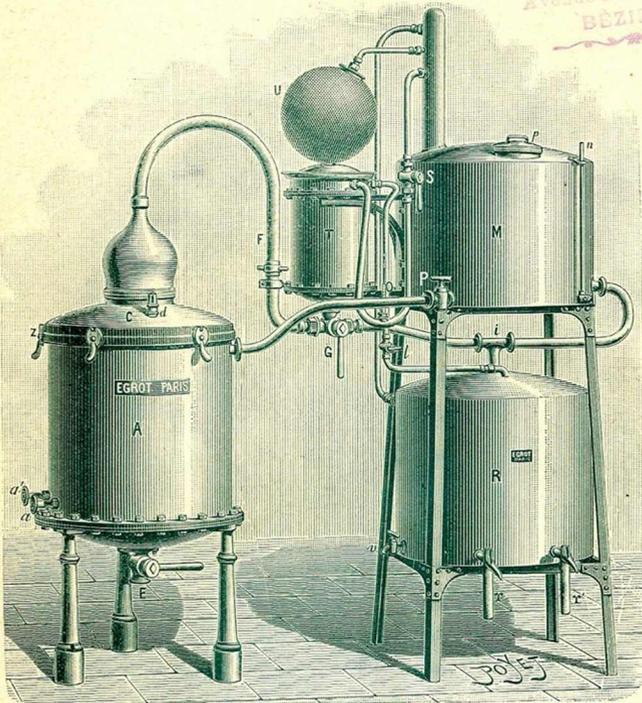


FIG. 184. — Alambic "Multiplex" simple, à vapeur.

Le fonctionnement de cet alambic est identique à celui de l'alambic simple à feu nu (page 27), sauf en ce qui concerne le chauffage, qui est à vapeur dans cet appareil. Comme les précédents, il permet d'obtenir de premier jet et à volonté des eaux-de-vie extra-fines et des esprits rectifiés à 90°, avec une grande économie de temps et de combustible, et en supprimant l'emploi de l'eau.

(Voir le tableau page 31.)

ALAMBIC "MULTIPLEX" A DEUX CHAUDIÈRES

Système EGROT, breveté s. g. d. g.

Production du premier jet et à volonté

d'EAUX-DE-VIE EXTRA-FINES
d'ESPRITS RECTIFIÉS A 90°

Suppression de l'EMPLOI DE L'EAU

ECONOMIE DE TEMPS ET DE COMBUSTIBLE

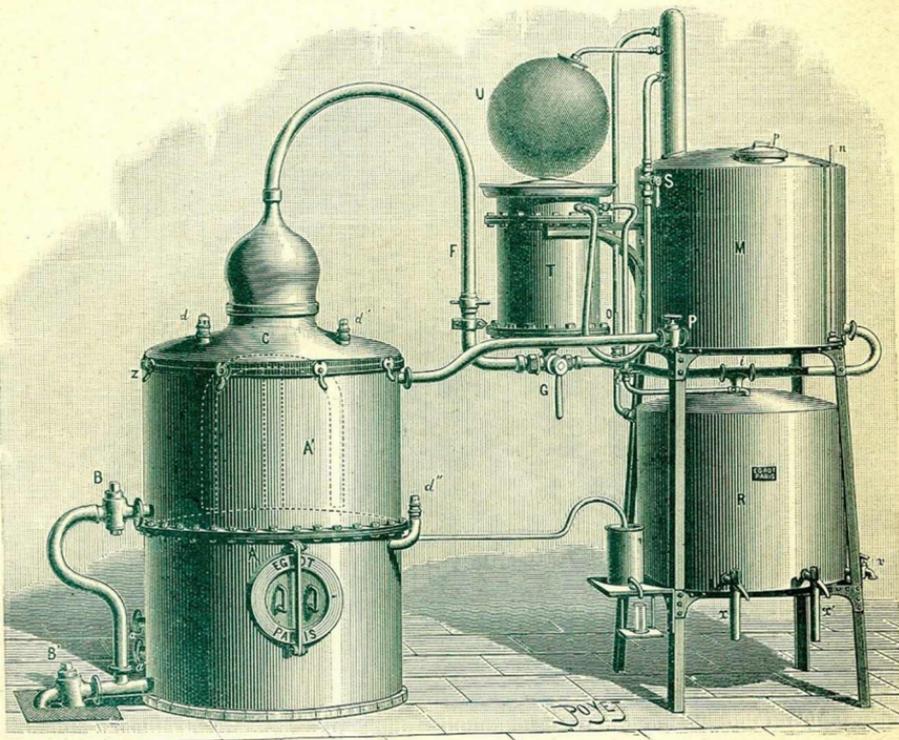


FIG. 185. — Alambic "Multiplex" à vapeur, à double chaudière.

LÉGENDE. — A Chaudière inférieure. — A'. Chaudière supérieure. — B. Vidange de la chaudière supérieure. — B'. Vidange de la chaudière inférieure. — C. Châpoteau-couvercle. — F. Col de cygne. — G. Robinet d'entrée dans le rectificateur. — M. Chauffe-vin. — O. Thermomètre. — P. Vidange du chauffe-vin dans la chaudière supérieure. — R. Réfrigérant. — S. Entrée du vin dans le chauffe-vin. — T. U. Rectificateur. — a, a'. Entrée et sortie de vapeur. — d, d', d''. Soupape et reniflards. — l. Robinet de réglage du vin. — n. Tube-niveau. — p. Tampon. — v. Vidange. — z. Eprouvette de sortie de l'eau-de-vie. — z'. Eprouvette de sortie des mauvais goûts.

L' **Alambic " Multiplex "** à deux chaudières est l'appareil le plus pratique, le plus rapide en même temps que le plus économique pour la fabrication des grandes quantités d'eaux-de-vie fines, de vins, de cidres, de poirés et de piquettes (si l'on ne veut pas distiller les marcs en nature). La chaudière seule diffère de celle de l'alambic "**Multiplex**" simple; elle est divisée par une cloison horizontale en deux capacités destinées à recevoir à tour de rôle, celle du haut, le vin sortant du chauffe-vin, et celle du bas, le vin sortant de la chaudière supérieure, tandis que les vapeurs produites par l'ébullition du liquide de la chaudière inférieure vont barboter dans la chaudière supérieure avant de se rendre au chauffe-vin et au réfrigérant.

La disposition des rectificateurs, réfrigérant et chauffe-vin est la même que dans les autres types d'alambics "**Multiplex**".

Cet appareil est extrêmement économique; il permet de travailler de très grandes quantités, et d'obtenir des eaux-de-vie de qualité irréprochable sans employer d'eau. A volonté, et en employant une très petite quantité d'eau froide, on obtient des eaux-de-vie à fort degré, d'excellente qualité.

Cet appareil peut être chauffé soit à feu nu, soit à vapeur, avec un fourneau en maçonnerie, ou avec un fourneau en tôle.

NUMÉROS DES APPAREILS		1	2	3	4	5	6	
QUANTITÉS TRAVAILLÉES PAR CHARGE (EN LITRES)		250	500	750	1.000	1.200	1.500	
ALAMBIC MULTIPLEX SIMPLE	{ A feu nu avec fourneau et basculement (fig. 182) . . . Le même, sans fourneau ni basculement A vapeur avec pieds supports et robinets (fig. 184) A feu nu monté sur roues avec fourneau, réservoir et pompes (fig. 183)							
		ALAMBIC MULTIPLEX A DOUBLE CHAUDIÈRE	{ A feu nu avec fourneau . . . Le même sans fourneau . . . A vapeur avec robinets (fig. 185) A feu nu monté sur roues avec fourneau, réservoirs et pompes					

ENVOI DES PRIX SUR DEMANDE

NOUVEL APPAREIL CHARENTAIS

Système EGROT, Breveté s. g. d. g.

NOUVEAU SYSTÈME DE CHAUFFAGE — DISTILLATION DES LIES SANS DANGER DE BRULER
ÉCONOMIE DE TEMPS ET DE COMBUSTIBLE — QUALITÉ D'EAU-DE-VIE SUPÉRIEURE

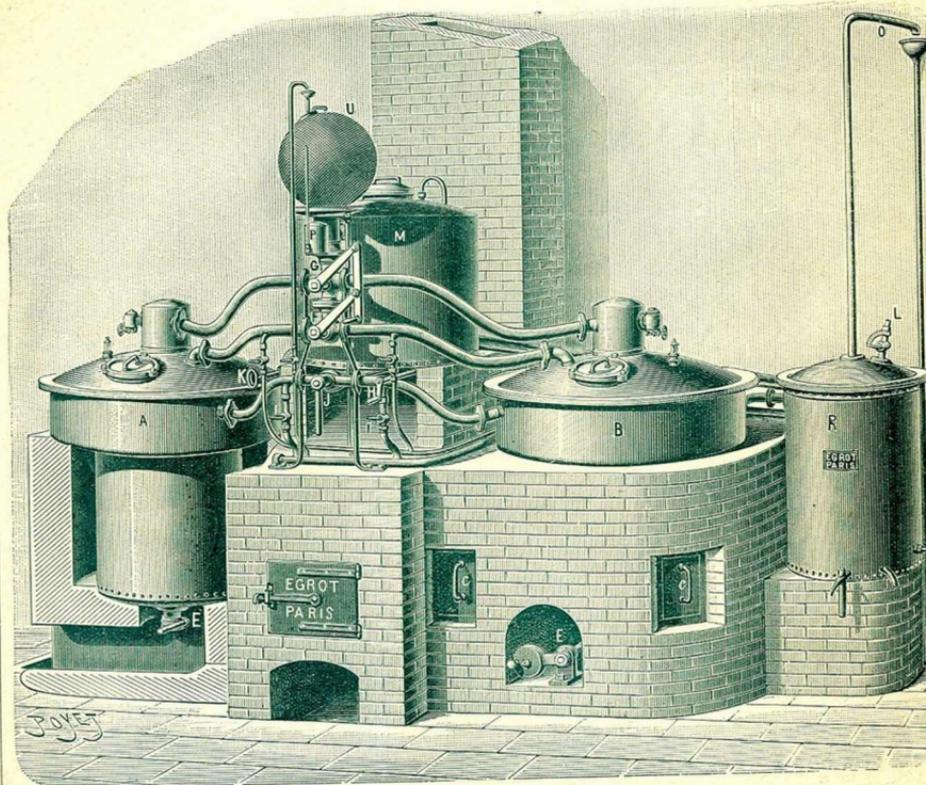


FIG. 218. — Nouvel appareil Charentais système Egrot, b. s. g. d. g.

La bonne qualité des eaux-de-vie ne dépend pas seulement de la bonne qualité du produit que l'on distille, mais aussi de la perfection de l'appareil employé, et surtout de la façon dont il est conduit.

Les **Charentais**, qui passent à juste titre pour s'y connaître dans la fabrication des eaux-de-vie fines, ont pour principe, lorsqu'ils distillent à feu nu, de chauffer leurs fourneaux très doucement, de distiller très lentement et avec la plus grande régularité. Les foyers de leurs fourneaux sont disposés de telle sorte que la première combustion du bois soit effectuée un peu loin du fond de l'alambic, et que celui-ci ne soit pour ainsi dire chauffé que par les gaz de la combustion provenant du foyer.

C'est en s'inspirant de ces pratiques que la Maison EGROT a créé un système d'appareil dans lequel, sans apprentissage, le distillateur obtient les mêmes résultats que le distillateur Charentais le plus expérimenté.

Le **Nouvel Appareil Charentais** système EGROT, comporte donc comme principal perfectionnement un dispositif de foyer tel que le chauffage de l'alambic se fasse doucement et régulièrement.

Les deux chaudières *A* et *B* sont placées à la même hauteur ; entre elles, est placé le foyer, dont la chaleur ne rayonne directement sur aucune des chaudières, mais dont les gaz chauds seuls, sont appelés à produire le chauffage. Un registre spécial *H* organe principal du dispositif, permet d'envoyer les gaz de la combustion, soit sur l'une, soit sur l'autre des deux chaudières, soit enfin dans la cheminée. La figure indique la position du registre dans le cas ou les gaz, après avoir chauffé la chaudière *A*, se rendent autour de *B* puis dans la cheminée en passant dans l'ouverture ménagée dans le registre. Une simple manœuvre de vanne, au moyen de la rotation de quelques degrés d'une clé spéciale, permet donc d'être maître de son chauffage.

On conçoit qu'avec ce dispositif, on réalisera le même fonctionnement que celui de l'Alambic à double chaudière habituel, mais en économisant tout le temps demandé par la vidange et les chargements et sans avoir jamais à ralentir le feu. Chacune des deux chaudières devient à son tour chaudière d'épuisement. La chaleur est toujours douce et régulière et la distillation s'opère dans les mêmes conditions que par les Charentais les plus expérimentés.

En même temps que l'on change la direction des gaz chauds il faut changer la direction des vapeurs alcooliques, ce qui s'obtient par la seule manœuvre des vannes conjuguées *G*, *F*.

FORME DES CHAUDIÈRES. — Aux grands avantages indiqués plus haut, au remarquable mode de chauffage de cet appareil, au rectificateur sphérique qui lui assurent la production d'eaux-de-vie extra-fines, ainsi qu'à l'ingénieuse disposition du registre et des vannes qui assurent la rapidité de l'opération et l'économie de combustible, il convient d'ajouter la forme parfaitement étudiée des chaudières. Fréquemment les jus à distiller sont troubles, et ils contiennent parfois des lies en suspension, ces lies se déposant sur les parois chauffées de l'appareil s'attacheraient et communiqueraient au produit un mauvais goût. Pour obvier à cet inconvénient, les parties de notre appareil Charentais susceptibles de recevoir les lies en suspension, c'est-à-dire les fonds de chaudières, ne sont pas chauffées directement. Les parois latérales seules sont chauffées. Les lies peuvent donc sans inconvénient se déposer sur les fonds. La chaudière ne peut brûler.

Cet appareil qui présente des dispositions réellement nouvelles est appelé à mettre tous les distillateurs à même de distiller comme les Charentais sans le secours des praticiens du pays. Il assure avec une rapidité et une économie de combustible très grandes la production d'eaux-de-vie très fines.

Pour les petites productions cet appareil peut être construit sans chauffe-vin, avec simple chaudière, sans perdre ses avantages de régularité, de chauffage et de qualité de produit.

NUMÉROS DES APPAREILS	1	2	3	4	5	6
QUANTITÉS TRAVAILLÉES PAR CHARGE	250	300	750	1.000	1.200	1.500
Appareil à deux chaudières	}					
à feu nu (1)						
à vapeur, avec supports	}					
Appareil à une seule chaudière						

(1) Modèle de fourneau en plâtre 20 fr. — La construction du fourneau, faite suivant nos indications, est à la charge du client.

APPAREIL A VASES

POUR LA DISTILLATION A VAPEUR DES MARCS ET DES FRUITS

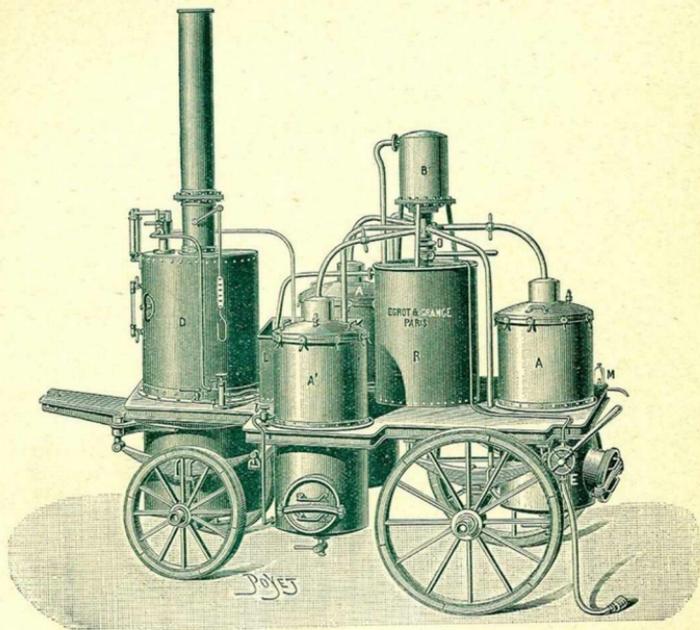


Fig. 288. — Appareil à vases fixes, monté sur roues.

LÉGENDE. — A, A' A''. Vases en cuivre très fort, muni du joint à verrous système EGROT. — B. Epurateur. — D. Générateur en tôle d'acier muni de toutes ses pièces de sûreté, injecteur d'alimentation et cheminée à charnières. — E. Pompo pour élever l'eau dans le réfrigérant. — L. Réservoir d'eau chaude alimenté par le trop-plein du réfrigérant. — M. Eprouvette et sortie de l'eau-de-vie. — O. Robinet de manoeuvre. — t. Robinet d'entrée de vapeur. — R. Réfrigérant.

APPAREILS A VASES

NOMBRE de vases	CAPACITÉS	QUANTITÉS approximatives travaillées en 24 heures	GÉNÉRATEUR Force en chevaux	PRIX		POIDS BRUTS		EMBALLAGE	
				APPAREIL fixe	APPAREIL sur roues	APPAREIL fixe	APPAREIL sur roues	APPAREIL fixe	APPAREIL sur roues (1)
2	300	78 hect.	3	3.800	4.900	1.300	1.900	175	250
3	300	145 »	5	5.500	7.200	1.600	2.500	220	350
2	500	120 »	4	5.000	6.300	1.600	2.200	200	300
3	500	225 »	7	6.900	8.800	2.300	3.300	250	400

(1) Pour certains pays seulement.

APPAREIL A VASES

POUR LA DISTILLATION A VAPEUR DES MARCS ET DES FRUITS

REPRESENTANT GÉNÉRAL
A. PORTIER
Avenue de Pézenas, 6
BÉZIERS

L'appareil à vases est employé pour la distillation en grand des marcs et des fruits. Il est d'un fonctionnement très économique et très rapide. Il peut être employé également avec succès dans la distillation des matières liquides, des vins, piquettes par exemple.

Les appareils employés jusqu'à ce jour pour ce travail présentent de graves inconvénients : l'épuisement des marcs ne s'y faisait qu'imparfaitement ; le chargement et le déchargement des récipients distillatoires étaient longs et pénibles, enfin surtout la qualité de l'eau-de-vie était détestable.

L'appareil se compose de 2 ou 3 vases placés à une faible hauteur au-dessus du sol, de manière que le chargement en soit très facile. De larges tampons de décharge permettent la vidange rapide et le couvercle des vases est muni du joint rapide à verrous système Egrot. Il n'est pas besoin d'appareil de levage ni de paniers pour charger cet appareil. Des grilles, d'un système tout spécial sont placées à l'intérieur, et assurent un très bon chargement des marcs. Une pompe à bras permet d'élever l'eau destinée au réfrigérant. (Pour les gros appareils, elle peut être remplacée par une pompe à vapeur, sur demande).

FONCTIONNEMENT. — Les marcs étant introduits dans les vases qui sont fermés, la vapeur provenant du générateur est amenée à la partie inférieure de l'un des vases *A'* par exemple. Cette vapeur agissant sur les marcs, dégage l'eau-de-vie. En sortant du vase *A'* les vapeurs sont conduites dans le vase *A*, puis envoyées dans l'épurateur *B* où les produits les plus aqueux sont condensés et se déposent.

Les vapeurs d'eaux-de-vie passent ensuite dans le réfrigérant *R* et sont recueillies à l'éprouvette *M* où plongent un alcoolomètre et un thermomètre. Lorsque le vase *A'* est épuisé, on ferme le robinet de vapeur *b'* et on établit la communication entre *A* et *A''* ce dernier étant chargé préalablement de marcs frais. Les vapeurs déjà faibles provenant du vase *A* vont commencer l'épuisement du vase *A''* et s'enrichissent elles-mêmes. Pendant ce temps on ouvre le vase *A'* et on en extrait les marcs épuisés. On le remplit de marc frais et il est remis en travail en recevant les vapeurs du vase *A''* lorsque le vase *A* est épuisé à son tour.

Le travail est ainsi rendu continu et l'eau-de-vie obtenue à un degré qui ne varie pas sensiblement (50-55°).

Cet appareil présente comme particularité qu'il évite la manœuvre compliquée des robinets des anciens appareils. Il suffit de tourner le taquet du robinet *D* pour que, d'un seul coup, les vapeurs soient changées de direction.

Un dispositif spécial permet d'obtenir la crème de tartre contenue dans les marcs, et qui constitue un bénéfice important.

La figure représente un appareil à 3 vases, sur roues. Cet appareil peut être construit également fixe. Les vases sont de 300 ou de 500 litres et leur nombre peut être augmenté ou diminué et réduit à 2 ou même 1 seul.

Le chariot est construit solidement avec roues en fer et ressorts assurant une suspension très satisfaisante.

La construction de cet appareil est très soignée. Il peut être muni, sur demande, du Rectificateur système Egrot qui permet d'obtenir du premier jet l'eau-de-vie à 70°, ou même à 80°, suivant sa puissance.

APPAREILS A VASES BASCULANTS

Système EGROT, Breveté s. g. d. g.

POUR LA DISTILLATION EN GRAND PAR LA VAPEUR
DES MARCS, FRUITS ET MATIÈRES ÉPAISSES
produisant à volonté des Eaux-de-vie rectifiées ou des Alcools à fort degré

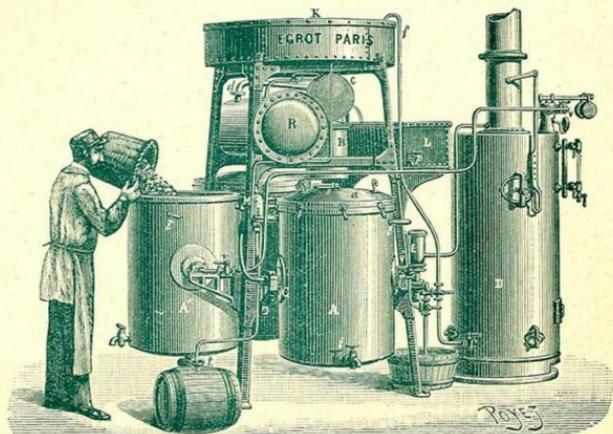


FIG. 127. — Vue d'un appareil fixe à trois vases basculants, pendant le chargement d'un dos vases.

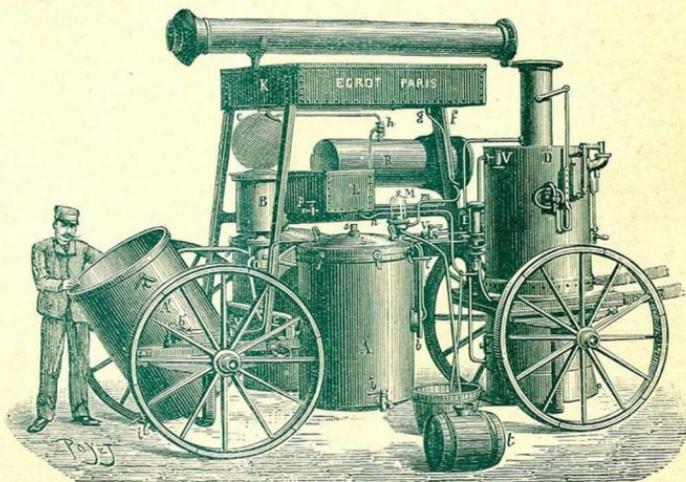


FIG. 128. — Vue d'un appareil sur roues à trois vases, pendant le basculement d'un dos vases.

APPAREILS A VASES BASCULANTS

Système EGROT, Breveté s. g. d. g.

pour la Distillation en grand des MARCS et FRUITS par la vapeur

REPRÉSENTANT GÉNÉRAL
DE LA DISTILLATION
Avenue de Pözebas, 92
BÉZIERS

FACILITÉ DE CHARGEMENT ET DE DÉCHARGEMENT

ÉCONOMIE DE TEMPS ET DE PERSONNEL. — ÉCONOMIE D'EAU DE RÉFRIGÉRATION

PRODUCTION D'EAU-DE-VIE A FORT DEGRÉ

Cet appareil présente l'avantage de faciliter considérablement le chargement et le déchargement des vases. Ces vases sont, en effet, **montés en bascule** sur des tourillons, de sorte qu'on les vide en les renversant. L'emplissage se fait avec autant de facilité que la vidange — à la pelle ou à la hotte, — le bord de chaque vase n'étant qu'à 1^m30 ou 1^m40 maximum du sol pour les plus forts appareils.

Cet appareil est monté (qu'il soit sur roues ou fixe) sur un bâti qui porte en même temps :

Un **réservoir d'alimentation** ;

Une **pompe à vapeur** destinée à monter l'eau dans le réservoir et à alimenter le générateur avec de l'eau chaude provenant de la distillation ;

Un **réservoir** destiné à recueillir l'eau chaude ;

Enfin le **Rectificateur Egrot** permettant d'obtenir des eaux-de-vie à 70° et même 80°, suivant sa puissance.

Toutes ces pièces forment un ensemble muni de la tuyauterie de raccordement nécessaire, de sorte que le montage sur place peut être fait avec la plus grande facilité et sans qu'il soit besoin d'avoir recours à un ouvrier chaudronnier.

Le fonctionnement de cet appareil est sensiblement le même que celui de l'appareil à vases précédent. Les vases comportent le même système de fermeture.

Le basculement se fait autour des tourillons qui servent en même temps au passage des vapeurs.

Il comporte aussi, comme l'appareil précédent, le **robinet spécial qui évite toute complication dans le changement de sens des vapeurs.**

Les figures représentent des appareils à 3 vases, mais ce nombre peut être augmenté ou diminué.

NOMBRE de vases	CAPACITÉS	QUANTITÉS travaillées en 24 heures	FORCE EN CHEVAUX du GÉNÉRATEUR	PRIX		EMBALLAGE		POIDS	
				APPAREIL fixe Frs	APPAREIL sur roues Frs	APPAREIL fixe Frs	APPAREIL sur roues Frs	APPAREIL fixe Kil.	APPAREIL sur roues Kil.
2	300	95 hect.	3					1.900	2 400
3	300	180 »	6					2.500	3.400
2	500	150 »	5					2.100	2 800
3	500	280 »	10					3.200	4.300

ENSEMBLE POUR LA DISTILLATION DES MARCS ET DES VINS

Traitement des Marcs par macération

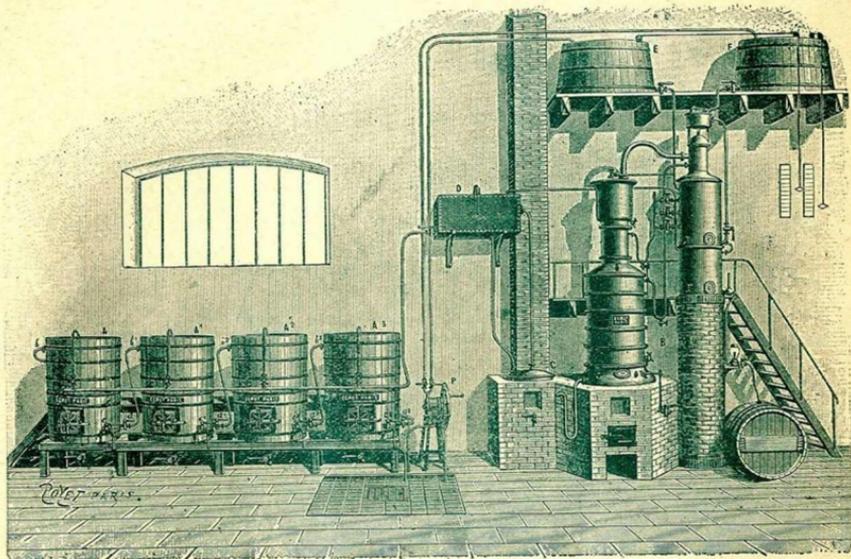


Fig. 196. — Installation complète à feu nu d'une distillerie de vins et de marcs, ces derniers traités par macération.

Les marcs traités par macération, en distillant seul le liquide vineux qu'ils contiennent, donnent des eaux-de-vie semblables à celles du vin ; les piquettes se distillent de la même manière que le vin.

La figure 196 représente une installation comportant 4 macérateurs et 1 appareil de distillation continue système EGROT ; la macération s'opère d'une façon méthodique, c'est-à-dire que le liquide de macération passe successivement dans toutes les cuves, et sort de la dernière sous forme de piquette. Cette piquette est ensuite distillée, dans l'appareil continu, qui donne du premier jet des eaux-de-vie de 50° à 90°, selon qu'il est muni ou non du chapiteau rectificateur.

Prix et renseignements sur demande.

ENSEMBLE POUR LA DISTILLATION

DES MARCS ET DES VINS

par traitement direct

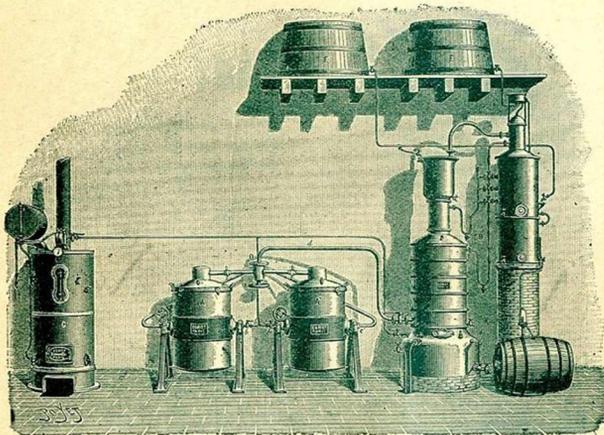


Fig. 186. — Vue d'ensemble d'une distillerie à vapeur pour les vins et les marcs en nature.

Cet ensemble se compose de : 1° **Appareil de distillation continue, système Egrot**, muni d'un **Chapiteau rectificateur**, pour la distillation des vins et la production à volonté d'eaux-de-vie de 60° à 70° — ou d'esprits à 90° ;

2° De **deux vases basculants, système Egrot**, pour la distillation en grand des marcs par la vapeur, en utilisant l'appareil de distillation continue pour ce travail, ce qui permet d'obtenir, soit des eaux-de-vie de marcs à 60-70°, soit des esprits à 85-90° ;

3° D'un **générateur vertical inexposable, système Egrot**, muni de sa bouteille alimentaire.

Les prix de cette installation, variant selon la quantité de marcs et de vin à traiter par jour, sont envoyés sur demande.

Le catalogue des appareils de distillation continue et des générateurs de vapeur est envoyé franco sur demande.

APPAREILS DE CUISSON

POUR LA NOURRITURE DU BÉTAIL ET POUR LE CHAUFFAGE DU LAIT

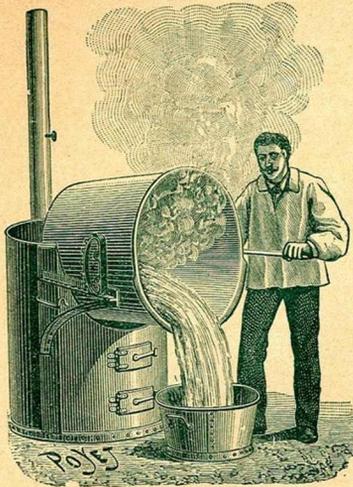


Fig. 130. — Chaudière basculante à feu nu, système EGROT.

CHAUDIÈRE BASCULANTE A FEU NU

Système EGROT, breveté s. g. d. g.

Dans cet appareil, la cuisson des **pommes de terre, betteraves, grains, etc., destinés à l'alimentation des bestiaux** s'effectue, en réalité, à la vapeur, grâce à la disposition du faux fond percé, qui empêche les légumes de plonger dans l'eau.

La vidange se fait très facilement, en basculant la chaudière, comme l'indique la figure. Pour cela, il suffit, après qu'on a retiré le couvercle, de tirer un arrêt placé près de la came et de tirer en avant la poignée de la chaudière. En relevant la poignée la chaudière reprend d'elle-même sa place dans le fourneau, et, l'arrêt étant refermé, la maintient solidement dans sa position. Pour faciliter son lavage, la chaudière peut se maintenir seule, couchée horizontalement.

Chauffage des liquides, eau, lait, etc. — Encore plus que pour la cuisson des légumes, la facilité du nettoyage est dans ce cas un avantage considérable.

Lessivage du linge. — Dans ce dernier cas, on peut adapter à l'intérieur de la chaudière un dispositif dit : **Lixiviateur**, décrit page 14, qui transforme l'appareil en **lessiveuse automatique continue**, analogue aux systèmes les plus perfectionnés, et que nous fournissons en plus sur demande.

On peut établir la chaudière basculante à feu nu à demeure dans un fourneau.

CAPACITÉ DE LA CHAUDIÈRE EN LITRES		100	150	200	300	400	500	600
Chaudière en tôle galvanisée ou étamée avec son fourneau tôle pour chauffage à tout combustible et son système de basculement et sa grille tôle								
		180	225	270	355	395	440	480

APPAREIL DE CUISSON A VAPEUR

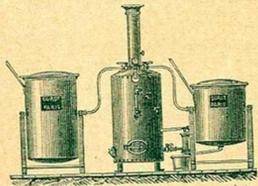


Fig. 131. — Appareil à vapeur complet pour la cuisson des aliments des bestiaux.

DESCRIPTION ET USAGES. — Ces appareils, employés dans les grandes exploitations agricoles, sont très simples et économiques. Ils sont faciles à transporter et réduisent au minimum la quantité de combustible dépensé. Ils se composent de :
 Un **générateur de vapeur**, muni de toutes les pièces de sûreté réglementaires et d'une pompe pour l'alimentation d'eau ; il est timbré à 2 kilos. Le foyer est disposé pour permettre le chauffage à tout combustible.

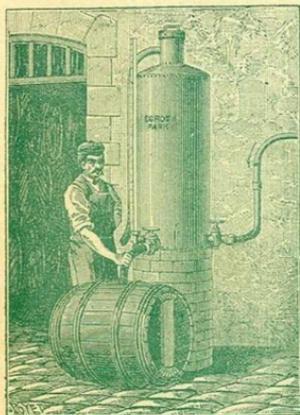
Une **marmite en tôle galvanisée**, chauffée par admission de vapeur directe dans les légumes, et destinée à la cuisson des pommes de terre, betteraves grains, etc.

Une **marmite en tôle étamée**, à double fond, dans lequel circule la vapeur de chauffe, et destinée au chauffage des liquides, du lait en particulier. Ces marmites sont montées sur des pieds en fonte et oscillent sur deux tourillons, pour permettre la vidange rapide des aliments cuits, au moyen du basculement.

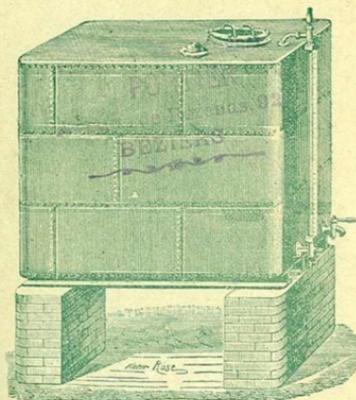
Une instruction détaillée est remise aux acheteurs pour la mise en marche.

TYPE N° 01	} Générateur de vapeur n° 1, son appareil d'alimentation et sa tuyauterie. Marmite basculante, à légumes, de 300 litres	630 fr.	} Prix du type n° 01 220 " } complet 850 fr.
TYPE N° 1		} Générateur de vapeur n° 1, son appareil d'alimentation et sa tuyauterie. Marmite basculante, à légumes, de 200 litres — à lait, de 100 litres	
TYPE N° 02	} Générateur de vapeur n° 2, son appareil d'alimentation et sa tuyauterie. Marmite basculante, à légumes, de 300 litres		780 " } 240 " }
TYPE N° 2		} Générateur de vapeur n° 2, son appareil d'alimentation et sa tuyauterie. Marmite basculante, à légumes, de 300 litres — à lait, de 200 litres	780 " } 240 " }

DÉPOTOIR MESUREUR DE PRÉCISION



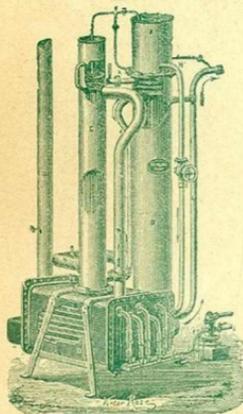
RÉSERVOIRS A ALCOOL ET A EAU



ENVOI
sur demande
DES PRIX
et
RENSEIGNEMENTS

MATÉRIEL POUR CHAIS

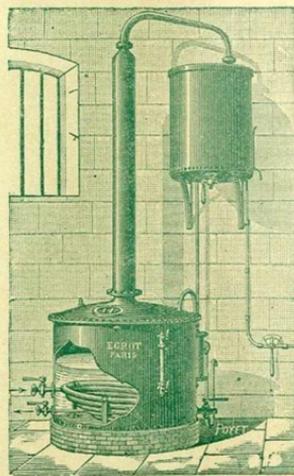
APPAREIL HOUDART POUR LE CHAUFFAGE DES VINS



Le chauffage des vins doit être fait à l'abri de l'air ainsi que son refroidissement pour éviter l'altération du bouquet et le goût de cuit, et à une température absolument fixe.

L'appareil Houdart seul remplit complètement toutes ces conditions.

APPAREIL A DISTILLER L'EAU EAU CHIMIQUEMENT PURE POUR LE COUPAGE DES EAUX-DE-VIE



ÉTUVEUSES A VAPEUR

POUR LA STÉRILISATION DES FUTAILLES

L'étuvage des futailles est le complément indispensable de la pasteurisation des vins. La vapeur seule assure le nettoyage complet de la vaisselle vinaire.

