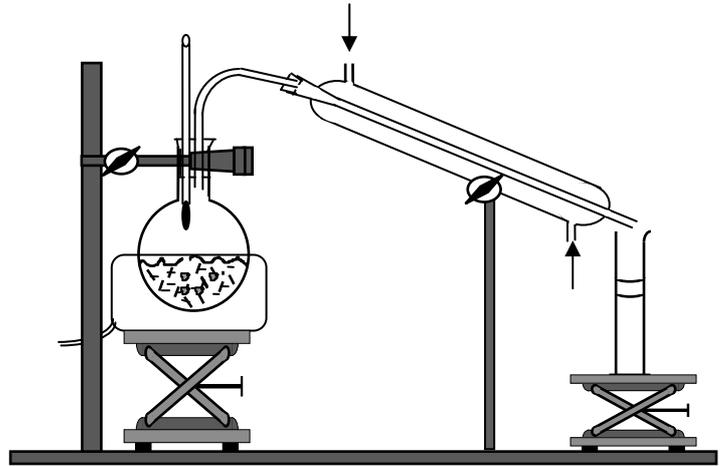


L'hydrodistillation

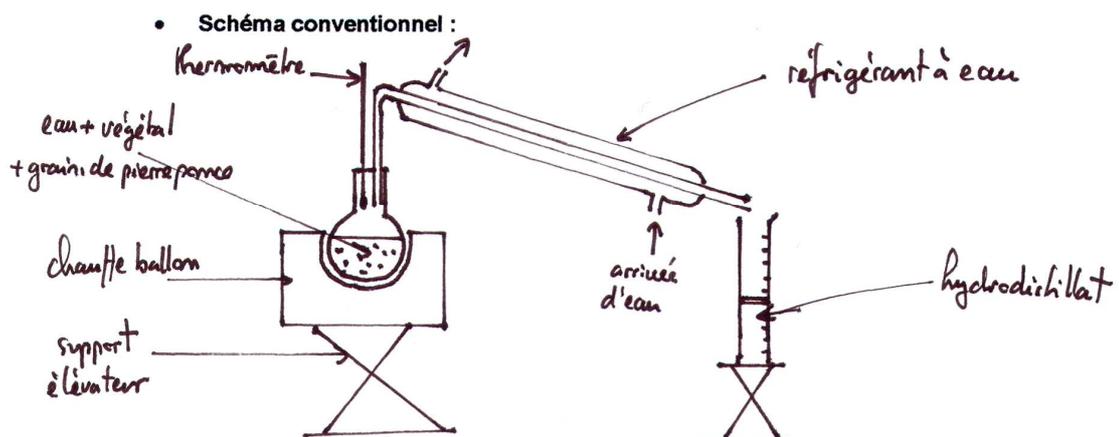
L'hydrodistillation est une méthode d'extraction dont le rôle est d'entraîner les composés volatiles des produits naturels avec la vapeur d'eau. Ce procédé est aussi appelé « entraînement à la vapeur ». Selon l'étymologie du mot, composé de hydro- en grec « eau » et de -distillation qui vient du latin *stilla*, « goutte » et de *distillare* (latin savant), « tomber goutte à goutte », il semble donc que cette technique soit très ancienne. On a en effet retrouvé des traces de son existence dès l'Antiquité, car on pense que les Perses l'auraient découvert pour fabriquer l'eau de rose.



Le principe

On porte à ébullition un mélange eau + végétal : les cellules du végétal éclatent et libèrent alors les espèces chimiques odorantes qui (non solubles dans l'eau) sont entraînées par la vapeur d'eau puis récupérées dans un autre récipient après condensation dans le réfrigérant.

L'hydrodistillat obtenu contient une phase aqueuse ainsi qu'une phase organique constituée par l'huile essentielle. Lorsque les densités de ces deux phases sont proches on peut observer une émulsion.



- **Grains de pierre ponce** : ils sont utilisés pour régulariser l'ébullition et homogénéiser la température du mélange.
- **Arrivée d'eau dans le réfrigérant** : l'eau arrive toujours par le bas du réfrigérant.
- **Support élévateur** : en cas de problème il permet d'éloigner rapidement la source de chaleur du système chimique (élément de sécurité très important).