

CALDERA DE DESTIL·LAR ESSÈNCIES

El procés de destil·lació va ser ideat pels grecs i, posteriorment, va arribar a ser un aspecte important del treball dels alquimistes.

Ja des dels segles XII i XIII els alquimistes comerciaven amb essències entre les quals destacava en el nostre país el romaní. Les plantes aromàtiques com el timó, romaní, manjerona, espígol, sajolida, etc., tenen l'especial particularitat de ser altes en olis essencials ja metabolitzats per la pròpia planta en el seu interior que el vegetal expulsada a través de les fulles, tiges i flors.

El sistema d'extracció utilitzat era el d'arrossegament de l'essència en corrent de vapor i el principi d'aquest sistema és la facilitat que tenen les substàncies aromàtiques per a volatilitzar-se a temperatures elevades, pròximes a l'instant d'ebullició de l'aigua.

La matèria primera, les plantes aromàtiques, solen ser segades amb una falç preferint-se els brots tendres, fulles i tiges rebutjant-se la resta. Formant feixos es transportaven a lloms de cavalleries fins a la destil·leria, on el primer que es feia era pesar-la amb la romana i després preparar-la per a la seua assecat, estenent la tija a l'ombra.

En pocs dies les plantes arrancades en època de floració estaven llistes per a coure, havent perdut fins a un terç del seu pes. En el cas de l'espígol aquest s'utilitzava tendre, sense assecat.

Es col·loquen en grans quantitats en l'interior d'una caldera metàl·lica, gran, d'entre dues i tres metres de diàmetre, sobre les reixetes de la seua part inferior (pot tenir una capacitat de 30 arroves).

La caldera, col·locada sobre una elevació en la qual està el forn de foc, s'omplia d'aigua fins a immediatament per sota del nivell on es posaven les plantes i se segellava la tapadora

amb fang o argila perquè no s'escapara el vapor.

El forn té entrada per al combustible i eixida per al fum i se situa just sota la caldera, s'alimenta amb llenya, fins i tot es reutilitzen com combustible les mateixes mates seques que s'han utilitzat en anteriors coccions.

Una vegada carregats tant el forn amb la llenya com la caldera amb l'aigua i les plantes comença la combustió que sol durar unes vuit o nou hores, encara que de vegades arriba fins a les vint, depenent de la classe de vegetal que es destil·le.

L'aigua al bullir produeix vapor el qual és conduït per una canonada situada en la part més alta de la caldera fent un colze i baixant cap al serpentí, que es troba submergit dins d'una bassa d'aigua freda en contínua circulació, donant diverses voltes per a afavorir el procés de condensació.

Conforme el vapor va eixint i avançant pel serpentí es va condensant a causa del canvi de temperatura a l'estar l'aigua molt freda, i el líquid resultant ix per un tub en la part de sota la bassa a un recipient. L'aigua i l'essència ixen per aquest mateix tub en forma d'emulsió i mitjançant un peculiar aparell se separa l'essència de l'aigua.

Les essències han de guardar-se en garrafes de vidre més o menys opac i es venen a intermediaris que les carreguen i arrepleguen en la mateixa instal·lació per a vendre-les novament a indústries dedicades a la fabricació de diferents productes aromàtics principalment perfums.

