

MC3 : Distillation

Lucie Marpaux

October 2021

1 Introduction

Definition distillation : Procédé de purification par ébullition suivie d'une condensation de la vapeur dans un autre récipient. Extraction composé naturel (huiles essentielles...), déplacement d'éq, séparation/purif. En industrie pour le vin.

2 Déplacement d'un équilibre : Synthèse de l'acétate de benzyle (Gruber P403)

Gestes : Rendement avec eau, CCM, Extraction liquide/liquide, sechage

3 Distillation suivie d'un dosage pour le contrôle qualité : Mesure de l'acidité volatile d'un vin (Cachau A/B P206)

4 Manipulation imposée : Electrochimie en régime non stationnaire

L3

5 Conclusion

Différents types de distillation qu'on a pas utilisé : distillation simple, distillation fractionnée (L'avantage de la distillation fractionnée par rapport à la distillation simple est qu'elle permet une réelle séparation quand la distillation simple n'autorise qu'un enrichissement d'une solution).

6 Commentaires

Manip' imposée plutot mettre β_a et β_b Faire une hydrodistillation Pour montrer un déplacement d'équilibre il faut faire le montage avec et sans Dean Stark Esterification sans 66 % max, aromes (banane) (sans grand excès de reactif) Clou de girofle = d'autres choses dedans Distillation mélange homogène. Purification de solvant = purification par distillation