

## LA DISTILLATION

Elle permet de séparer l'alcool du jus de canne, en jouant sur la volatilité des divers composés. Seules les substances les plus volatiles se retrouvent dans le produit final.

Le rhum incolore obtenu après distillation s'appelle la «Grappe Blanche» et titre environ 89°.

*Instrument clé du processus, la colonne de distillation est constituée d'un empilement de plateaux alvéolés, surmontés d'un chauffe-vin. Le jus de canne fermenté arrive par le haut de la colonne et tombe en cascade de plateaux en plateaux, se déchargeant peu à peu de ses vapeurs alcooliques. La vapeur parcourt le chemin inverse et se charge de vapeurs alcooliques. L'alcool passe en phase gazeuse, se concentre en haut de la colonne avant d'aller vers le condenseur qui le ramène à l'état liquide.*

Faire rimer écologie et économie :

La distillation produit un résidu liquide, riche en matière organique : la vinasse. Les travaux de recherche-développement entamés il y a 5 ans par les rhums Damoiseau sur le traitement et la valorisation des vinasses ont récemment abouti à la mise en place d'un système d'évapo-concentration.

Ce système consiste à concentrer la vinasse à l'aide de la vapeur produite par la distillerie (cette vapeur est issue de la combustion d'une partie de la bagasse) et à mélanger la vinasse concentrée à la bagasse non utilisée pour la production de vapeur (dite « bagasse excédentaire ») pour produire un engrais 100 % naturel qui sera utilisé dans les champs de canne à sucre.

D'autres systèmes de valorisation de la vinasse existent :

- bassins de décantation et épandage de la vinasse dans les champs de canne
- méthanisation pour produire de l'énergie, cette méthode étant réservée aux très grosses unités de distillation.