

BATTERIE D'ALAMBICS DUJARDIN À DEUX CHAUDIÈRES

FICHE N° 3936

Période de fabrication : 1925-1949
Fabricant : Dujardin Salleron
Domaines : Chimie
Sous-domaines : Oenologie
Organisme : La Viti de Beaune - Viti Agro Campus
Ville : BEAUNE
Modèle : 136
Matériaux : Cuivre, Métal, Zinc

Description

Cette batterie d'alambics Dujardin à deux chaudières a été conçue par Dujardin-Salleron. Elle est constituée de deux chaudières en cuivre rouge reliées à deux serpentins, d'une cuve en zinc et d'un chauffage à l'alcool ou au gaz (ici manquant). Elle est fournie avec un ou plusieurs alcoomètres gradués de 0 à 10 ou de 10 à 20 au choix (manquants). Le vin est introduit dans les chaudières avant qu'elles ne soient fermement fixées à l'étrier sur le support de la cuve. Une lampe à alcool ou un bec de gaz chauffe le vin contenu dans les chaudières produisant ainsi des vapeurs chargées d'alcool. Ces vapeurs s'échappent par les serpentins qui sont plongés dans le bac arrière, un réfrigérant rempli d'eau et dans lequel l'eau circule afin d'entretenir leur refroidissement. Les vapeurs se condensent donc dans les serpentins. Les gouttes condensées chargées d'alcool tombent dans la carafe. La notice sur les instruments de précision appliqués à l'œnologie de Dujardin précise divers éléments concernant les batteries d'alambics Dujardin : les différents modèles de batterie ont été construits indifféremment à 2, 4, 6, 8 chaudières et leurs dimensions ont été calculées pour permettre une distillation sans avoir à renouveler l'eau du réfrigérant. Le montage en batterie permet des distillations multiples. Le modèle 136 comporte une innovation : de nouvelles chaudières en cuivre rouge avec des lentilles brise-mousse dont le modèle est déposé par Dujardin-Salleron. Les lentilles brise-mousse permettent d'éviter les risques de projections du liquide en ébullition. La notice précise également que ces chaudières peuvent avoir une ouverture à baïonnette pour permettre l'essai des marcs ou être remplacées par des ballons en verre.

Utilisation

Cette batterie d'alambics permet le dosage de l'alcool dans le vin et dans toute boisson alcoolisée. Le principe est basé sur la distillation du liquide étudié et sur une mesure de densité du distillat obtenu, à l'aide d'un alcoomètre, c'est-à-dire d'un densimètre gradué directement en degrés d'alcool. Cette batterie a été utilisée pour l'enseignement de l'œnologie au lycée viticole de Beaune.









Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Batterie d'alambics Dujardin à deux chaudières (Dujardin Salleron), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=18673>, consulté le 2026-07-30