

DESTILADOR

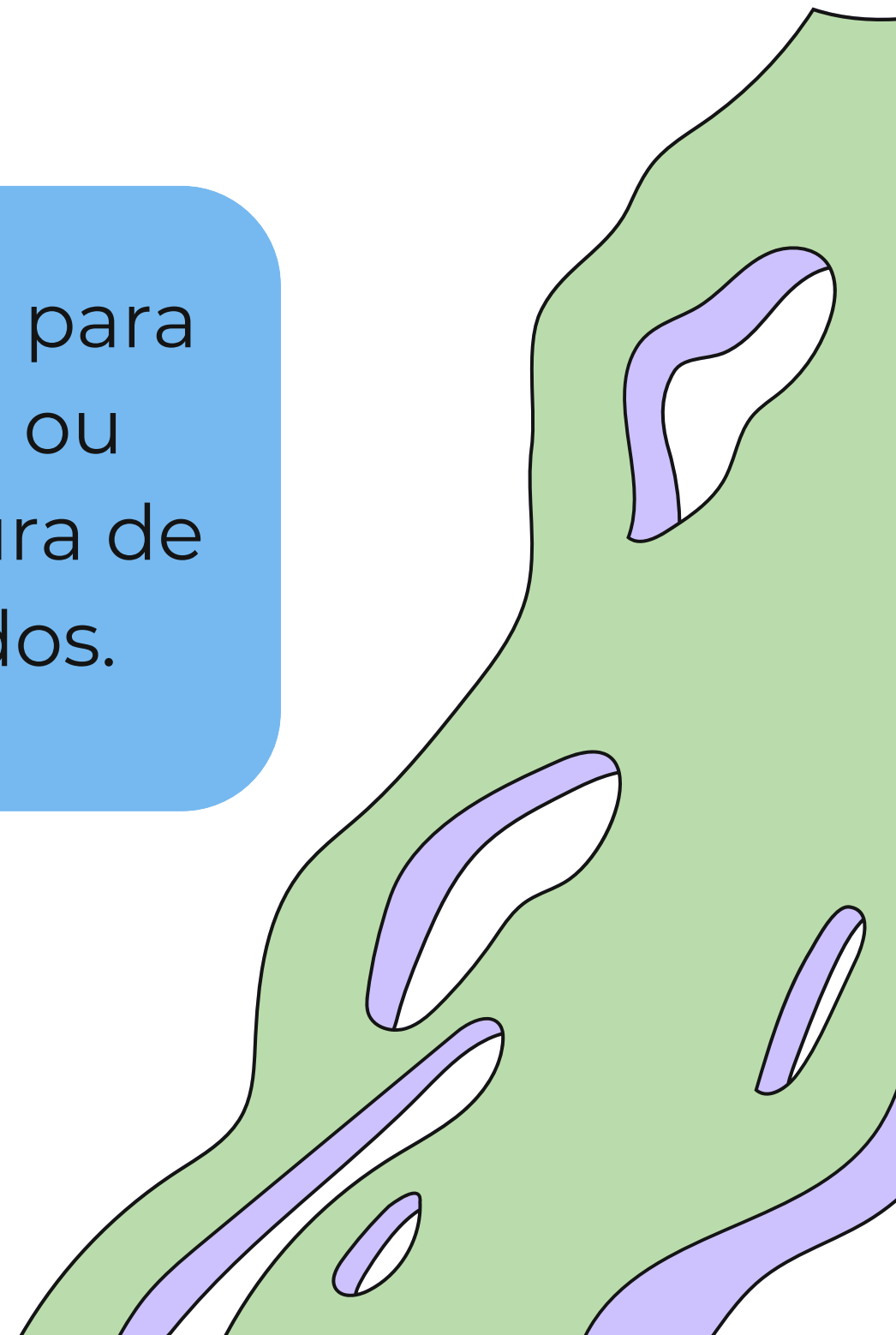
Apresentado por:

Maria Luiza C, João Pedro Peretto, Gabriel Gonçalves,
Rafaela Linhares, Karolaini Varela, Higor Ávlia, Gustavo
Rosa, Arthur Nunis, Gabriel Mendes, João Guilherme
Espindola, João Vinicius de Souza.



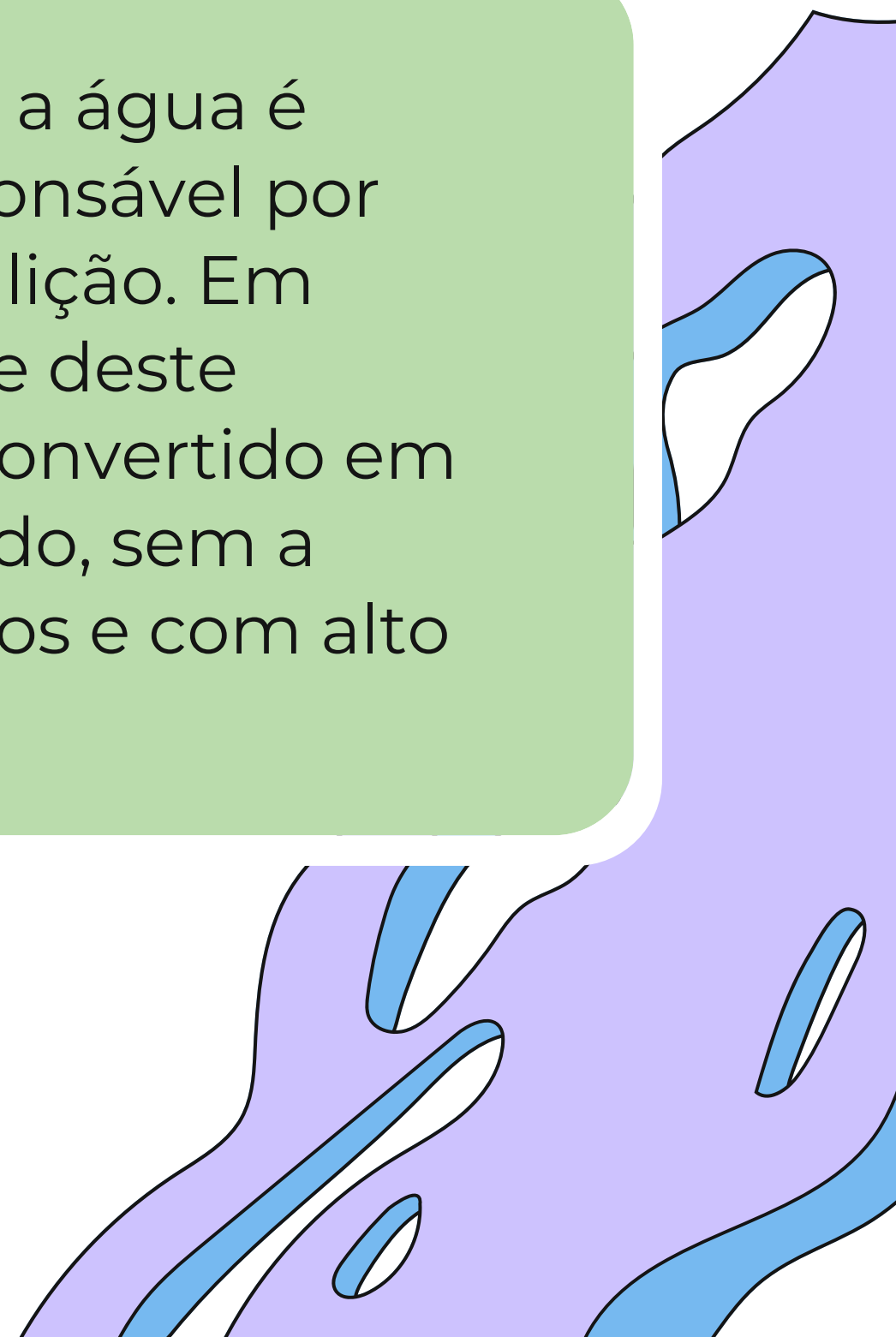
O QUE É

Destilação é uma técnica geralmente usada para remover um solvente, purificar um líquido ou para separar os componentes de uma mistura de líquidos, ou ainda separar líquidos de sólidos.



COMO FUNCIONA

Em um destilador de água, a água é levada a uma caldeira responsável por aquecer o líquido até a ebulição. Em seguida, o vapor decorrente deste processo é condensado e convertido em líquido totalmente purificado, sem a presença de microrganismos e com alto grau de pureza.

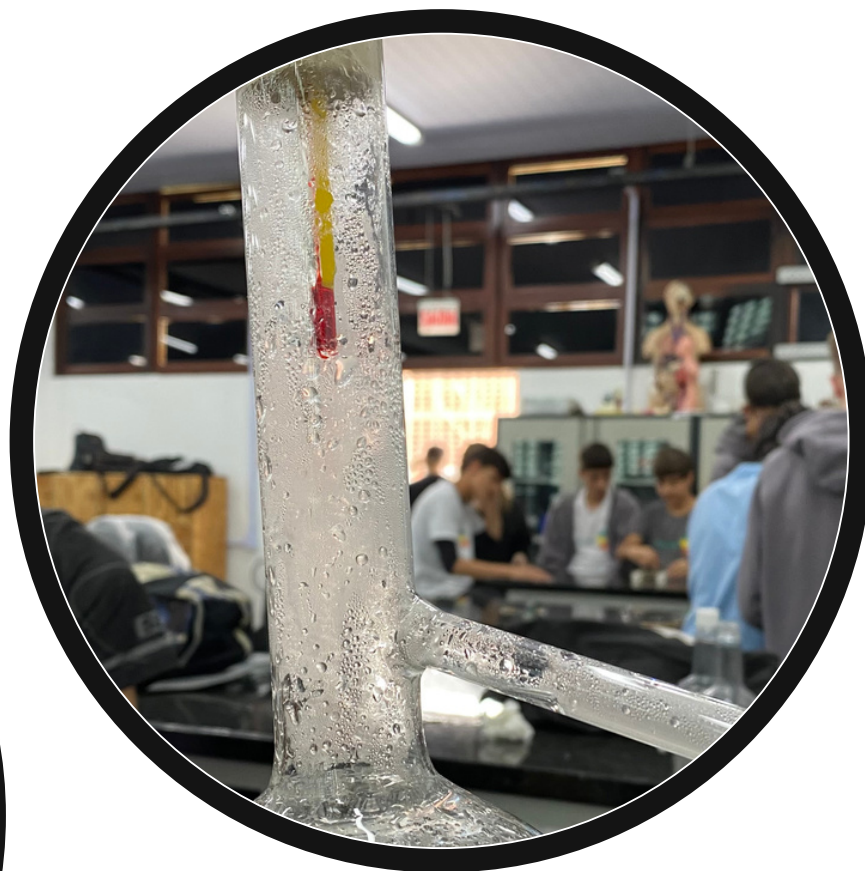




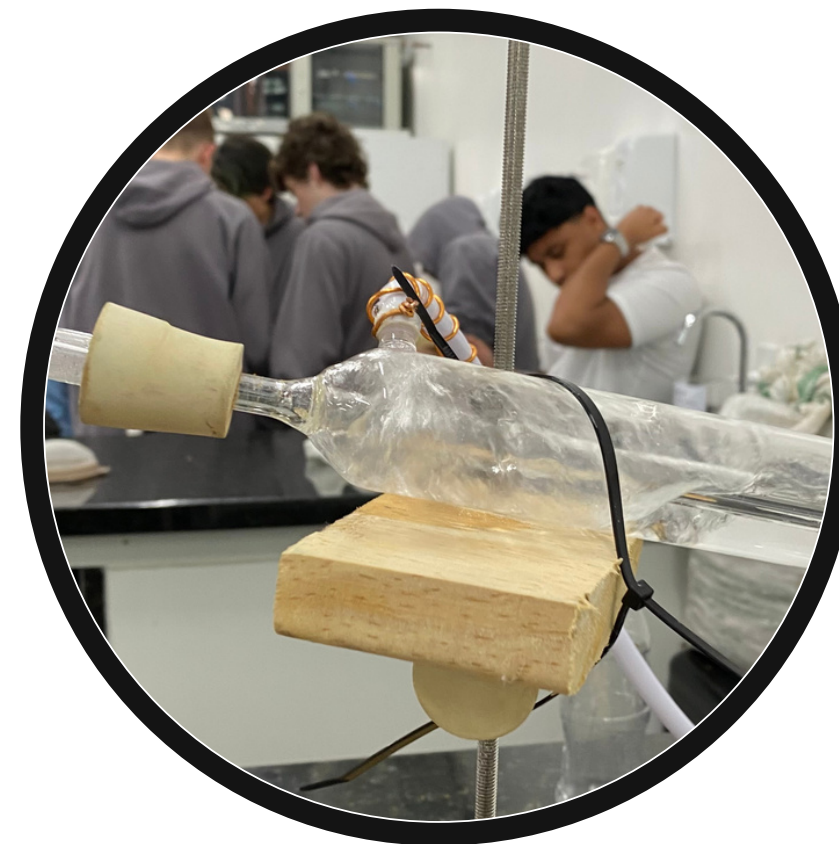
PROCESSO



Esquenta o líquido



O vapor vai para o cano



O vapor condensa




O líquido cai no recipiente



OBJETIVO

Visão geral do nossos objetivos

- Desenvolvimento de um destilador de bebida funcional;
 - Aprendizagem sobre vaporização e condensação;
 - Gravação do documentário explicativo sobre o como as bebidas foram feitas e como o projeto foi construído;
 - Aprendizagem sobre a produção das bebidas, entre elas o vinho e o vinagre;
 - Alertar sobre o quanto de álcool as pessoas ingerem por bebida;
- 

FIM!