

Elaboración de carbón vegetal

El carbón es utilizado mayormente para asar carnes o cocinar a fuego lento, ya que no emite llamaradas y su calor es más estable y fácil de controlar.

Para fabricarlo no basta con quemar la madera, ya que esta se consumiría, volviéndose cenizas en un porcentaje muy alto, antes de lograr la carbonización completa.

Los pasos más adecuados son los siguientes:

1 La madera debe estar bien seca, preferiblemente al Sol, ya que recientemente cortada, contiene mucha agua.

2 Coloca la madera en un horno o fosa, usa leña para calentarla hasta el punto deseado.

3 Sécala completamente calentándola un poco, verás como sale el agua restante en forma de vapor.

4 Aumenta luego la temperatura del horno, soplando más aire por el tiro. Parte del calor para esta etapa viene de la combustión parcial de la madera cargada.



5 Cuando la madera está seca y caliente, comienza a fraccionarse, produciendo carbón y vapor de agua, ácido acético y compuestos químicos en la forma de alquitranes y gases, que consisten principalmente en hidrógeno, monóxido y bióxido de carbono.

6 Deja entrar aire en el horno o fosa de carbonización para que parte de la madera se queme.

7 Este proceso de fraccionamiento espontáneo continúa hasta que queda sólo el llamado carbón vegetal. A menos que se proporcione más calor externo, el proceso se detiene. El contenido de cenizas en el carbón es de alrededor del 30% y el carbono utilizable, alrededor del 67-70%.