

📍 Massy

🌐 [linkedin.com/in/gabriela-zanghelini/](https://www.linkedin.com/in/gabriela-zanghelini/)

**Gabriela Zanghelini**

*Doctorante*

*[gabriela.zanghelini@agroparistech.fr](mailto:gabriela.zanghelini@agroparistech.fr)*



Début du projet : 2019

## A PROPOS DE MOI

J'ai une formation en génie des aliments au Brésil, suivie par un master en nutrition et sciences des aliments à AgroParisTech - Université Paris-Saclay. Je suis passionnée des livres et du cinéma.



## Équipe ProBioSSep

*Procédés microBiotiques, Stabilisation, Séparation*

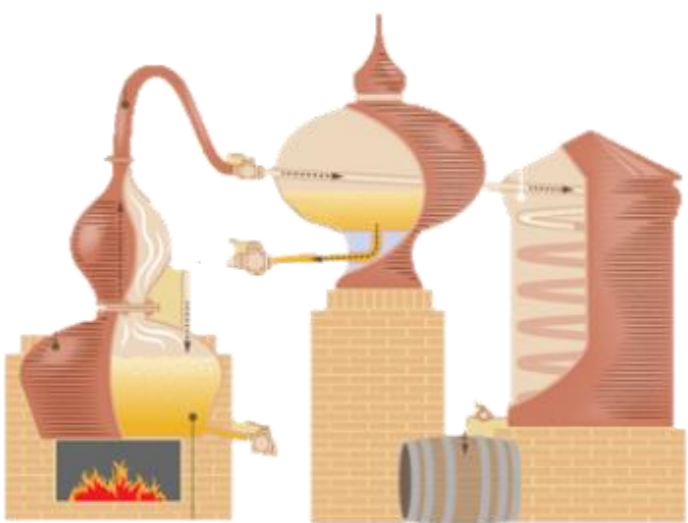
Superviseurs : Pierre Giampaoli, Violaine Athès, Martine Esteban-Decloux, Stéphane Vitu.

## Mots-clés

cognac, eaux-de-vie, distillation, équilibre liquide-vapeur, simulation

# Production de l'eau-de-vie nouvelle de cognac par double distillation à feu nu dans un alambic en cuivre : compréhension des fondements de ce procédé en utilisant notamment l'outil de simulation.

## Graphical abstract

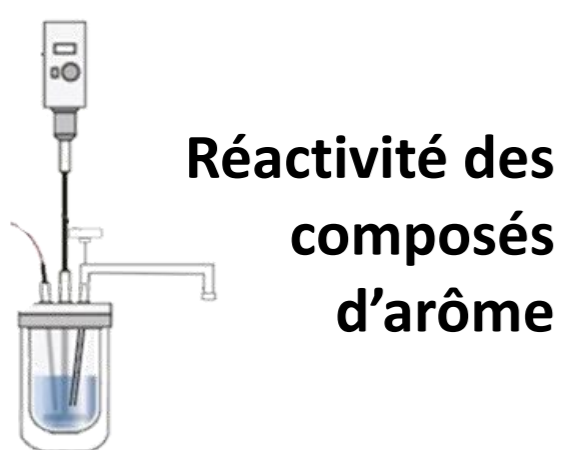


**Quel comportement des composés d'arôme pendant la distillation charentaise de cognac ?**

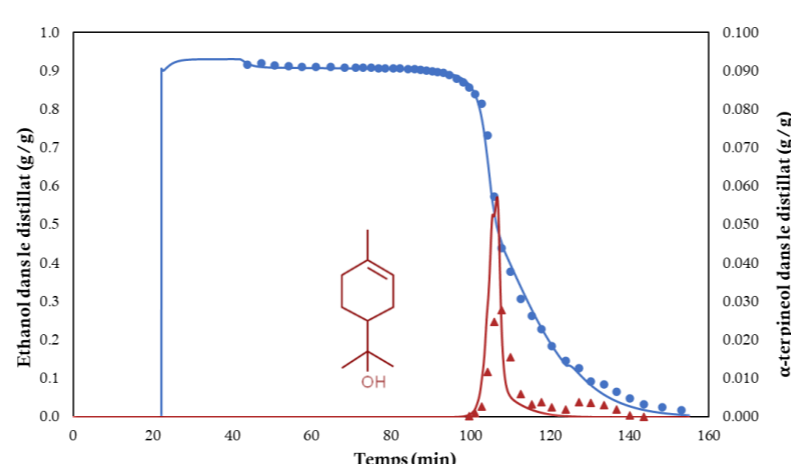
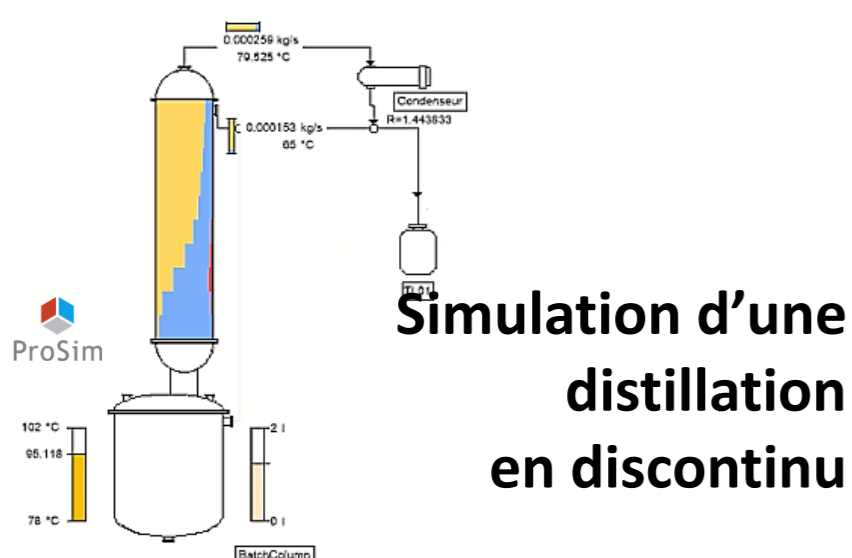
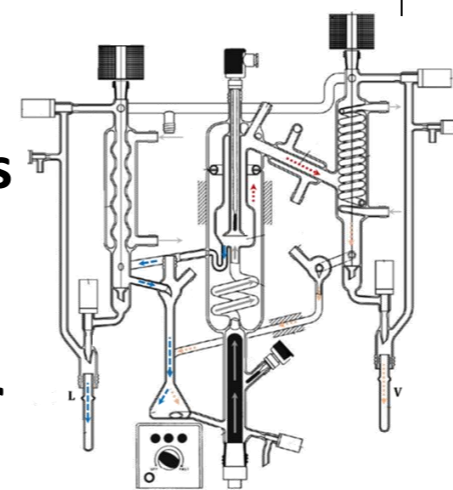
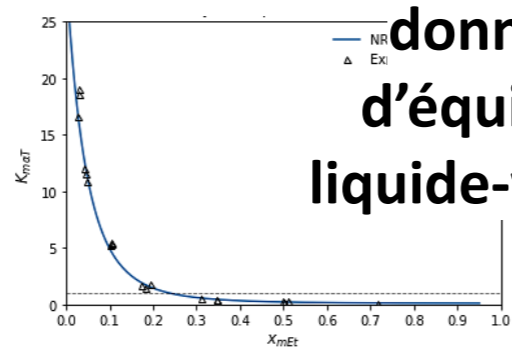
## Objectifs

Comprendre et quantifier différents aspects de la distillation charentaise :

- Comportement des composés d'arôme
- Influence des coupes et recyclages
- Réactions chimiques pendant la distillation



**Acquisition des données d'équilibre liquide-vapeur**



## Techniques utilisées

- Dosage par GC-FID
- Détermination des données d'équilibre liquide-vapeur par recirculation des phases
- Application des modèles thermodynamiques
- Distillation en discontinu
- Simulation de distillation

## Financiers & Collaborateurs



Fondation J. Tourelain