



Présentation

Le Rapid'Distil est un hydro distillateur nomade, assisté par micro-onde.

Il permet l'extraction d'hydrolat et huile essentielle de plantes aromatiques culinaires, de fruits, d'épices et de fleurs.

L'extraction au micro-onde vous garantit la distillation la plus rapide au monde, avec un rendement égal à une distillation classique.

Durée de distillation avec le Rapid'Distil : 20 mn

Durée de distillation classique : +/- 2 heures

Parlons chiffres...

Le coût d'une distillation avec le Rapid'Distil est de 0,20 € environ, avec une consommation d'eau estimée à 0,5 litres.

L'huile essentielle est actuellement commercialisée entre 5 € et 40 € les 2 ml.
L'hydrolat, entre 2 € et 10 € les 250 ml.

Au termes de 20 distillations avec Rapid'Distil, son achat est rentabilisé.

Une colonne de distillation complète de laboratoire coûte environ 300 € HT, pour un rendement de 1 g d'huile essentielle / 300 g

Le marché de l'aromatisation

Le marché de l'aromatisation dans le monde : 5,5 milliards de dollars

En 2 ans, la demande a été multipliée par 3 pour répondre à un besoin grandissant des consommateurs : thés aromatisés, lait aromatisé, yaourts, huiles, vinaigres, vins, chips aromatisées (...)

Les procédés d'utilisation

Le Rapid'Distil vous permet de réaliser les techniques suivantes :

⇒ **Aromatisation**

Liquide + matière

⇒ **Distillation simple**

Extraction d'huile essentielle + hydrolat

⇒ **Distillation avec alcool**

Extraction absolue

Exemples de rendement

Fruits à zestes

200 g d'hydrolat et environ 3 g d'huile essentielle pour 500 g de zestes

Plantes aromatiques

200 g d'hydrolat et 0,2 g d'huile essentielle pour 500 g

Fleurs

200 g d'hydrolat et 0,1 g d'huile essentielle pour 500 g

Epices

200 g d'hydrolat et 0,1 g d'huile essentielle pour 500 g

Comment utiliser la production du Rapid'Distil ?

Support pour huile essentielle

Mélanger avec une huile neutre en goût à environ 3 g pour 100 g d'huile

Base sucre

Mélanger dans un sirop à 30°, 100 g d'eau pour 100 g de sucre + 3 g de gomme arabique

Hydrolat

Il parfamera toutes les préparations culinaires sans donner le goût et il contient tous les principes actifs

Le Solubol

A utiliser, pour ses propriétés de dispersant d'huile essentielle

Applications culinaires

Bases huile

Cuisson sous vide, beurre composé, chocolat, chantilly, sauce crème, mousse, huile aromatique, mayonnaise, yaourt, marinade, sel aromatisé (...)

Bases sucre

Cocktails, boissons aromatique, pâtisserie, préparation pour siphons, sauce dessert, coulis, sucre aromatisé (...)

Exemples de distillations avec Rapid'Distil

Ingrédients	Qté	Eau	Puissance	Durée
Thym	300 g	300 g	900 W	30 mn
Lavande	300 g	300 g	500 W	20 mn
Aneth	300 g	300 g	500 W	30 mn
Basilic	300 g	300 g	500 W	20 mn
Menthe	300 g	300 g	500 W	20 mn
Cumin	300 g	300 g	500 W	20 mn
Cardamone	300 g	300 g	300 W	20 mn
Anis étoilé	300 g	300 g	500 W	20 mn
Orange	300 g	300 g	200 W	20 mn
Citron	300 g	300 g	200 W	20 mn
Romarin	300 g	300 g	200 W	20 mn
Laurier	300 g	300 g	200 W	20 mn
Origan	300 g	300 g	700 W	20 mn
Poivre	300 g	300 g	100 W	20 mn
Gingembre	300 g	300 g	100 W	20 mn
Pamplemousse	300 g	300 g	500 W	20 mn
Lime	300 g	300 g	500 W	20 mn



Eplucher les oranges



Mixer les zestes d'oranges



Incorporer les zestes d'oranges mixés dans le Rapid'Distil



Déposer le cône réfrigérant sur le verre récupérateur



Incorporer les glaçons dans le cône réfrigérant

Mettre le Distil' Rapid au micro-onde durant 20 mn, puissance 700 watts