

LA BETTERAVE SUCRIÈRE apporte le plaisir du sucre et l'énergie du bioéthanol

LES PROCÉDÉS SUCRIER ET ALCOOL

ARRACHAGE

Récolte des betteraves et transport jusqu'à une sucrerie (moy. 30 km)

Lavage et découpage en fines lamelles (cossettes)

Filtration
du jus sucré

DIFFUSION

Libération du sucre dans
de l'eau chauffée à 70°C

COSSETTES

PROCÉDÉ SUCRIER

ÉVAPORATION

Concentration par
évaporation de l'eau
Obtention d'un sirop
(70% de sucre)

CRISTALLISATION

Ajout de petits cristaux de sucre
(sucre glace) pour une
cristallisation homogène

ESSORAGE SÉCHAGE

Séparation par essorage
des cristaux naturellement blancs
puis séchage et conditionnement
du sucre

SUCRE



PROCÉDÉ ALCOOL

LEVURES

FERMENTATION

Ajout de levures qui vont
transformer le sucre en alcool

eau + alcool

DISTILLATION

Séparation de l'eau
et de l'alcool en chauffant

EAU

RECTIFICATION

Retrait des molécules
odorantes

ALCOOL
SURFIN



SPIRITUEUX



COSMÉTIQUES
PARFUMS

GEL HYDROALCOOLIQUE

DÉSHYDRATATION

Filtration pour retirer
l'eau restante

BIOÉTHANOL
CARBURANT



CARBURANTS

Les résidus générés par le
procédé sucrier à différentes
étapes sont généralement
utilisés dans le procédé alcool

RÉSIDUS

