



Aparelho de precisão que permite determinar a percentagem de álcool nas bebidas alcoólicas, de forma fácil e rápida.

Composto por caldeira com torneira, condensador, lamparina, termómetro, dispositivo para dosagens de água e amostras, e disco com escala de graduação.

O primeiro ebuliómetro foi criado pelos laboratórios Dujardin-Salleron, nos finais do século XIX. Desde daí, desfrutou de uma longa parceria com a indústria vinícola. Durante muito tempo, foi considerado como o único método fiável de obter leituras sobre o teor de álcool das amostras de vinho.

O teor alcoólico é um parâmetro fundamental para a classificação dos vinhos. São inúmeros os fatores que podem influenciar a sua graduação alcoólica: as características dos terrenos onde foi plantada a vinha, as condições climatéricas, as castas escolhidas, entre muitos outros.

Este instrumento foi adquirido e utilizado pela empresa familiar de Bucelas, *Camilo dos Santos e Filhos Ltda* (Camilo dos Santos e seus filhos João dos Santos, Camilo dos Santos Júnior e Júlio dos Santos). Esta empresa, revendedora de vinhos, operou no período entre 1944 e 1997, e lançou a marca de vinhos, *Camilitos*.

Esta peça faz parte integrante de uma coleção referente a esta empresa vinícola, colocada em depósito no Museu pela família.

Ebuliómetro

Instrumento fabricado por Dujardin-Salleron, Paris

