# VAJA: DESTILACIJA RDEČEGA VINA

**PRIPOMOČKI:**

Za izvedbo vaje potrebujemo: destilirno bučko, termometer, vrelne kamenčke, vodni hladilnik, gumijaste cevi, gorilnik, mrežico, trinožnik, urna stekla, prevrtan gumijasti zamašek, rdeče vino.

**SKICA:**

**DELO:**

Najprej sestavimo aparaturo za destilacijo. Nato v destilirko nalijemo približno 100 ml rdečega vina. Hladilnik povežemo z vodovodno pipo in pustimo, da voda počasi teče skozenj. Potem začnemo s segrevanjem tekočine v destilirki. Ko se na urnem steklu nabere 10 kapljic destilata, ga zamenjamo.

**REZULTATI IN KOMENTAR:**

Med vrenjem se temperatura giblje med 78°C in približno 95°C. Destilat, ki se nabira na urnem steklu, je čist in brezbarven. Prvi vzorci imajo močan vonj po alkoholu in so vnetljivi. Poznejši vzorci imajo komajda zaznaven vonj po alkoholu in niso več vnetljivi.

**PREREZ NAPRAVE ZA DESTILIRANJE:**

|  |  |
| --- | --- |
| RAZTOPINA | DESTILAT |
| rdeče vino | vinjak, konjak |
| namočeno sadje po procesu alkoholnega vrenja | pront |
| Pront | žganje |