

VAJA: DESTILACIJA RDEČEGA VINA

PRIPOMOČKI:

Za izvedbo vaje potrebujemo: destilirno bučko, termometer, vrelnе 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