



6. DESTIL·LACIÓ DEL VI

El vi està compost, bàsicament, d'aigua i d'alcohol, ja que la resta de substàncies hi són en concentració molt petita.

L'alcohol bull a temperatura més baixa que l'aigua. Quan escalfem un vi, primer s'evaporarà l'alcohol.

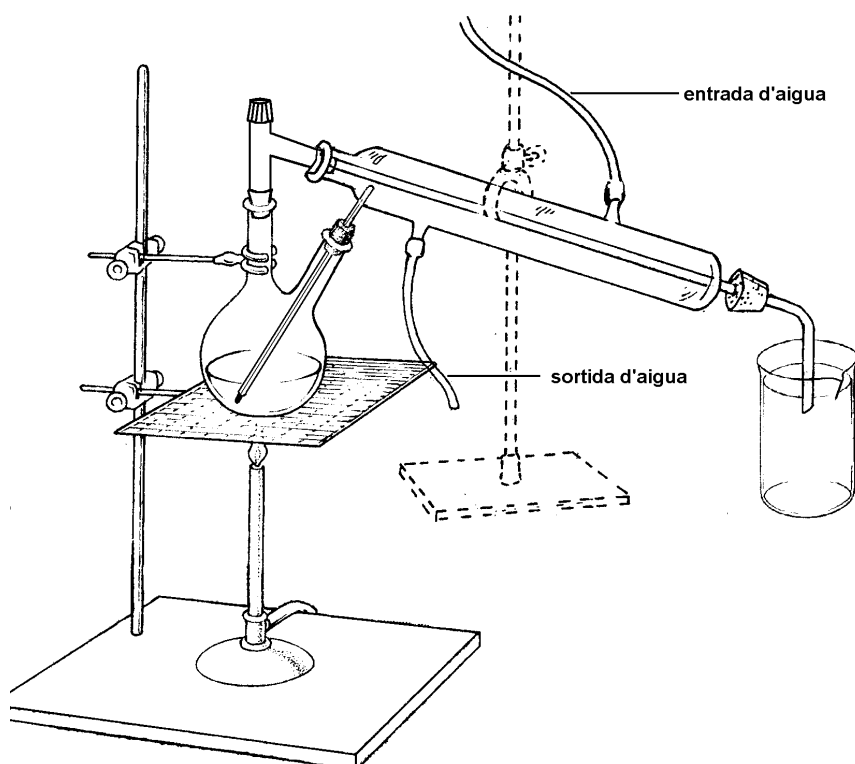
La destil·lació consisteix en separar els components d'una mescla líquida segons la diferència en el seu punt d'ebullició.

Material necessari:

- | | | |
|--------------------|--------------------|------------------------------------|
| • Matràs de 500 ml | • Refrigerant | • Trossos petits de porcellana |
| • Termòmetre | • Dos tubs de goma | • 2 vasos de precipitats de 250 ml |
| • Fogó | • Aigua corrent | |
| • Suports | • Vi | |

Procediment:

1. Posa 200 ml de vi en el matràs. Posa els trossos petits de porcellana dins el matràs (faciliten la formació de bombolles quan bull).
2. Fes un muntatge semblant al que es representa en el dibuix.



TREBALL DE LABORATORI



3. Anota la temperatura abans d'encendre el foc.
4. Encén el foc i engega l'aigua freda del refrigerant. Anota la temperatura cada minut. Fes una marca en el minut en que el vi comenci a bullir fort.

Temps	0													
Temperatura														

Temps	0													
Temperatura														

5. Recull 50 ml de destil·lat en un vas de precipitats. Després retira'l i posa-n'hi un altre.
6. En el segon vas de precipitats recull també 50 ml de destil·lat i després tanca el foc.

Treball posterior

1. Compara els dos destil·lats recollits per l'olor. Per què creus que són diferents?
2. Per què creus que els destil·lats són incolors?
3. A la pàgina següent, fes una gràfica amb l'evolució de les temperatures que has anotat.
4. Què passa amb la temperatura quan comença a bullir el vi?



Temperatura

