

 Nivell 1

7. DESTIL·LACIÓ I CÀLCUL DEL GRAU D'ALCOHOL 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.

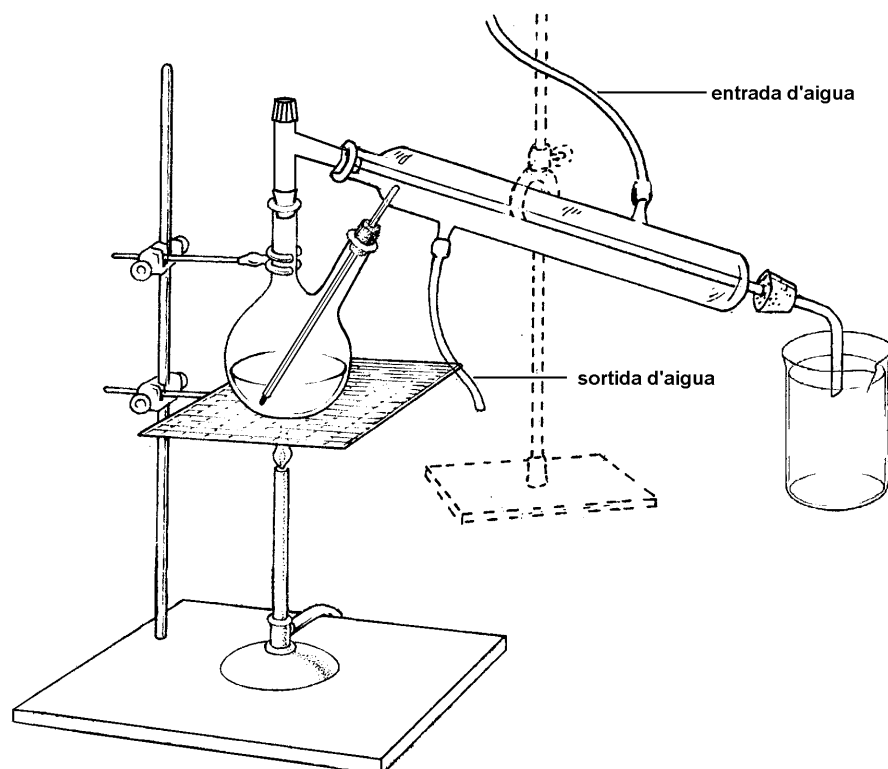
La destil·lació consisteix en separar els components d'una mescla líquida segons la diferència en el seu punt d'ebullició.

Material necessari:

- Matràs de 500 ml
- Termòmetre
- Fogó
- Suports
- Refrigerant
- Dos tubs de goma
- Aigua corrent
- Vi
- Aigua destil·lada
- Trossos petits de porcellana
- Proveta de 250 ml
- 2 vasos de precipitats
- Alcohòmetre

Procediment:

1. Posa 200 ml de vi en un 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



Nivell 1

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 30 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 30 ml de destil·lat i després tanca el foc.
7. Compara els dos destil·lats recollits per l'olor. Per què creus que són diferents?

8. Posa els 60 ml de destil·lat en una proveta de 250 ml. i afegeix-hi aigua destil·lada fins arribar als 200 ml (el volum inicial del vi).

9. Submergeix-hi l'alcohòmetre i llegeix el grau que té el vi.

Grau d'alcohol del vi obtingut =

Grau d'alcohol del vi segons l'etiqueta =

10. En un paper mil·limetrat, fes una gràfica amb l'evolució de les temperatures que has anotat.
11. Què passa amb la temperatura quan comença a bullir el vi?