

## Pràctiques de laboratori

## Destil·lació del vi

## Objectiu

Separar els components d'una mescla homogènia per destil·lació: extreure l'alcohol etílic (o etanol) del vi.

## Material

- Matràs de destil·lació
- Termòmetre
- Colze
- Tripode
- Refrigerant
- Manta tèrmica
- Vi barat
- Tap de suro
- Erlenmeyer

## Procediment

- Munteu una instal·lació com en la figura 2.18. Assegureu-vos que passa aigua pel refrigerant.
- El matràs pot ser de mig litre. Poseu-hi uns 300 cm<sup>3</sup> de vi i comenceu a escalfar-lo.
- Al cap d'una estona, els vapors rics en alcohol surten condensats pel refrigerant. Observeu la temperatura del termòmetre instal·lat al colze.
- Recolliu-los en l'erlenmeyer.
- Feu això fins a tenir uns 10 cm<sup>3</sup> de destil·lat, i fixeu-vos en la temperatura que marca el termòmetre.

## Anàlisi de resultats

Comproveu que aquest destil·lat és principalment a base d'alcohol, olorant-lo. A més, si calculeu de forma experimental la densitat del destil·lat, podreu comprovar que és més baixa que 1.

## Obtenció de la caseïna de la llet

## Objectiu

Separar els components d'una mescla heterogènia per filtració.

## Material

- 250 cm<sup>3</sup> de llet descremada i homogeneïtzada
- Suc de llimona o vinagre
- Paper de filtre
- Embut
- Erlenmeyer

## Normes de seguretat

Cal tenir cura amb la inflamabilitat de l'alcohol.

## Gestió dels residus

Si és possible, convé reutilitzar els components de la destil·lació per a explicacions posteriors relatives a la densitat, per exemple. Si no és possible, es pot eliminar per la pica amb aigua abundant.

## Normes de seguretat

Cal tenir cura amb els vapors que es puguin produir en afigir l'àcid (suc de llimona o vinagre).