

Destillatie van minilabor van wijn

Materiaal:

- Rode Wijn
- Glasparels (kooksteentjes)
- Langhalskolf, 5 ml
- Thermometer
- Thermometermanchet
- Verbindingsstukje met staafje
- Statief
- Destillatieopzet
- Vultrechter
- Erlenmeyer

Verwarmingsapparaat (met zandbad)

Uitvoering:

- Vul het kolfje met wijn totdat de bol voor ca. 80% gevuld is.
- Voeg enkele kooksteentjes toe.
- Bouw de opstelling op zoals hiernaast is weergegeven.
- Zet het verwarmingsapparaat als enige tijd van tevoren aan zodat het al warm is.
- Plaats de kolf in het zandbad.
- Let zodra de vloeistof gaat koken op de temperatuur die de thermometer aangeeft.
- Laat het mengsel rustig en niet te heftig koken.
- Noteer bij welke temperatuur de eerste druppels in de erlenmeyer vallen.
- Blijf de temperatuur die de thermometer aangeeft in de gaten houden. Let op bij welke temperatuur deze min of meer constant blijft.

