	# *Thema: Wijn* ## Proef 4: Decanteren van wijn
Onderzoek 	Kunnen we de gevormde kristallen uit de wijn verwijderen door voorzichtig over te gieten?
Hypothese 	Als we de gevormde kristallen uit de wijn kunnen verwijderen door over te gieten dan blijven deze achter in de fles.
Materiaal 	- rode wijn met wijnsteenkristallen - decanteerkaraf
Veiligheid 	Geen specifieke veiligheidsmaatregelen.
Werkwijze 	- giet de wijn voorzicht in een karaf
Waarneming	We zullen zien dat in de fles de resten van de kurk, een bezinksel en kristallen achterblijven.

Rapport	Met deze techniek kunnen we de gevormde kristallen uit de wijn verwijderen. Decanteren is een groot woord voor overgieten De wijn wordt, meer of minder voorzichtig, overgegoten in een karaf en dan vanuit de karaf geschonken. Extra info: Bij het bewaren ontstaan kristallen van wijnsteenzuur, tannines, nog wat eiwitten en minuscuul zwevend spul. Flessen voor bewaarwijn hadden een 'ziel', een instulping in de bodem, waarop het bezinksel zich kon vastzetten. Om te verhinderen dat het bezinksel in het glas terechtkwam, werd de wijn – heel voorzichtig – overgeschonken in een karaf.
Bronnen	https://www.technopolis.be/nl/fiche/weetjes/eten-en-drinken/waarom-moet-je-wijn-decanteren/
Verklaring niveau lln 2e graad	Het is een scheidingstechniek die vooral steunt op een verschil in massadichtheid. De kristallen hebben een grotere massadichtheid dan wijn en zullen zinken in de wijn. Wanneer je de wijn gaat overgieten zullen deze deeltjes achterblijven op de bodem. Vandaar dat we het restje van oude wijn niet drinken omdat hierin het bezinksel aanwezig is, dit geeft aan de wijn een afwijkende smaak.
Begrip wetenschapsvak	Chemie – scheidingstechnieken – decanteren Fysica - massadichtheid