

Proef Scheikunde Destilatie van wijn



Proef door een scholier

549 woorden

9 jaar geleden

★ 4,3

21 keer beoordeeld

Vak

Scheikunde

Destilleren van wijn.

Benodigheden volledige les:

- indampschaltje
- lucifer
- thermometer
- kooksteentjes
- wijn
- koeler
- brander
- destillatiekolf(volgens mij gebruikte wij gewoon een erlenmeyer)
- statief
- driepoot
- gaasje

1e proef:

Is wijn brandbaar?

Benodigheden:

- Indampschaltje met bodempje wijn
- lucifer

Waarnemingen voor de handelingen:

- De wijn is helder en rood van kleur

Handelingen:

- ik heb een lucifer aangestoken en die boven het laagje wijn in het indampschaltje gehouden. toen ik bijna mijn hand brandde heb ik de lucifer weer uitgemaakt

Waarnemingen:

-waar de vlam de wijn raakte zijn doffe witte vliezen ontstaan,die drijven op de wijn. Voor de rest is de wijn niet veranderd

Conclusie:

-wijn is niet brandbaar.

2e proef

Destilleren van wijn.

Benodigdheden:

- statief
- brander
- destillatiekolf
- kooksteentjes
- koeler
- (schoon) indampschaaltje
- wijn
- thermometer
- lucifer
- driepoot
- gaasje
- bekerglaasje

Opstelling:

- de statief staat boven de brander,met daarop de Destillatiekolf,waar de thermometer in is gestoken. Deze thermometer hangt ongeveer een decimeter boven de wijn die onderin de kolf zit. In de wijn liggen de kooksteentjes. Aan de destillatiekolf is de koeler bevestigd. Onder het uiteinde van de koeler staat de driepoot met daarop het gaasje om het indampschaaltje(wat later word vervangen door het bekerglaasje) te ondersteunen.

Waarnemingen voor handelingen;

-de wijn is helder en donkerrood,bijna paarsachtig. De thermometer geeft 21o C aan.

Handelingen:

Na alles te hebben gecontroleerd steek ik de brander aan,rustige blauwe vlam,en zet deze onder het statief. Ik verwarm de wijn tot het kookpunt en wacht op de eerste druppel. Wanneer deze is gevallen bekijk ik de stand van de thermometer. Hetzelfde doe ik na ongeveer 20 druppels. Wanneer ik dat gedaan heb vervang ik het indampschaaltje door het bekerglaasje.

Ondertussen bekijk ik of hetgeen wat ik heb opgevangen brandbaar is (de verdere beschrijving daarvan komt later in dit verslag). Wanneer er ongeveer 10 milliliter in het bekersglas zit zet ik de brander uit en noteer ik de laatste waarnemingen.

Waarnemingen;

Bij de eerste gevallen druppel geeft de thermometer een temperatuur van 81o C aan. De wijn lijkt nog niet te veranderen.

Bij 20 druppels is de temperatuur 90o C.

De druppels zijn helder en kleurloos.

Het destillaat wat in het bekeerglas is opgevangen is hetzelfde als de druppels,het heeft een zoetige geur die ik ergens van herken maar niet goed kan plaatsen.

2,5e proef(proef tussendoor)

Is het destillaat van wijn brandbaar?

Benodigheden;

-indampschaaltje met enkele druppels van het destillaat van wijn

-lucifers

Waarnemingen voor de proef

Het destillaat is een heldere kleurloze vloeistof

Handelingen

-ik steek een lucifer aan en houd deze boven het destilaat

Waarnemingen

-het destillaat begint te branden.het brand met vlammen die bijna niet zichtbaar zijn,alleen de toppen van de vlammen zijn zichtbaar. Deze zijn heel licht geel.