

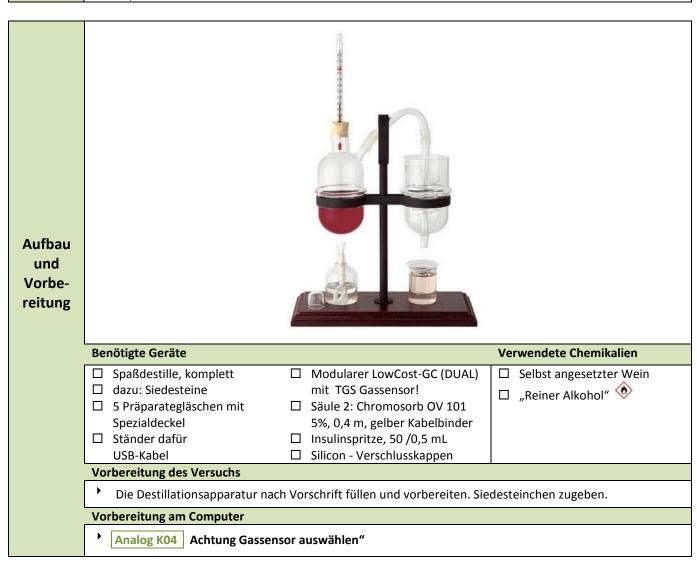
## Alkohol in Lebensmittel Halb-quantitative Alkohol —Analysen "Methanol im Destillat von selbstgebrautem Wein"





**Prinzip** 

Die einzelnen "Fraktionen bei der Destillation von selbst angesetztem Wein mit einer käuflichen"Spaßdestille" werden untersucht.



## Durchführung

- Den Brenner entzünden, das Destilliergut vorsichtig erhitzen und die Energiezufuhr durch beiseite ziehen des Brenners regeln.
- Die ersten beiden Tropfen des Destillats in ersten Präparategläschen auffangen und dieses mit Kappe verschließen
- Die Tropfen 3-20 im nächsten Gläschen auffangen
- Auch mit den weiteren Tropfen (bis 60) so verfahren
- Brenner löschen

## Probenahme

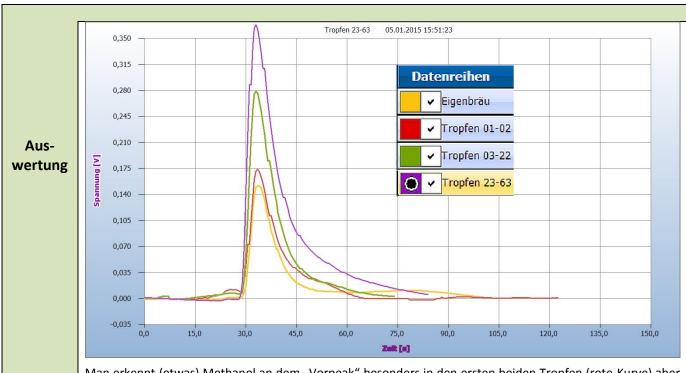
- Durch den Deckel Probe (0,1 mL) einfach oberhalb der Flüssigkeit auf die Spritze ziehen
- Spritze vollständig entleeren und dann auf 0,5 mL Luft aufziehen
- Spritze vollständig entleeren und dann auf 0,1 mL Luft aufziehen.
- Erst dann injizieren



## Alkohol in Lebensmittel Halb-quantitative Alkohol —Analysen "Methanol im Destillat von selbstgebrautem Wein"







Man erkennt (etwas) Methanol an dem "Vorpeak" besonders in den ersten beiden Tropfen (rote Kurve) aber auch noch in der nächsten Fraktion (grüne Kurve).

Im Chromatogramm vom "Eigenbräu" und im Destillat ab Tropfen 23 "scheint" Methanol nicht in gefährlicher Konzentration enthalten zu sein.

Tipps	

chten:	Entsorgung Ausguss
--------	--------------------

Lite	eratur	Eigene Experimente