

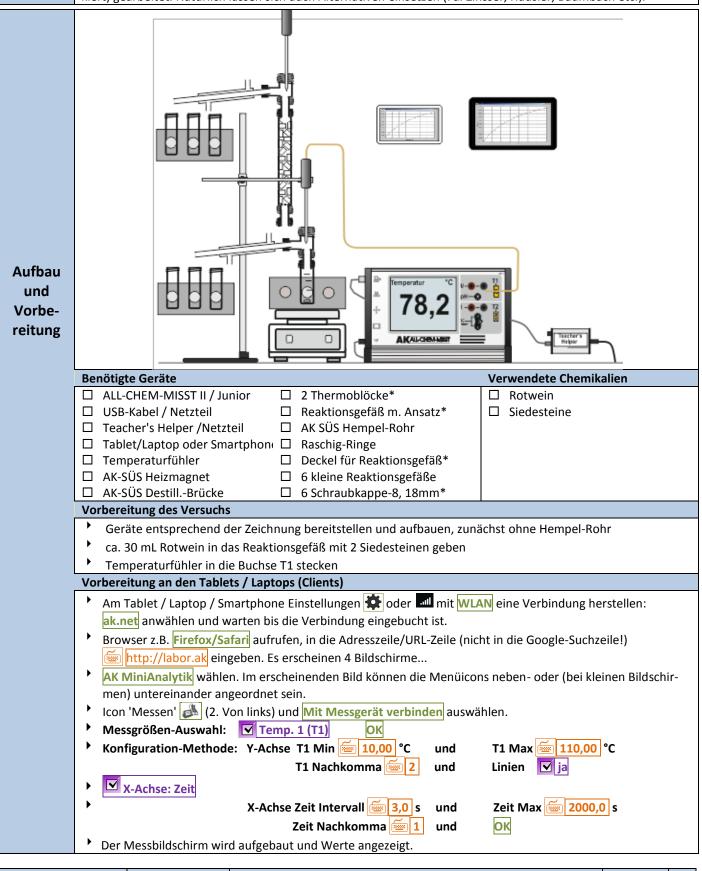
Destillation bzw. Rektifikation von Rotwein





Prinzip

In einer Destillationsapparatur, in der im zweiten Versuch ein Hempel- Rohr mit Raschig- Ringen gefüllt eingesetzt wird, lässt sich die Problematik der Wasser- Alkohol- Trennung durch Destillation bzw. Rektifikation sehr schön erarbeiten. Dazu wird jeweils der Temperaturverlauf gemessen. Es wird mit AK SÜS-Teilen (mit * markiert) gearbeitet. Natürlich lassen sich auch Alternativen einsetzen (Fa. Zinsser, Häusler, Baumbach etc.).





Destillation bzw. Rektifikation von Rotwein



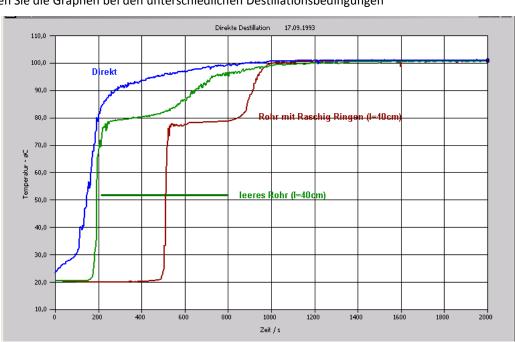


G14

Durchführung

- Den heizbaren Magnetrührer anstellen.
- Mit Aufzeichnung starten die Messwertspeicherung starten.
- Bei Beobachtung der Temperaturen die Vorlage bei 75°C und bei 90°C wechseln.
- Den Versuch mit **Stoppen** beenden.

Hier sehen Sie die Graphen bei den unterschiedlichen Destillationsbedingungen

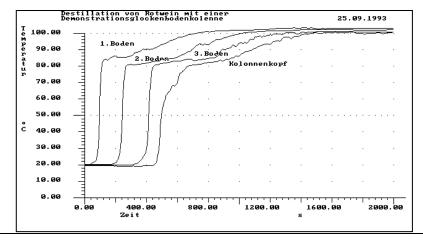


Auswertung

Weitere Aufgaben:

- 1. Überprüfen Sie die Brennbarkeit des Rotweins und der einzelnen Fraktionen.
- 2. Bestimmen Sie über den Brechungsindex den Alkoholgehalt der einzelnen Fraktionen! Falls mehrere Versuche gleichzeitig durchgeführt wurden, werden entsprechend gleiche Fraktionen in einem weiten Reagenzglas gesammelt und der Alkoholgehalt mit Hilfe eines Alkoholometers gemessen.

Wie die folgende Abbildung zeigt, ist die Besprechung der Trennung eines binären azeotrop siedenden Gemisches in der allseits beliebten Demonstrationsglockenbodenkolonne nicht so sinnvoll.



Tipp Natürlich lassen sich so auch Vigreux-. Glockenboden- oder andere Kolonnen auf ihre Wirksamkeit testen.

Beachten: Entsorgung Ausguss

Literatur V. Jarcke , Gymnasium Lage, persönliche Mitteilungen - Herzlichen Dank

www.kappenberg.com | Materialien | Versuche zur Thermometrie | 10/2011 | 2