

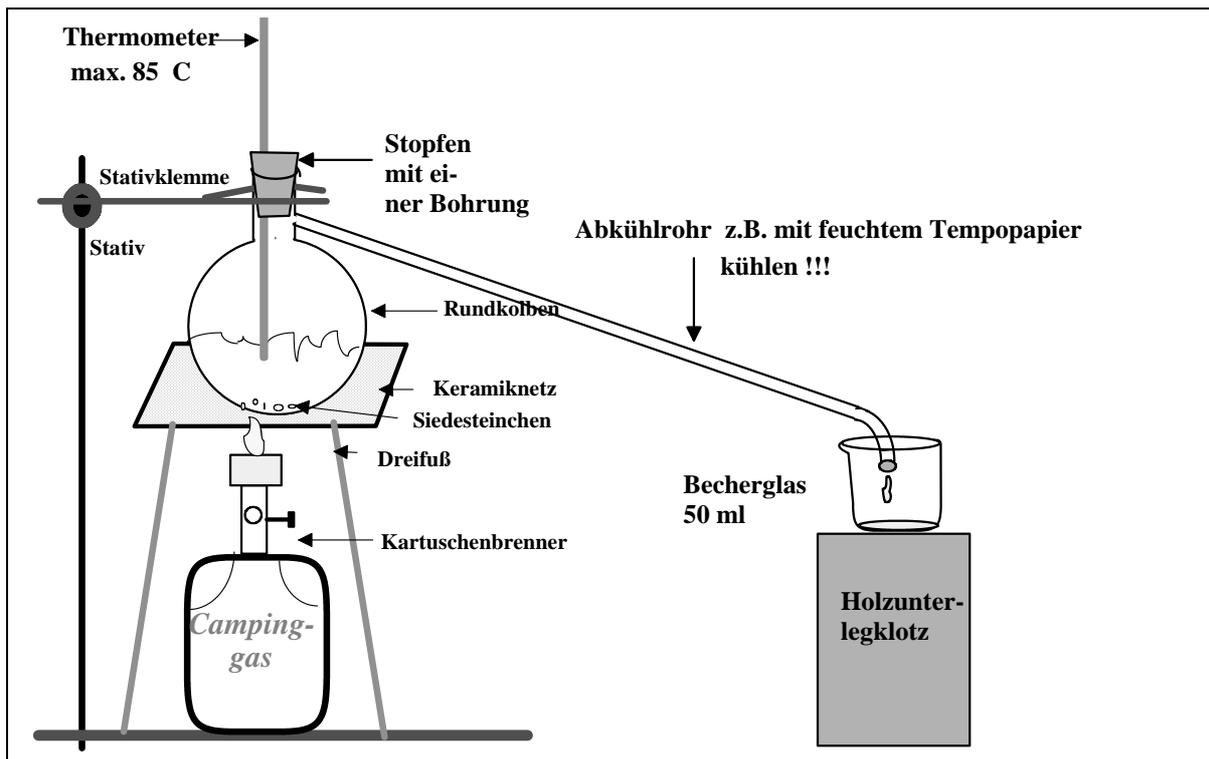
# Stofftrennung von Wasser und Alkohol bei der Destillation von Rotwein

Ausgenutzt wird bei dieser STOFFTRENNUNG die unterschiedliche Eigenschaft der \_\_\_\_\_ von Wasser und Alkohol. Während Wasser einen \_\_\_\_\_ von \_\_\_\_\_ ° C hat, siedet Alkohol bereits bei **78 ° C**.

Bei der folgenden einfachen Destillationsapparatur läßt man die Lösung (Rotwein = ein Gemisch aus rund 89 % rotgefärbten Wassers und 11% Alkohol) so weit erwärmen, dass der Stoff mit dem \_\_\_\_\_ schon verdampft, aber der mit dem höheren \_\_\_\_\_ noch nicht .

Wichtig: Nur auf max. 85 ° C erhitzen - nicht mehr, da sonst keine saubere Trennung erfolgt!!! **Weiterhin ist das ableitende Abkühlrohr zusätzlich mit Tempo bzw. Zewa-Tuch (mit kaltem Wasser getränkt) zu kühlen !!**

Den bei dieser Temperatur entweichenden Alkoholdampf läßt man wieder zur Flüssigkeit \_\_\_\_\_ . So kann man die beiden Flüssigkeiten voneinander trennen.



Versuchsaufbau:

Deine Beobachtungen: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

