

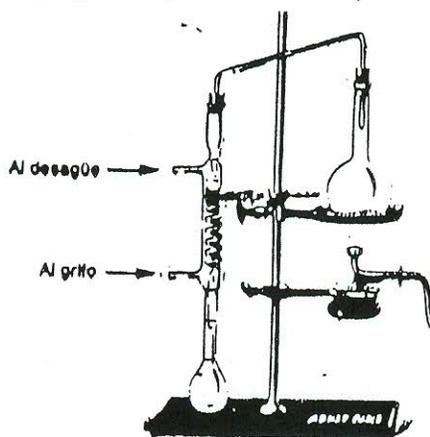
DESTILACIÓN: CÁLCULO DEL GRADO DEL VINO

MATERIAL

Equipo de destilación.
Vino, cuyo grado se desee conocer.
Probeta de 100 ml.
Alcohómetro de Gay-Lussac

PROCEDIMIENTO

__Haz un montaje similar al que aparece en el dibujo. Con la probeta mide 100 ml. de vino y viértelo en el matraz. Procura que no entre vino por el refrigerante. Observa en el dibujo cómo el agua ha de entrar por el extremo más bajo del refrigerante, con el fin de que el agua de refrigeración llene completamente el refrigerante.



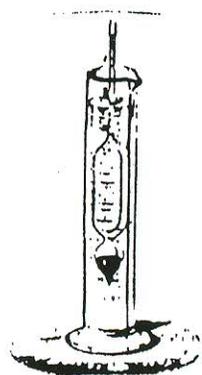
Calienta regularmente. Al llegar a los 80° aproximadamente, comenzará a hervir. Te aconsejo que en el matraz pongas algunos trocitos de vidrio roto, o trozos de porcelana rota, con el fin de regular la ebullición y así la espuma que pueda producir el vino, no rebose el matraz. Has de recoger aproximadamente unos 60 ml. de destilado. Este destilado está compuesto por etanol y agua destilada. En el matraz ya no quedará alcohol y el residuo está formado por agua, colorantes y materia orgánica.

Vierte todo el líquido filtrado en una probeta de 100 ml. y completa con agua destilada hasta el enrase 100. Coge la probeta con ambas manos y agita el contenido para que se mezcle bien.

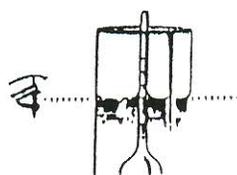
Sumerge el alcohómetro y lee el resultado, teniendo en cuenta evitar el error de paralaje.

En resumen, lo que has hecho ha sido eliminar las sustancias orgánicas, que, de estar presentes, falsificarían los resultados.

NOTA: Las botellas de vino que venden en el comercio, llevan consignado en la etiqueta el grado del vino. Comprueba, con esta práctica, la veracidad del dato.



Alcohómetro operando



Lectura del alcohómetro



Alcohómetro de Gay-Lussac