**LA CROMATOGRAFIA**

Abbiamo eseguito la cromatografia dell’inchiostro e delle foglie di spinaci. Iniziamo con l’inchiostro. Lo scopo è quello di separare l’inchiostro e le foglie di spinaci. Abbiamo utilizzato l’alcool, mortaio con pestello e bicarbonato di sodio. Inizialmente si prende un becher e si taglia un striscia di carta assorbente, si mette un po’ di alcool precisamente 10 ml, con un righello si misurano 2 cm sulla striscia di carta assorbente poi si segna una striscia dove si è misurato i 2 cm, sulla linea tracciata con la matita si disegnano due puntini con un pennarello nero. Si prende la striscia assorbente e la si mette nel apposito becher con i 10 ml di alcool. Si pone la capsula Petri sopra il becher per lasciare dentro il becher le evaporazioni. Possiamo notare che l’inchiostro nero si è suddiviso in vari colori che lo compongono, tra cui il giallo, il rosso, il viola, il verde e addirittura l’azzurro. Prendiamo un po’ di foglie di spinaci e le si pongono nel mortaio. Insieme alle foglie viene aggiunto un po’ di bicarbonato di sodio e alcool. Si schiaccia il tutto con il pestello, si può notare che è venuto fuori un liquido verde scuro. Abbiamo preso un altro becher con dentro sempre 10 ml di alcool, con un righello si misurano 2 cm sulla striscia di carta assorbente poi si segna una striscia dove si è misurato i 2 cm, sulla linea tracciata con la matita si disegnano due puntini con il liquido delle foglie. Si prende la striscia assorbente e la si mette nel apposito becher con i 10 ml di alcool. Si pone la capsula Petri sopra il becher per lasciare dentro il becher le evaporazioni. Possiamo notare che i due puntini disegnati con il liquido delle foglie si sono suddivisi in un solo colore e non come l’inchiostro che si è suddiviso in più colori. Il colore del liquido delle foglie è di colore giallo. Attraverso la cromatografia si possono vedere i vari componenti di un colore qualsiasi.

**LA DISTILLAZIONE**

Abbiamo fatto la distillazione del vino. Attraverso la distillazione si possono separare i vari componenti di un liquido. È possibile separare i vari componenti di un liquido perché ognuno di essi ha una diversa temperatura. Per fare la distillazione servono i vari strumenti: Pallone, Cilindro graduato, Becher, Pinza, Termometro. Mettere la beuta contenente il vino sulla piastra riscaldata. Collegare la beuta al tubo refrigerante alla fine di esso mettere un becher. I liquidi contenenti nel vino evaporeranno chi prima e chi dopo. Possiamo notare che è evaporato prima l’alcool (evapora a 78°C) mentre l’acqua è evaporata dopo (evapora a 100° C) il rimanente del vino sono tutti zuccheri.