La cromatografia serve per dividere i miscugli omogenei in questo caso il colore .

**oggetti:**

1. **becher**
2. **alcool**
3. **foglie di spinaci**
4. **trattopen**
5. **mortaio pestello**
6. **carta da filtro**
7. **forbici**
8. **pipetta**

**cosa bisogna fare:**

con il trattopen bisogna fare 2 al massimo 3 pallini sulla carta da filtro, dopo aver tagliato la parte superiore della carta da filtro e aver messo una goccia di alcool nel becher , bisogna mettere la carta da filtro con le palline di inchiostro nel becher e aspettare una decina di minuti e vedere il risultato .

Invece con le foglie di spinaci , bisogna metterle nel mortaio con un po' d'alcool e poi pestarle con il pestello le foglie ,dopo di che bisogna con la pipetta prendere il succo e metterlo sulla carta da filtro per poi mettere anche questa dentro al becher con l'alcool.

**osservazioni :**

Il trattopen nel becher rilascia i colori di cui e formato che sono giallo ,rosso ,blu,viola.

mentre il succo delle foglie di spinaci si divide in giallo verde .

La distillazione serve per dividere delle sostanze liquido-liquido .

**oggetti :**

1. **beuta**
2. **refrigerante**
3. **piastra**
4. **becher**
5. **termometro**
6. **acqua**
7. **tubi per collegare l'acqua al refrigerante**
8. **vino**

**cosa bisogna fare :**

In laboratorio abbiamo distillato il vino , per prima cosa abbiamo messo il vino nella beuta ,e la beuta l'abbiamo messa sulla piastra . Poi abbiamo collegato la beuta al refrigerante e al termometro poi grazie ad un apposito sostegna abbiamo collegato il refrigerante ad una specie di rubinetto che mandava l'acqua distillata dal vino nel becher. Alla fine abbiamo collegato al refrigerante i tubi che pompavano acqua al suo interno.

**Osservazioni:**

Il vino bollendo a novanta gradi comincia ad evaporare facendo passare il vapore nel refrigerante che attraversa dal ' acqua raffredda il vapore facendolo diventare liquido . Dal refrigerante poi l'acqua attraversando il refrigerante va nel becher come acqua distillata mentre il restante vino si solidifica diventando una specie di cristallo.