Cromotografia:

obiettivi

separare tra i componenti di un solvente.

Principio teorico

Grazie a una sostanza porosa,immersa in un liquido i componenti di un solvente verranno trattenuti ,dalla sostanza porosa così si vedranno i componenti con diversi colori.

Materiali strumenti reattivi

* Becher .inchiostro
* Alcool
* Striscia di carta
* Un pennarello nero
* Matita
* righello

procedimento operativo

prendere un pezzo di carta e tagliarla, come la grandezza del becher poi con il righello segnare con la matita da 2 cm dal basso una riga orizzontale e infine segnare 2 puntini con il pennarello distanti tra di loro. Infine bisogna mettere il foglietto all’interno del becher con poco alcool e chiudere il becher con un vetrino .

osservazioni / conclusioni

dopo pochi minuti sul foglietto all’interno del becher si vedranno delle righe che vanno verso l’alto e formate da colori diversi , è la scomposizione dell’inchiostro.

Distillazione:

obbiettivi

separare un miscuglio omogeneo , vaporizzando il solvente.

Principio teorico

Principio teorico La distillazione è un operazione che consiste nel separare le varie componenti di una miscela liquida .abbiamo riscaldato il liquido fino all’ ebollizione, in modo che evaporino parte dei componenti .Lo scopo della distillazione può essere il recupero di un solvente da una soluzione in cui siano presenti sostanze che non si vaporizzano .

Materiale strumenti reattivi

* becher vino
* imbuto refrigerante acqua
* termometro alcool
* pinza
* cilindro graduato
* pallone

procedimento operativo

Abbiamo sistemato il palloncino, sorretto da un sostegno, ad un centimetro circa distante dal tre piedi e sotto abbiamo sistemiamo il becco bunser . Nell'imboccatura superiore del palloncino è stato posizionato il raccordo a tre vie. dove, è stato messo un termometro, mentre nell'altra via abbiamo unito lo scambiatore di calore contro corrente, sorretto dal secondo sostegno. infine per il liquido che uscirà servirà la provetta.

Osservazioni / conclusioni

Il vino dopo poco vediamo che inizia ad evaporare. Il vino è passato per il raccordo a tre vie dove si ricondensa fino ad entrare nel tubicino dello scambiatore . Infine uscirà nelle provette l’alcool .