RELAZIONE del LABORATORIO di CHIMICA:

DISTILLAZIONE: distillazione del vino

* Obbiettivo: Distillare e verificare la diversa composizione di una miscela.
* Principio teorico: è possibile separare i vari componenti dato che ognuno di essi ha una temperatura di evaporazione diversa.
* Materiali: Pallone, Cilindro graduato, Becher, Vino, Pinza, Termometro.
* Procedimento operativo: Mettere la beuta contenente il vinio sulla piastra riscaldata. Collegare la beuta con il tubo refrigerante e alla fine di esso mettere un beker.
* Osservazioni e conclusioni: è evaporato prima l’alcool, perché evapora a 78°C, poi è evaporata l’acqua perché evapora a 100°C.

1. LA CROMATOGRAFIA:

* Obbiettivi: separazione dei colori dell ‘ inchiostro
* Materiali: beker, carta da filtro
* Principio teorico: l’acool quando risale ,sulla carta da filtro trascina i vari pigmenti e così li divide.
* Procedimento operativo: tagliare la carta da filtro fare un pallino, sul fondo lasciando lo spazio sotto ,con il pennarello nero. Mettere l’alcool e la carta da filtro nel beker.
* Osservazioni e conclusioni: dopo un pò sulla carta da filtro si erano formati i pigmenti dell’inchiostro

1. LA CROMATOGRAFIA:

* Obbiettivi: separare i pigmenti degli spinaci
* Materiali: beker, carta da filtro, mortaio e pestello, pipetta
* Procedimento operativo: schiacciare gli spinaci con il pestello nel mortaio si ottiene così un succo. Tagliamo la carta da filtro e a 2 cm dal fondo fare un pallino con l’aiuto della pipetta. Mettere un po’ di alcool e la carta da filtro nel beker.
* Osservazioni e conclusioni: dopo un po’ il pallino si era diviso in 3 colori.