

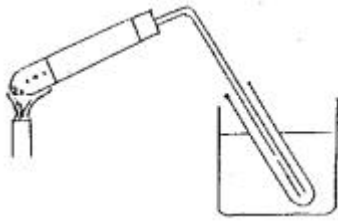
1 泡盛とワインの蒸留

<目的> 蒸留によって混合物から純物質を分離する方法を理解する。

<試料> 泡盛, 赤ワイン

<器具> 試験管, ゴム栓つきガラス曲管, 試験管ばさみ, ガスバーナー, ビーカー, 枝付きフラスコ, リービッヒ冷却器, 蒸発皿, ライター

<操作> ① 試験管に泡盛 5 ml をとり, 沸騰石を 2 ~ 3 粒加え, ゴム栓つきガラス曲管をつけて加熱し,
約 1 ml 蒸留する。



泡盛の蒸留

② 蒸留した泡盛を蒸発皿に移し, 火をつける。

③ 枝付きフラスコに赤ワイン 100 ml を入れ, 沸騰石を 2 ~ 3 粒加えて加熱し, リービッヒ冷却器を用いて, 78 °C 以下で蒸留する。

④ 蒸留した赤ワインを蒸発皿に移し, 火をつける。

⑤ ①と同様の操作で, 2 ml, 3 ml を取り出し, 蒸発皿に移して火をつけ, その結果を②と比べ, なぜそうなるのか考える。