

実験 「ワインの蒸留の確認」

1 目的

混合物の分離の方法の1つである蒸留を行い、操作と装置の確認をする。また、蒸留によって得られた蒸留液の成分を確かめる。

2 注意

ガスバーナーを使う。やけどに注意。

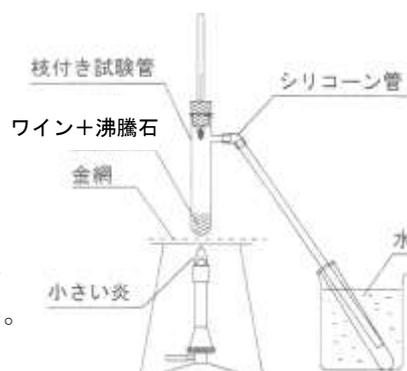
3 準備

ガスバーナー、三脚、金網、蒸留装置（誘導管付き 枝付き試験管、ゴム栓付き温度計）、16.5 cm 試験管、300 mL ビーカー、赤ワイン、沸騰石

4 方法

1) 赤ワインの蒸留

- (1) 赤ワイン 5 mL と沸騰石 2、3 粒を枝付き試験管に入れて、ゴム栓付き温度計をする。
- (2) 誘導管の先を、水を 200mL 程度入れたビーカー内に立てかけた試験管に底まで差し込む。(右図参照)
- (3) 三脚に金網をのせ、その上に枝付き試験管の底が当たるようにスタンドを調整し、ガスバーナーの弱火で熱する。



蒸留操作

2) 蒸留液の確認

- (4) 試験管に深さ 0.7 cm (1 mL 弱) たまるまで蒸留を続け、蒸留して出てきた液体 (蒸留液) の臭いや色を観察する。
- 3) 片付け

ガラス器具はブラシで洗い、乾燥機にかける。

5 結果 (目に見えること、計測できること)

蒸留液の様子や性質などを記録しなさい。

6 考察 (結果をもとにして言えること)

蒸留液に含まれると考えられる物質を書きなさい。

部組番号

氏名

実験プリント点 4 3 2 1