

Distillazione semplice

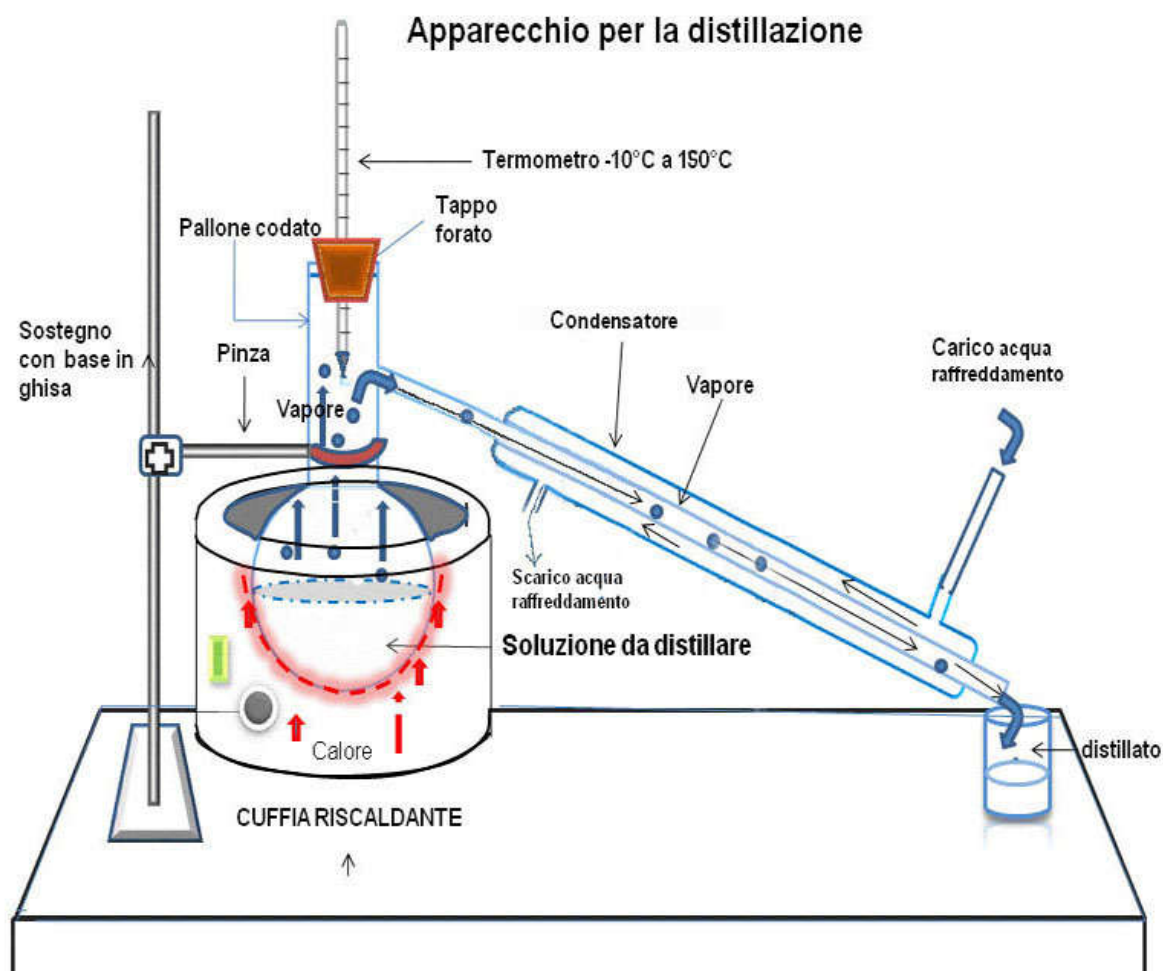
La distillazione è una tecnica che permette di separare i componenti di un miscuglio omogeneo (liquido-liquido o liquido-solido) sfruttando il loro diverso punto di ebollizione.

È un metodo molto efficace quando uno dei due componenti da separare è solido e ha temperatura di ebollizione molto diversa dal liquido; nel caso di due liquidi miscibili è necessario che le temperature di ebollizione dei due liquidi siano molto diverse (ad esempio alcool ed acqua).

Scopo dell'esperimento: separare un miscuglio omogeneo mediante distillazione semplice.

Materiale:

- Pallone codato di vetro;
- Mantello riscaldante;
- Tubo di refrigerazione (condensatore) ;
- Becher;
- Miscuglio omogeneo di acqua e sale.



Procedimento

- 1) **Trasversare nel pallone di vetro una certa quantità di soluzione (acqua e sale).**
- 2) **Montare l'apparecchiatura per la distillazione, far scorrere l'acqua nel tubo refrigerante, accendere il mantello riscaldante.**
- 3) **Controllare sul termometro la temperatura e annotare il valore che rimarrà costante per un certo intervallo di tempo (punto di ebollizione).**
- 4) **Continuare la distillazione finché si è raccolta nel becher una certa quantità di distillato.**
- 5) **Spegnere il mantello riscaldante, interrompere la circolazione dell'acqua.**

Conclusioni:

Mediante la tecnica della distillazione, siamo riusciti a separare il nostro miscuglio. Nel becher posizionato sotto il tubo refrigerante abbiamo raccolto acqua distillata, mentre nel pallone di vetro è rimasta depositata la crosta di sale.