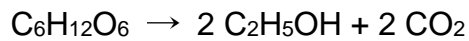


## FREMSTILLING AF ALKOHOL, C<sub>2</sub>H<sub>5</sub>OH

### Baggrund:

Når gærceller har sukker at spise, men der ingen ilt er til stede, så danner gærcellerne alkohol.



Den dannede alkohol kan destilleres fra, fordi sprit har et lavere kogepunkt (ca. 80 grader) end vand (100 grader).

### Fremgangsmåde:

#### Del 1: Gæring

1. Hæld 10 gram sukker ned i konisk kolbe.
2. Tilsæt 150 ml vand
3. Tilsæt 10 gram gær.
4. Omryst blandingen og monter et lufttæt låg.
5. Lad opløsningen stå i nogle dage ved stuetemperatur, så burde al sukker være brugt og omdannet til alkohol.



#### Del 2: Destillation

6. Hæld væsken fra gennem en tragt og et kaffefilter og ned i en ny kolbe som på billedet.
7. På den nye kolbe med væsken påmonteres en prop med en slange som på billedet.
8. Slangen føres ned i et reagensglas, der skal stå i et vandbad med is.
9. Tænd en bunsenbrænder under kolben og påbegynd destillationen ved svag varme.  
- det skal kun boble lidt, så kun alkohol fordamper.
10. Efter kort tid vil der samle sig nogle milliliter klar væske i reagensglasset. Det er næsten ren alkohol.
11. Hæld væske ud i noget brandfast, og sæt ild til væsken.
12. Hvis det brænder, har I påvist alkohol.



### Efterbehandling:

Skriv en journal, hvor I beskriver jeres arbejdsgange, og hvad der sker.