ΦΥΛΛΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΣΤΗΝ ΑΠΟΣΤΑΞΗ-ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΑ

ΟΝΟΜΑ	**ΕΠΙΘΕΤΟ**

1.

Τι είναι η απόσταξη

- Μέθοδος _____, όπου,
- μια πτητική ουσία (υγρή) θερμαίνεται μέχρι το _____ της, μετατρέπεται σε αέριο και στη συνέχεια οι ατμοί της ψύχονται, _____ και συλλέγονται σε άλλο μέρος της συσκευής.
- Χρησιμοποιείται για τον καθαρισμό μιας πτητικής ουσίας **από μη πτητικά συστατικά** ή για την **απομάκρυνση πτητικών προσμίξεων.**

καθαρισμού υγρών | σημείο βρασμού | επαναϋγροποιούνται

2.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΠΟΣΤΑΞΗΣ

3.

ΣΗΜΕΙΟ ΒΡΑΣΜΟΥ ΝΕΡΟΥ 0

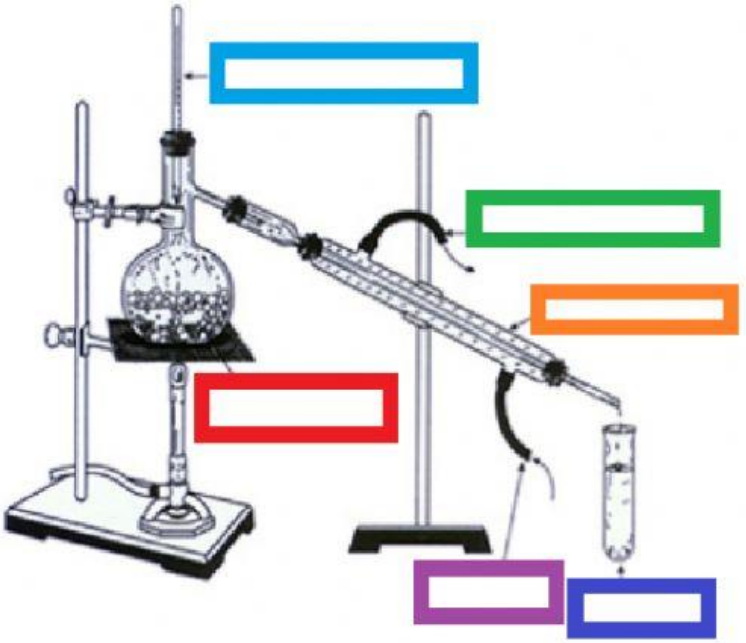
ΣΗΜΕΙΟ ΒΡΑΣΜΟΥ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΟΣ 0

ΣΗΜΕΙΟ ΒΡΑΣΜΟΥ ΞΥΛΟΠΝΕΥΜΑΤΟΣ 0

LIVEWORKSHEETS

4.

Να ονομαστούν τα μέρη της συσκευής απόσταξης.



Θερμόμετρο

Έξοδος κρύου νερού

Συμπυκνωτής

Γλεύκος

Είσοδος κρύου νερού

Απόσταγμα

5.

ΜΕΤΡΗΣΗ ΒΑΘΜΩΝ ΑΛΚΟΟΛΗΣ

6.

ΔΙΑΚΡΙΣΗ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΟΣ ΞΥΛΟΠΝΕΥΜΑΤΟΣ

LIVEWORKSHEETS

7.

ΓΙΑΤΙ ΚΑΝΟΥΜΕ ΑΠΟΣΤΑΞΗ;

Η ζύμωση των πρώτων υλών που περιέχουν σάκχαρα καταλήγουν σε αλκοολικά διαλύματα που περιέχουν πολλές ουσίες χρωστικές, αρωματικές κ.ά.

• Η ζύμωση σταματάει στους 16-18 αλκοολικούς βαθμούς όπου και διακόπτεται φυσιολογικά.

• Έτσι δεν μπορούμε να πάρουμε πιο υψηλόβαθμα αλκοολικά διαλύματα ακόμη και αν υπάρχουν αζύμωτα σάκχαρα.

• Μπορούμε να αποφύγουμε ουσίες με δυσάρεστο άρωμα και αντίστοιχα να αρωματίσουμε με πρώτες ύλες της αρεσκείας μας τα αλκοολικά διαλύματα.

8.

Τύποι αλκοολούχων ποτών

Ζυμούμενα	Αποσταζόμενα	Ηδύποτα
Παρασκευάζονται με αλκοολική ζύμωση αμυλούχου ή σακχαρούχου πρώτης ύλης.	Σε αυτό τον τύπο ποτών η αλκοολική ζύμωση της πρώτης ύλης ακολουθείται από απόσταξη σε ειδική συσκευή, τον αποστακτήρα (κοινώς αποκαλούμενη "καζάνι")	Αναμιγνύονται προϋπολογισμένες ποσότητες αιθυλικής αλκοόλης, νερού, αρωματικών και χρωστικών υλών (τις περισσότερες φορές μη φυσικής προέλευσης) και γλυκαντικών ουσιών
Το κρασί και ο ζύθος	το τσίπουρο, το ούζο, η βότκα, το ουίσκι κ.α	διαφόροι τύποι λικέρ

9.

ποτό	τυπικός αλκοολικός βαθμός
μπύρα (χαμηλή σε περιεκτικότητα αλκοόλης)	0.05%–1.2%
μπύρα	2%–12%
κρασί	9%–16%
σακέ (κρασί από ρύζι)	15%
τεκίλα	32%–60%
βότκα	35%–50%
μπράντυ	35%–60%
γκράπα	37.5%–60%
ρούμι	37.5%–80%
ούζο	37.5%+
κασάσα	38%–54%
τζιν	40%–50%
ουίσκι	40%–68%
αψέντι	45%–89.9%

LIVEWORKSHEETS

10.	**ΟΞΕΙΔΩΣΗ ΑΙΘΑΝΟΛΗΣ**	

LIVEWORKSHEETS