



Aufbau einer Destillationsapparatur

① Sortiere die in ihre Reihenfolge. (1-7)

- Das flüssige Destillat (hochprozentiger Ethanol) fließt aus der Vorlage.
- Der Ethanol-Dampf steigt in den Kühler auf.
- Deshalb muss man das Thermometer im Auge behalten und die Destillation im richtigen Augenblick beenden.
- Bei 78°C verdampft der Ethanol.
- Erhitzt man die Lösung weiter, so verdampft auch das Wasser.
- Wein wird im Destillationskolben erhitzt.
- Im Kühler kondensiert der Dampf.

② Methanol hat eine Siedetemperatur von 65°C .
Ethanol verdampft bei 78°C .
Wasser hat eine Siedetemperatur von 100°C .

In welcher Reihenfolge fließen die drei Flüssigkeiten aus der Vorlage, wenn die Destillationslösung aus diesen drei Stoffen besteht? Begründe deine Antwort.
