

## **Temat: Spirytus i jego produkcja.**

Proszę zapoznać się z tematem, zamieścić notatkę w zeszycie, sfotografować lub zeskanować i nadesłać na adres: mbiesiadecka@wp.pl

Spirytus jest to roztwór wodny co najmniej 95% alkoholu etylowego. Wyrabia się go w Polsce głównie z ziemniaków, a także ze zbóż, odpadków pozostających z buraków przy produkcji cukru. Celem otrzymania spirytusu z ziemniaków należy je rozgotować, wskutek czego zawarty w nich krochmal (skrobia) rozkleja się.

Słodki zacier przelewa się do kadzi i dodaje się doń drożdży, które wywołują fermentację alkoholową. Fermentacja ta polega na rozkładzie cukru( na alkohol i dwutlenek węgla.

Produkt otrzymany przez fermentację słodkiego zacieru zwie się okowitą. Celem otrzymania 95% spirytusu poddaje się okowitę destylacji. Destylacja okowity polega na tym, że zawarty

w niej alkohol jako bardzo lotny pod wpływem ogrzewania pierwszy paruje. Parę przeprowadza się dp aparatów, w których na skutek ochłodzenia skrapla się i gromadzi w specjalnych zbiornikach. W ten sposób otrzymuje się spirytus surowy. Nie nadaje się on

jeszcze do konsumpcji, gdyż posiada niektóre szkodliwe dla zdrowia zanieczyszczenia (fuzle). Dalsze oczyszczanie spirytusu surowego (rektyfikacja) odbywa się również drogą destylacji.

W ten sposób otrzymuje się spirytus rektyfikowany, zawierający nie mniej niż 95% alkoholu, i poza wodą nie więcej niż 0,058% domieszek.

Spirytus używa się także do celów technicznych (np. rozpuszczania lakierów, poruszania silników i do ogrzewania). Sprzedawany jest wtedy znacznie taniej. Aby uniemożliwić jego konsumpcję, dodaje się doń substancje chemiczne o odrażającym zapachu i jaskrawej barwie np. pirydynę i fiolet krystaliczny. W ten sposób skażony spirytus zwie się denaturatem.