

# Destilação Simple

## 2. Suporte:

Esta montagem precisa de dois suportes universais: um para segurar o balão de fundo redondo e outro para segurar o condensador de Liebig.

## 3. Ebulição:

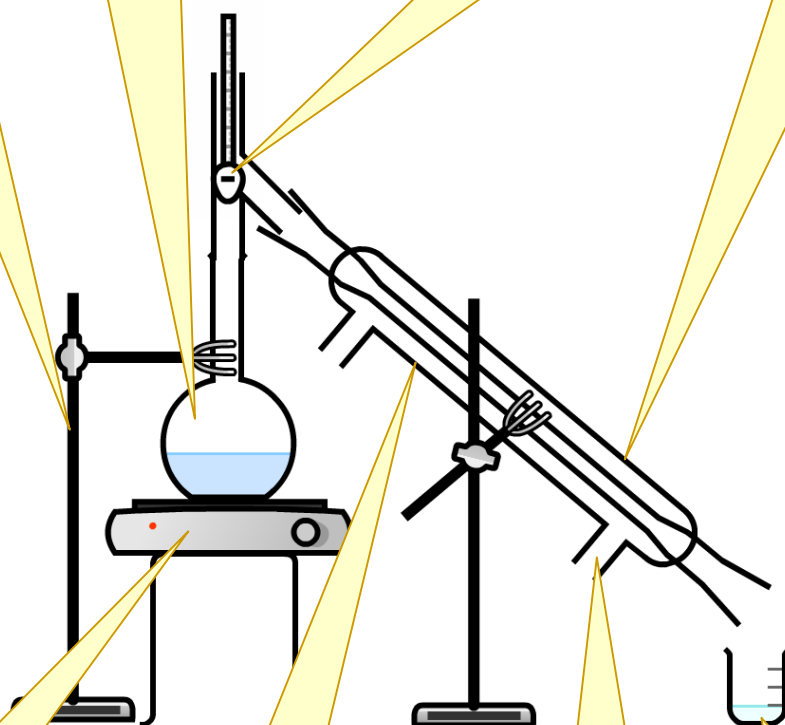
Já no estado gasoso, o componente com o ponto de ebulição mais baixo subirá até ser encaminhado para o condensador de Liebig.

## 4. Termómetro:

O controlo da temperatura é importante. Se esta subir demasiado, o próximo componente da mistura entrará também em ebulição.

## 5. Condensador de Liebig:

Este dispositivo serve para arrefecer o componente gasoso até ao ponto de condensação, passando-o novamente ao estado líquido.



## 1. Aquecimento:

Qualquer que seja a fonte de aquecimento, a sua função é aquecer a mistura homogénea até ao ponto de ebulição do componente mais volátil.

## 6. Arrefecimento:

O condensador, para arrefecer o componente gasoso, é constituído por dois tubos de vidro, mas o gás passa apenas pelo tubo interior.

## 7. Entrada e saída de água:

O arrefecimento é efetuado pela água fria, que entra por baixo, enchendo todo o tubo exterior do condensador e saindo pelo orifício superior.

## 8. Destilado:

O componente gasoso, que entretanto passou todo ao estado líquido, é recolhido, lentamente, num recipiente: chama-se destilado.