

为什么可以利用酒精与水的沸点不同,将酒精从酒精与水的混合物中分离?

我曾经到酒厂参观过酒精的制作工艺过程，简单介绍一下我所看到的大致过程。

酒精的学名叫乙醇，它是沸点为78.4摄氏度，而水的沸点为100摄氏度。在酒厂里是将低浓度的酒（实质上是酒精与水的混合物）放在酒精精馏塔中水浴加热至酒精的沸点以上，但又远远低于水的沸点，这样酒精就大量地从酒液中蒸发出来，通过上部的冷凝器重新变成液态酒精被收集起来，在此温度下，酒中所含的水份却不会被大量蒸发而留了下来。

当然，在蒸馏塔工作温度下，水也会有部分蒸发，所以通过这种普通的精馏方法制成的酒精纯度都不会太高，一般为95%，当然也可以通过高纯度的精馏法可以制成96%纯度的酒精。

如果想制成100%的纯酒精（即所谓无水乙醇）就不能再用这种精馏的方法，而应该采用其它的方法将酒精中的水分分离出来了。

水的沸点是多少度??

通常在标准的大气压下，水的沸点度数是100度。

通常来说在这些地方只要将水煮到70多度，水就差不多沸腾了，但是这样的“开水”弊端尤其多，不能煮熟食材，也难以杀去某些细菌。所以我们通常可以看到在一些矿洞中，工人们都是采用高压锅来煮食的。高压锅就是利用了在高压下提高沸点的原理制作而成的，同理家用的高压锅，家用高压锅一般温度都在125度左右。