

Реагенты на 1кг альфы:

Бромфенон – 1,5кг (коричневая жидкость в пластике)

Этилацетат – 5л

Пирролидин – 1л (даёт синий цвет лакмуса)

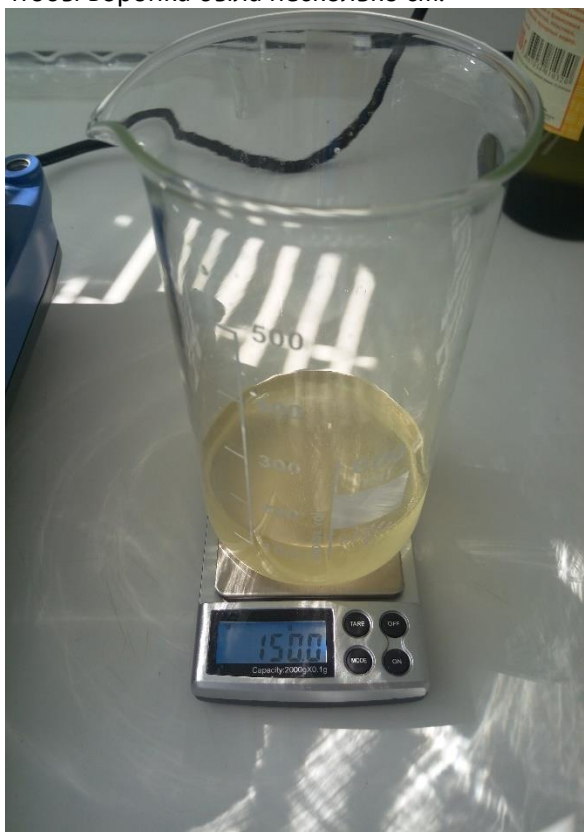
Соляная кислота – 1л (даёт красный цвет лакмуса)

Ацетон – 5л

Рецепт на 100г (первый раз варить именно 100г). Берем колбу 2-5л, кладем туда магнитик (в комплекте к магнитной мешалке), ставим на магнитную мешалку.



Наливаем туда 150г (именно грамм, на весах) Бромфенона, включаем на среднее перемешивание, чтобы воронка была несколько см.



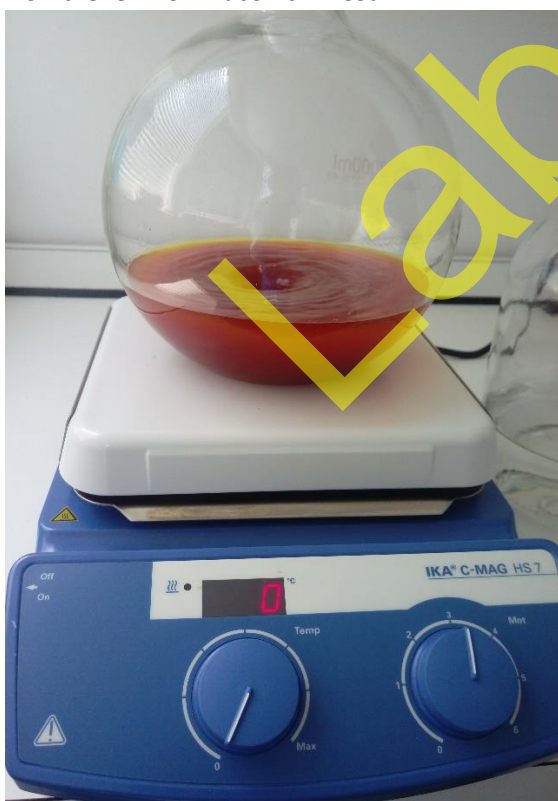
Доливаем туда 300мл Этилацетата. Сверху на колбу ставим обратный холодильник, над ними устанавливаем капельную воронку, вливаем в воронку 100мл пирролидина, открываем кран чтобы пирропупал в колбу постепенно, чтобы жидкость не сильно грелась.



Аккуратно замеряем ладонью температуру колбы, если сильно греется прекращаем вливать пир. Когда пир весь влили, оставляем мешать на 2 часа.



По истечению 2 часов синтеза



Заливаем 0,5л чистой воды температурой 30-40С в колбу с маслом альфы в этилацетате (Бромфенон+пиrolлидин=основание альфы, этилацетат – растворитель) и включаем мешалку чтобы промыть масло, на 5 минут.

Переливаем в капельную воронку и ждем 30-60мин, (определяется визуально по объёму) пока жидкость четко не расслоится.

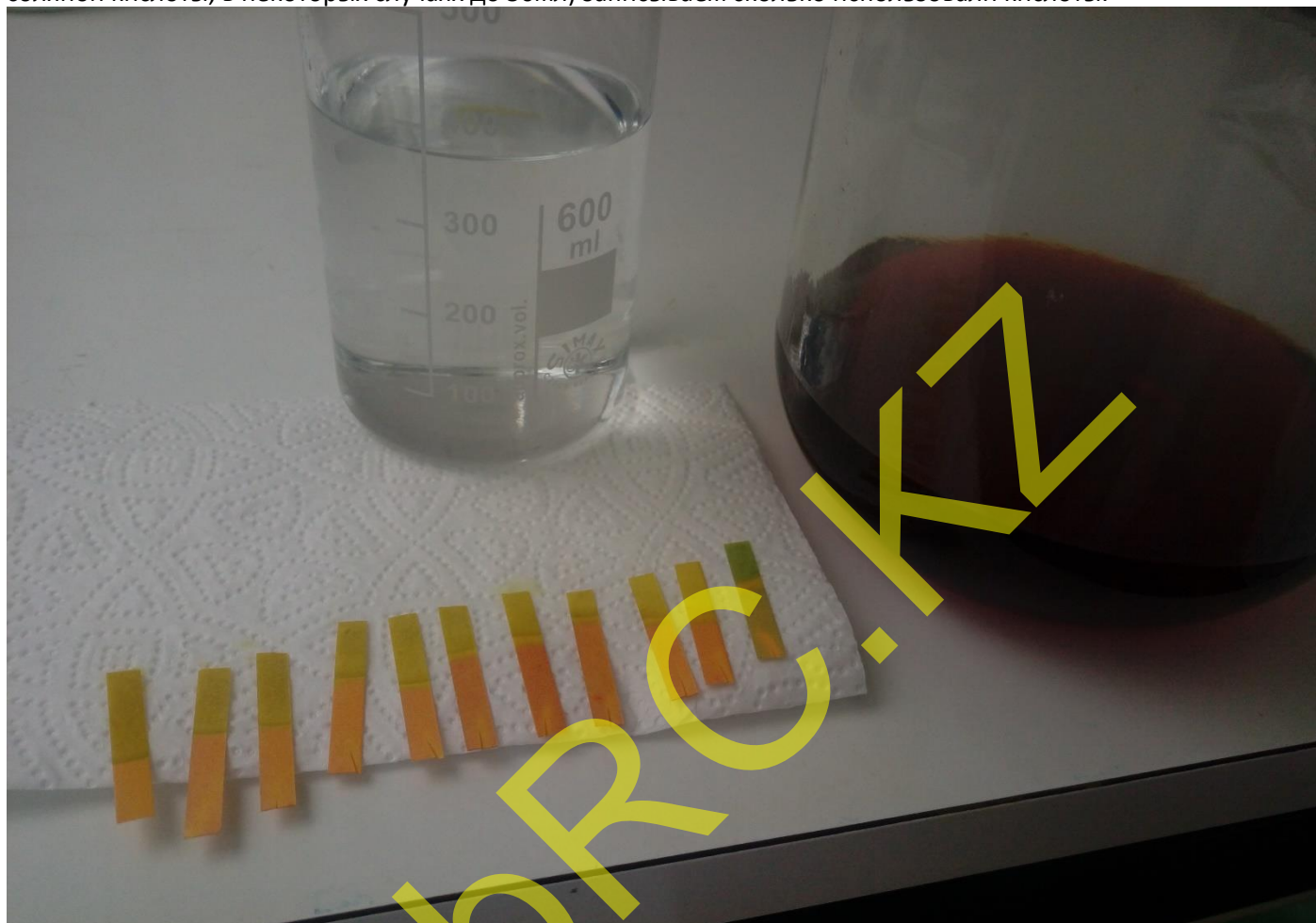


Сливаем воду (нижний светлый слой). Сливать очень аккуратно, сначала слить большую часть и остановиться на 10 минут, чтобы остатки воды сползли по стенкам вниз, так несколько раз, нельзя чтобы ни мл воды осталось (это потом плохо влияет на масло - лучше чуть масла слить).



Отбираем масло с этилацетатом (верхний темный слой) в стеклянную банку или ведро.

Добавляем в масло 100мл ацетона, перемешиваем (руками, не мешалкой, дальше все только руками). Начинаем кислотить, по немного (3-5мл) приливать соляную кислоту, тщательно перемешиваем (1 минута) и замерять показания pH лакмусовым индикатором (сразу после перемешивания опускаем лакмус в жидкость на секунду, вытаскиваем, ждем пару секунд и сравниваем цвет со шкалой), когда индикатор покажет 5-6 (в идеале 5.2-5.4, оранжевый) - завершить кислению. В среднем на кислению уходит 30-40мл соляной кислоты, в некоторых случаях до 50мл) записываем сколько использовали кислоты.



Долить в покисленное масло 200мл ацетона (из расчёта на 1мл кислоты – 10мл ацетона, с учётом того что залили до кислению + 50мл ацетона сверху, на всякий случай (например мы добавили 30 мл кислоты - следовательно необходимо добавить 300 мл ацетона + 50 мл, в п.9 мы уже добавили 100 мл ацетона т.е. в итоге нам необходимо добавить 250 мл ацетона), хорошо перемешать и убрать в холодильник для выпадения осадка на 4-8 часов.

После замерить кислотность.



Если pH выше 5-6, дополнительно добавить кислоты, ацетона (как мы уже делали в пункте 9, 10) и поставить выпадать в морозилку от 8 до 48 часов.

Осадок в бутылке:



Отжать получившийся осадок.



Отжатую жидкость не сливая отложить.

Процесс отжима: Для отжима потребуется собрать фильтровальную установку по инструкции: <http://kontren.narod.ru/Oli/mclass/M-class02.htm> Вырезать фильтр по размеру воронки (он должен закрывать все отверстия, но не загибаться на стенки). Собрать установку, на боковой отвод колбы надеть шланг насоса. Присосать фильтр: смочить его ацетоном и ненадолго включить насос. Перенести жидкость с осадком на фильтр, слой осадка распределить как можно равномернее. в процессе отжима тромбовать продукт ложкой. Отсосать жидкость до состояния пока не перестанет капать. Отсоединить шланг насоса, затем(!) выключить его. Снять воронку Бюхнера и перенести осадок на тарелку или на листок бумаги.

Для сушки муки хорошо подходят разрезанные пополам канистры из под ацетона или этилацетата) Просушить (2-24 часов на тарелке при комнатной температуре), взвесить полученный продукт. Если продукта по весу ниже нормы, замерить показания пш отжатой жидкости, если он выше 5, то попробовать ещё закислить соляной кислотой, долить ацетона и поставить в морозилку для выпадения на 4-8 часов (т.е. возвращаемся к п.9-10). Если продукт имеет желтый оттенок и запах, его надо промыть холодным ацетоном (заранее поставленным в холодильник). Собираем фильтровальную установку как в п.13, выкладываем на фильтр продукт, трамбуем, включаем насос и сверху поливаем холодным ацетоном из расчета 1гр продукта=1мл ацетона.

Сушим продукт и мука готова.



Работать без противогаза категорически запрещено! Если почувствовали себя плохо, головная боль, головокружение, слабость, нервозность, паранойя, скорее всего вы отравились парами варки. Возможно вы уже израсходовали фильтр и его пора заменить, или вы выбрали фильтр марки которая не подходит для этой среды загрязнений, или неплотно одели противогаз и он где-то пропускает. В любом случае, сразу напишите об этом своему руководству и по возможности не начинайте варку пока не станет лучше. Чтобы быстрее прийти в форму, надо пить много теплой воды, есть фрукты, овощи, сладкое, гулять на свежем воздухе в парке, по дальше от шума города и людей. Ну и конечно не забываем про технику безопасности, и обязательно выключать все электроприборы из розетки в конце варки.

Кристаллизация.

Полученную муку желательно кристаллизировать, это делает продукт чище и позволяет употреблять его ингаляционным путём.

На 1кг муки берём 350мл 96% этилового спирта и 500мл ацетона.

Засыпаем муку в мерный стакан, заливаем спирт и ацетон, подогреваем до полного растворения муки. На этом этапе можно добавить краситель и ароматизатор по вкусу.

Стакан с раствором накрываем пищевой плёнкой и оставляем остывать до комнатной температуры .

После остывания снимаем плёнку и ставим на кристаллизацию.

Размер кристалла зависит от скорости испарения растворителя. Чем теплее окружающая среда - тем быстрее испаряется растворитель и тем мельче будут кристаллы.