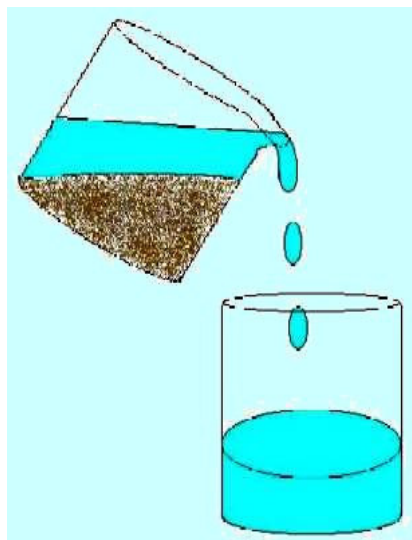


## Dekantace

**Dekantace** je metoda oddělování kapaliny od pevné látky opatrným slitím kapaliny, zatímco pevná látka zůstane usazená na dně nádoby. V nádobě většinou zůstane část rozpouštědla, zatímco část sedimentu z nádoby spolu s rozpouštědlem odteče.

Před sléváním je zapotřebí nádobu s kapalinou a pevnou látkou nechat určitou dobu stát v klidu (nejlépe v nakloněné poloze), aby se pevná látka co nejlépe usadila na dně nádoby a nebyla stržena spolu s kapalinou odtékající při slévání.



Slévání vody z rýže při jejím promývání úpřed vařením je v podstatě dekantací.

Dekantace se používá také při odborné manipulaci se starším červeným vínem: Starší červená vína mohou mít usazeniny, proto se obvykle takzvaně **dekantují** - přelévají do karafy. Vinný kámen pak zůstane v láhvi a neruší chuť. Dekantace musí být provedena s jistou znalostí této činnosti, jinak by víno mohlo být navždy zničeno. Jedná se o umné přelití tak, že láhev je držena v horizontální poloze, aby případný sediment zůstal na její stěně. Pokud se nakloní víc, sediment sklouzne do karafy... a můžeme otevřít novou láhev.



Dekantace červeného vína