Чтобы самостоятельно определить, какой именно вид спирта, совсем необязательно нести его образцы в лабораторию. Существует несколько простых способов определения вида спирта:

1. **Все что необходимо это поджечь жидкость.** Можно налить небольшое количество в любую емкость, а можно просто смочить край ватной палочки и поднести к источнику огня. Такой метод не требует использования каких-то специальных инструментов, а результат диагностики мгновенный. Этиловый спирт всегда горит только синим огнем, а вот пламя метанола — зеленое. Но это правило работает только для метилового спирта без лишних примесей.
2. **Есть еще и так называемая картофельная проба.** Небольшой корнеплод тщательно очищают и промывают, затем разрезают на две части и обе кладут в банку. Заливают картофель спиртом и оставляют на 2 -5 часов. Если по истечению этого срока вода не окрасилась в розовый цвет, значит, спирт этиловый, и в дальнейшем его можно использовать.
3. **Можно добавить небольшое количество питьевой соды в сосуд со спиртом.** Если в таре этанол, то сода окрасится в желтый цвет и осядет на дне емкости. Если же спирт метиловый, то она полностью растворится.
4. **Слегка подогревают спирт и добавляют в него пару гранул обычной марганцовки.** Если жидкость качественная, то никаких изменений не произойдет. Если же был нагрет метанол, то при попадании в него марганцовки, он начнет сильно шипеть и пузырится.
5. **Если под рукой есть хороший промышленный градусник, то небольшое количество жидкости можно просто нагреть в металлической посуде.** В тот момент, когда она начнет закипать и следует измерить ее температуру. Этанол кипит при 80 градусах, а метиловый спирт начинает закипать уже при 60 градусах.
6. **Проба Ланга или обесцвечивание жидкости.**Для этого в небольшой емкости нагревают до 18 градусов исследуемую жидкость. Сюда сразу же вливают марганцовый настой и снимают все с огня. Теперь необходимо засечь время, которое займет окрашивание жидкости из темно-малинового цвета до светло-розового. Чем дольше этот процесс происходит, тем качественнее исследуемая жидкость. Оптимальным вариантом считается 10 – 20 минут. Для такой пробы потребуется 50 г спирта, 2 г воды и 0,2 мг марганцовки.
7. **Самым простым, но достоверным считается так называемое формальдегидное исследование.** Все, что необходимо, это раскалить на сильном огне медную проволочку и опустить ее в емкость с жидкостью. Спустя 15 секунд медь извлекают и нюхают. Чем сильнее выражен аромат формальдегида, тем более низкокачественный спирт, а значит, и пить его ни в коем случае нельзя.