



Vinaigre et Bicarbonate: Identification et mesure du volume du gaz dégagé par Loïc

publié le 04/12/2012



- Le **bicarbonate de sodium** est une poudre blanche, le **vinaigre de vin** est un liquide translucide et plutôt rouge. Les deux réactifs sont placés dans un erlenmeyer muni d'un bouchon percé, et d'un tube à dégagement.
- Quand l'un entre en contact avec l'autre, il se fait une **réaction chimique** au cours de laquelle **il se dégage un gaz**.
- Ce gaz est évacué par un tube un dégagement qui l'emmène **barboter dans de l'eau de chaux**. Celle-ci, initialement translucide et incolore devient opaque et blanche : on dit qu'elle se **trouble**. Quand l'eau de chaux se trouble, on sait que le gaz dégagé est du **dioxyde de carbone**.
- Un autre tube à dégagement emmène le gaz produit vers une **éprouvette graduée** remplie d'eau. Le niveau de l'eau dans cette dernière descend : c'est un moyen de **mesurer le volume** de gaz dégagé lors d'une réaction chimique.