



Vinaigre et Bicarbonate: allers et retours par Loïc

publié le 04/12/2012





- Dans un becher, on place du **bicarbonate de sodium** en une fine couche, puis on ajoute de l'huile jusqu'à 1 cm du bord.
- Dans un autre becher, on prépare le **vinaigre de vin**, que l'on prélève à l'aide d'une pipette.
- On vient placer une goutte de vinaigre à la surface de l'huile, et un **cycle** commence :
- ***Le vinaigre est plus dense que l'huile, alors il coule dans l'huile.***
- Au contact du bicarbonate, une **réaction chimique** commence, et un **dégagement gazeux** à lieu : la goutte de vinaigre se charge de petites bulles de gaz.
- *La densité de l'ensemble vinaigre+bulles de gaz diminue au fur et à mesure que le gaz s'accumule.*
- *Quand la densité de l'ensemble devient moins importante que celle de l'huile, l'ensemble remonte à la surface.*
- *L'ensemble libère alors à l'air libre les bulles de gaz. La densité augmente alors.*
- *Quand l'ensemble a libéré suffisamment de gaz, la densité est alors plus importante que celle de l'huile, et un cycle recommence.*

