

ACIDESA TOTAL DEL VINAGRE

OBJECTE I FONAMENTS

L'acidesa total del vinagre es determina mitjançant una volumetria de neutralització en presència de fenolftaleïna alcohòlica com indicador.

MATERIAL

Bureta de 50 ml.

Matràs erlenmeyer de 250 ml.

Pipeta aforada de 10 ml.

REACTIUS

Aigua destil·lada.

Fenolftaleïna alcohòlica al 1 %.

Hidròxid de sodi 0'5N sv.

METODOLOGIA

- 1.- Mesurar 10 ml de vinagre i transferir al matràs erlenmeyer.
- 2.- Afegir l'aigua destil·lada suficient (100 ml com a mínim), recent bullida i freda, per aconseguir una coloració suficientment dèbil com per poder apreciar el viratge de la fenolftaleïna.
- 3.- Afegir 6 gotes de dissolució de fenolftaleïna i valorar amb hidròxid de sodi 0'5N fins viratge a rosat.

CÀLCULS

El resultat s'expressa en grams d'àcid acètic per 100 ml de vinagre:

$$\text{Grau acètic} = a \cdot 10 \cdot 0'03$$

essent **a** el volum, en ml d'hidròxid de sodi 0'5N.

Qüestionari 16.6.- Acidesa total del vinagre

- 1.- Escriure la reacció de valoració (subpartat 3 de la metodologia).

- 2.- Deducir raonadament la fórmula utilitzada en els càlculs.
- 3.- Fer l'esquema gràfic del procediment analític.
- 4.- Confeccionar el corresponent "butlletí d'anàlisi".
- 5.- Descriure una metodologia per un vinagre suau i de coloració extraordinàriament intensa.