

TITOLAZIONE DI UNA SOLUZIONE DI ACETO

Mod. CB-IN-78/EV

DESCRIZIONE

Attraverso questo esperimento si vuole titolare una soluzione di aceto. L'acido acetico presente nell'aceto di vino viene neutralizzato dall'idrossido di sodio.

PROGRAMMA DI FORMAZIONE

- reazione di neutralizzazione di un acido con una base
- curva di titolazione
- punto di equivalenza
- misura pH tramite sensore di pH
- misura volume soluzione titolante tramite contagocce

COMPONENTI

- Buretta da 50 ml
- Aceto commerciale
- Idrossido di sodio sol. 0.1 M
- Fenolftaleina sol. 1 %
- Vetreria

INDISPENSABILE (NON INCLUSO)

- **EVLAB DATALOGGER mod. EV2010/EV** comprensivo di **SOFTWARE EVLAB WORKSPACE mod. SW-CB-IN-78/EV** per la gestione completa degli esperimenti interattivi
- Sensore di pH **mod. EVS-BIO-01/EV**
- Contagocce **mod. EVS-CH-01/EV**
- **PERSONAL COMPUTER**



INCLUSO

MANUALE TEORICO – SPERIMENTALE

