

**TP N° 1(S2) : Titrage de l'acidité totale d'un vinaigre**

**1. Introduction :**

Le vinaigre est un vin rendu aigre par fermentation acétique et employé comme condiment.

Le degré d'acidité d'un vinaigre est égal à la masse d'acide acétique équivalente à l'acidité totale de **100 g** de vinaigre.

**Exemple :**

Un vinaigre de **8°** a la même acidité qu'une solution contenant **8 g** d'acide acétique pour **100 g** de vinaigre.

**2. Le but de TP :**

Le but de ce TP est de déterminer le degré d'acidité d'un vinaigre et défini comme la masse d'acide acétique (acide éthanoïque) pur contenu dans **100 g** de vinaigre. Pour cela, on dosera l'acide acétique contenu dans un volume connu de vinaigre à l'aide d'une solution de base forte de concentration connue : Solution d'Hydroxyde de Sodium NaOH.

**3. Mode opératoire :**

- ✓ Prélever à la pipette jaugée  $V_a = 10$  ml de la solution de vinaigre dilué à 10%.
- ✓ Ajouter 2 ou 3 gouttes d'indicateur coloré : la phénolphtaléine.
- ✓ Remplir la burette avec de la solution d'hydroxyde de sodium fournie de concentration  $C_b = 0,1$  mol/l.

## TP N° 1(S2) : Titrage de l'acidité totale d'un vinaigre

- ✓ Procéder au dosage de la solution jusqu'au virage de l'indicateur coloré. On fera deux essais dans les mêmes conditions. Si les résultats sont identiques au 1/10 ml près, on prendra la moyenne. Sinon, on recommencera jusqu'à obtenir des résultats reproductibles.

Le matériel nécessaire au dosage est représenté ci-dessous :

