

Alambics et Alcoomètres

par Gérard Chapelan



Alambic de démonstration

Le lycée possède un alambic destiné uniquement à la démonstration (et non à la consommation personnelle de professeurs !)

On chauffe dans l'alambic la boisson alcoolisée étudiée, vin ou cidre.

L'alcool, plus volatil que l'eau, s'échappe le premier du mélange, est refroidi et de ce fait, se condense.

On recueille à la sortie de l'alambic un mélange très enrichi en alcool.

Alambic de Salleron

Il s'agit ici d'un petit modèle d'alambic.

On verse dans l'alambic, par exemple, 100 mL d'une solution alcoolisée. On chauffe et l'on recueille l'alcool contenu dans la solution.

On complète, alors, le liquide obtenu à 100 mL avec de l'eau distillée et l'on détermine alors la densité de ce mélange aqueux, ce qui renseigne sur la teneur en alcool de la boisson de départ.



Alcoomètre de Gay-Lussac

La collection de matériels scientifiques du lycée Zola comprend un grand nombre de **densimètres** destinés à la mesure de la densité de certains liquides plus, ou moins denses que l'eau. Ainsi portent-ils le nom de pèse-acides, pèse-laits ou alcoomètre dans le cas présent.

Un alcoomètre permet de déterminer la teneur en alcool d'une boisson alcoolisée. Plus la teneur en alcool de la boisson est importante et plus la densité du mélange se rapproche de celle de l'alcool soit environ 0,8.

L'alcoomètre comprend une partie en verre, lestée, soit par de la grenaille de plomb soit par du mercure, et une tige en verre graduée qui émerge plus ou moins du liquide selon la densité de celui-ci.

