

## MODULO OPERACIONES BASICA DE LABORATORIO

### PRACTICA Nº 22

#### DENOMINACION: DETERMINACIÓN DE LA ACIDEZ DEL VINAGRE

FECHA:

#### 1. OBJETIVOS

- Comprobar mediante una valoración ácido-base el porcentaje P/V de un vinagre
- Repasar la realización de valoraciones
- Repasar el montaje y cebado de una bureta
- Repasar el método de pesada y medida de volumen
- Aprender a distinguir el punto y final de la valoración

#### 2. REACTIVOS

- Fenolftaleína
- Hidróxido sódico 0,1 N
- Vinagre

#### 3. MATERIALES

- Matraz erlenmeyer
- Bureta
- Pie de bureta
- Pinza/nuez
- Pipeta graduada (5ml)/Aux. pipeteo
- Vaso de precipitado

#### 4. PROCEDIMIENTOS

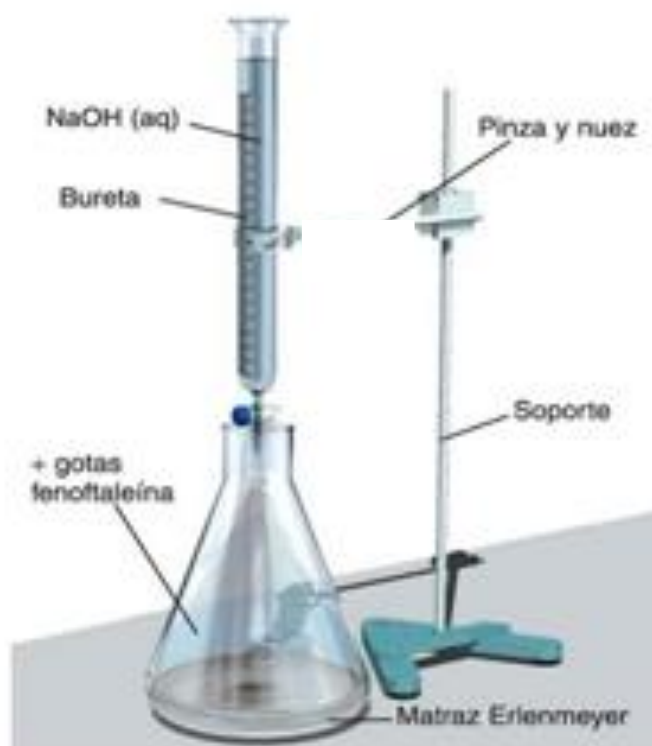
1. Preparar una disolución 0,1N de NaOH en 50ml de agua(SOLUCION VALORANTE)
2. Colocar en un Erlenmeyer:
  - 4 ml de vinagre
  - 100ml de agua
  - 3 gotas del indicador (fenolftaleína)
3. Cebare la bureta con la solución valorante gastado

#### 5. CALCULOS

→Calcular la normalidad del ácido y a partir de ella, el % P/V del ácido acético en el vinagre.

ANOTAR LOS RESULTADOS

#### 6. VALORACION



$$M_a \times V_a = M_b \times V_b$$

$$M_b = \frac{M_a V_a}{V_b}$$