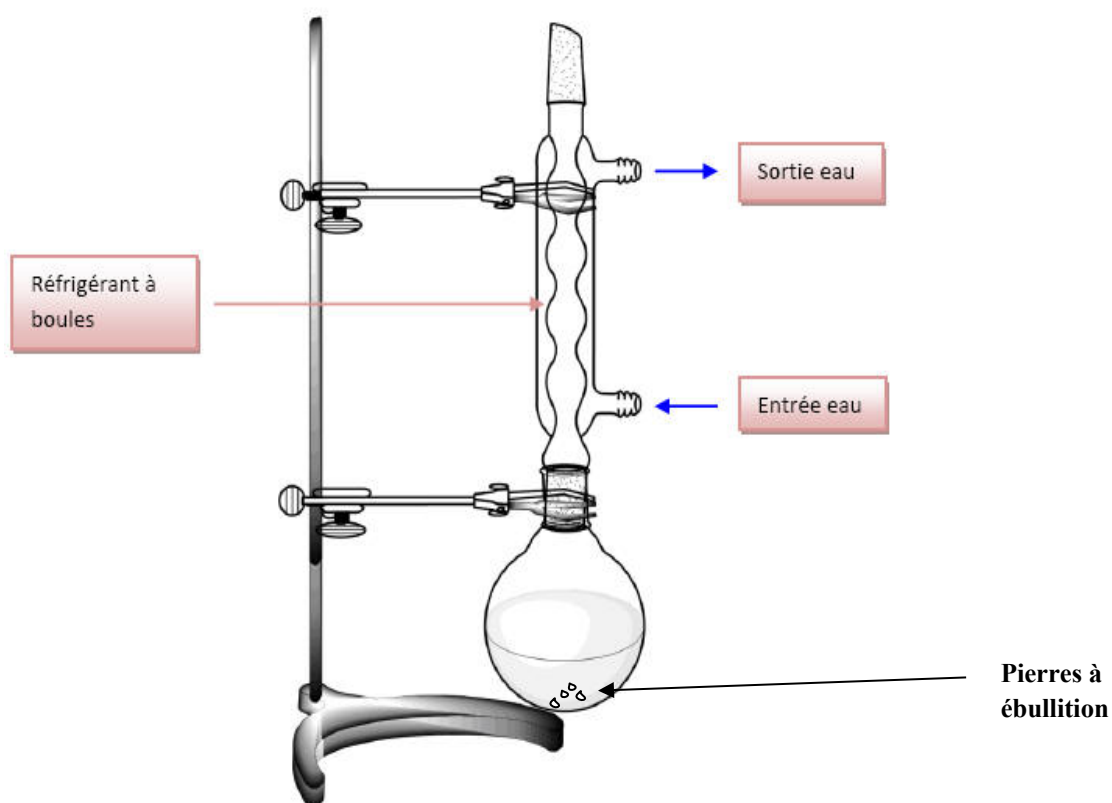


Préparation du carmin acétique

Carmin rubrum optimum	1g	15g
Acide acétique glacial	90ml	1350ml
Eau distillée	110ml	1650ml
Traces de fer	1ml d'acétate de fer	15ml d'acétate de fer
	Pour obtenir 3 litres de solution 200ml de solution	Pour obtenir 3 litres de solution

Mettre dans un ballon surmonté d'une colonne réfrigérante à boule avec flux ascendant d'eau froide. Ajouter quelques pierres à ébullition. Chauffer à reflux pendant 8 heures. Laisser refroidir et filtrer.



Préparation de l'acétate ferrique dilué

1. Broyer au mortier 270 g de $\text{FeCl}_3 \cdot 6\text{H}_2\text{O}$ (270.29568 g/mol)
2. Dissoudre dans l'eau du robinet
3. Ajouter NH_4OH jusqu'à précipitation complète de $\text{Fe}(\text{OH})_3$
4. Agiter fortement et laisser décanter dans un grand récipient
5. Pomper le liquide surnageant, remplir à nouveau d'eau du robinet, agiter et laisser décanter
6. Répéter l'opération 5 aussi longtemps que le surnageant forme un précipité blanc d'AgCl avec $\text{AgNO}_3 + \text{HNO}_3$
7. Laver une dernière fois à l'eau distillée et laisser décanter. Le surnageant ne doit plus former de précipité avec AgNO_3
8. Filtrer sur Büchner et recueillir le précipité pâteux de $\text{Fe}(\text{OH})_3$
9. Ajouter 400ml de CH_3COOH glacial et 600ml d'eau distillée
10. Mettre sur agitateur thermomagnétique tiède jusqu'à l'obtention d'une solution fluide
11. Centrifuger 10 à 15 min et éliminer le culot
12. Filtrer sur Büchner et conserver à l'obscurité le flacon bien bouché