

Definizione: Ebollizione ed evaporazione

L'*evaporazione* consiste in emissione di vapore a partire dalla superficie del liquido, ed avviene a qualsiasi temperatura. Si tratta di un processo *endotermico* che avviene sottraendo energia all'ambiente esterno. All'aperto termina con la completa evaporazione del liquido (panni stesi ad asciugare), mentre in un ambiente chiuso avviene finché il vapore che si forma non è in grado di esercitare una pressione pari ad un valore fissato, detto *pressione di saturazione*, dopodiché condensa (processo *esotermico*).

L'*ebollizione* è un processo in cui la formazione del vapore avviene all'interno della massa. E' il processo (al pari della fusione) a cui ci riferiamo quando parliamo di calore latente di evaporazione.