



Concentration molaire des espèces moléculaires en solution : Degré d'acidité d'un vinaigre.

publié le 23/12/2008 - mis à jour le 25/07/2023

Descriptif :

Degré d'acidité d'un vinaigre.

Lorsque l'on regarde l'étiquette d'un vinaigre, un degré ou un pourcentage est indiqué — 6° pour un vinaigre de vin ou un vinaigre balsamique, 8° ou 8 % pour un vinaigre blanc, pouvant aller jusqu'à 13° pour un vinaigre de cidre. Il s'agit ici du degré d'acidité, un tel degré représentant le pourcentage en masse d'acide éthanoïque — ou acétique — CH_3COOH dans le vinaigre.

Comme pour les alcools, on incite à remplacer les degrés par des pourcentages.

La masse volumique du vinaigre étant peu différente de celle de l'eau, un litre de vinaigre à 6° contient donc environ 60 g d'acide éthanoïque, ce qui représente une concentration d'environ 1 mol/L — $M_{\text{CH}_3\text{COOH}}=60$ g/mol.



Académie
de Poitiers

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.