

## Equipement pour l'enseignement expérimental, scientifique et technique

Date d'édition: 05.12.2025

**Ref: SC7.5** 

Les stimulants

## L'alcool

Fermentation alcoolique linflammabilité des spiritueux Matières tannantes du vin Principe de fabrication de la bière Les dextrines présentes dans la bière Oxydation du vin (et de la bière) La caféine (café et thé)

Préparation de caféine par sublimation Cristallisation de la caféine Mise en évidence de caféine Café et succédané de café Précipitation des matières tannantes du thé Mise en évidence des matières tannantes du thé La théobromine (cacao)

Décomposition thermique du cacao en poudre Extraction de beurre de cacao Isolement des matières colorantes du cacao Extraction de théobromine Mise en évidence de la théobromine Propriétés de la théobromine Mise en évidence de la quinine dans les boissons

- 1 661610S Requis
- 1 661611S Requis
- 1 661612S Requis
- 1 661613S Requis
- 1 661619S Requis
- 1 6616361 Requis

## Catégories / Arborescence

Sciences > Chimie > Expériences pour le secondaire > Chimie alimentaire > Les stimulants