

DETERMINAZIONE DEL GRADO DI ACIDITÀ DI UN ACETO COMMERCIALE

L'esperienza consiste nel misurare il grado di acidità di un aceto, acquistando i concetti di titolazione acido-base, punto di equivalenza, indicatore acido-base.

L'aceto è una soluzione acquosa contenente il 4-6% di acido acetico e altre sostanze organiche e inorganiche presenti in piccole quantità. Per grado di acidità s'intende il numero di grammi di CH_3COOH contenuto in 100 ml di aceto. Sebbene l'acidità del campione derivi anche dalla presenza di acidi diversi dall'acido acetico, viene tuttavia espressa come acido acetico, che è l'acido principale. La determinazione del contenuto di acido viene effettuata titolando con NaOH a titolo noto un campione diluito di aceto.

L'esperienza permetterà di determinare il grado di acidità di un aceto dichiarato al 6%, cioè circa 1 M, usando come titolante una soluzione di NaOH 0.2 M. Volendo consumare circa 20 ml di soluzione 0.2 M di NaOH bisognerà prelevare 4 ml di aceto al 6% (PM acido acetico 60, $d=1.049$).

Poiché il punto finale della titolazione corrisponde a $\text{pH} \sim 8.3$, bisogna usare indicatori come la fenolftaleina, il blu timolo o l'indicatore misto rosso cresolo + blu timolo, che presentano un viraggio in prossimità del pH del punto di equivalenza.

Nell'esperienza verrà utilizzata la fenolftaleina che ha proprietà di indicatore in un intervallo di pH 8.3-10.0 e vira dall'incolore al rosso/viola.

Procedura

Preparate una soluzione acquosa di aceto commerciale in acqua distillata. Prelevate, con una pipetta da 5 ml, 4 ml di aceto e poneteli in un bicchiere da 250 ml contenente 150 ml di acqua distillata. Aggiungete 5-10 gocce di una soluzione alcolica di fenolftaleina.

Preparate una soluzione 0.2 M di NaOH in un matraccio tarato da 100 ml.

Con la soluzione di NaOH riempite una buretta da 25 ml (dopo averla avvinata un paio di volte con poca soluzione, cioè eliminate eventuali impurezze con 5-10 ml di soluzione).

La buretta va riempita oltre la tacca corrispondente al volume di 0 ml: facendola poi gocciolare in un bicchiere (non quello contenente la soluzione di aceto) portate il livello del liquido alla tacca 0 ml (di solito la lettura del volume sulla buretta viene fatta prendendo come riferimento il minimo del menisco concavo formato dalla soluzione contenuta). A questo punto la buretta è pronta per essere usata.

Tenete il bicchiere contenente l'aceto sotto la buretta e iniziate a titolare. Dopo ogni aggiunta, mescolare.

Dovete arrivare al punto di equivalenza ad un ritmo di una goccia per aggiunta.

Assumete di essere arrivati all'equivalenza quando la soluzione assume una colorazione violetta.

Reattivi

1. Aceto commerciale
2. Fenolftaleina
3. Soluzione di NaOH standardizzata a concentrazione 0.2000 M

Vetreteria / strumenti

1. bilancia
2. spatole
3. occhiali
4. guanti latex
5. bicchiere da 50-100-250 ml
6. burette da 25 ml
7. sostegni e pinze ragno
8. pipette da 5 ml
9. propipette
10. pasteur + tettarelle
11. matracci da 100 ml
12. bacchette di vetro
13. cartine per pesata
14. spruzzette
15. imbuti

Operazioni unitarie da svolgere

- Preparazione di soluzioni
- Titolazione