

N°62 Sucre aromatisé à la vanille

1.1. **Solvant servant à solubiliser le sucre aromatisé :**

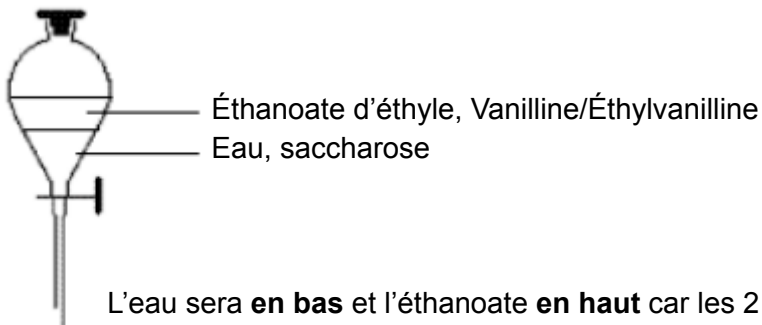
- **Eau** car la solubilité dans l'eau est **plus faible** qu'avec n'importe quel **solvant extracteur** parmi les 4 choix.

Solvant extracteur :

- **éthanoate d'éthyle** car n'est pas miscible avec le solvant servant à solubiliser le sucre (eau). Parmi les 3 non miscible il est le moins dangereux à la manipulation (santé, environnement)

1.2. **Pipette jaugée de 10 mL** pour être plus précis sur le prélèvement des 20mL puis des 10mL

1.3.



L'eau sera **en bas** et l'éthanoate **en haut** car les 2 espèces **ne sont pas miscibles** et car la **densité** de l'eau (1) est **plus grande** que celle de l'éthanoate d'éthyle (0.92).

- **La vanilline/Ethylvanilline** se solubiliseront **avec l'éthanoate** car **solubilité élevée**
- **saccharose** se solubiliseront **avec l'eau** car **solubilité élevée**.

Récupérer l'éthanoate d'éthyle dans un **bécher**.

2.1.

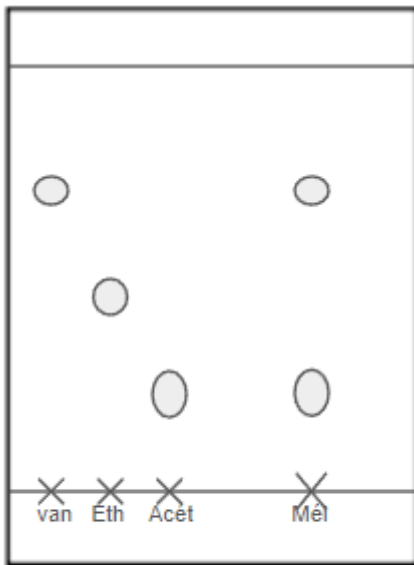


Plaque de CCM

2.2.

- **Ne pas toucher la plaque avec ses doigts**
- (laisser un petit moment l'éluant dans la cuve seul pour la saturer en vapeur)
- placer **délicatement** la plaque à la **verticale** dans la **cuve à chromatographie** contenant l'éluant
- **les dépôts** ne doivent **pas tremper** dans l'éluant
- **fermer** avec le **couvercle**
- ne plus toucher
- quand l'éluant arrive à **1cm du bord supérieur**, enlever la couche mince et tracer le "front de l'éluant"

2.3. exemple :



Plaque de CCM

2.4.

Qualitative : Ainsi le sucre contient du (... à compléter en fonction des résultats) et du (... pareil) car les tâches observables sur la chromatographie **coïncident**.

Quantitative : On calcule R_f pour le mélange obtenu **pour chaque tâche** avec le rapport $\frac{h}{H}$, on les **compare** avec les valeurs de l'énoncé écrit par l'examineur.