

PRÁTICA 7 – DETERMINAÇÃO DA ACIDEZ DO VINAGRE

Aluno: _____ Turma: _____ Data: ___ / ___ / ___

Pré-Laboratório

ATENÇÃO: A Introdução e o roteiro experimental (Apostila) devem ser lidos e entendidos antes da aula. No início da aula, os estudantes serão questionados sobre os procedimentos experimentais.

1. Na titulação utilizada para a determinação da acidez de uma amostra de vinagre, qual o titulante e qual o titulado?

2. Escreva a equação química balanceada da titulação do ácido acético com o hidróxido de sódio.

3. Em um béquer contendo água, dissolveu-se 0,4058 g de hidróxido de sódio. Após homogeneização, transferiu-se a solução para um balão volumétrico de 100,0 mL e completou-se o volume. Calcule a concentração (mol L^{-1}) da solução final.

4. Em uma prática laboratorial, uma amostra de 15,0 mL de vinagre foi transferida para um balão volumétrico de 100,0 mL e o volume foi completado com água destilada até a marca de aferição e homogeneizada. Alíquotas de 25,0 mL dessa solução foram transferidas para 3 erlenmeyers e fez-se a titulação com a solução de NaOH preparada na questão anterior. Supondo que os volumes necessários foram 14,5, 13,9 e 14,1, determine o teor de acidez no vinagre.