Date d'édition : 06.11.2026

Ref : SC7.5

Les stimulants

L'alcool

Fermentation alcoolique
Iinflammabilité 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