

ENSEMBLE DE CAPSULES DE DESSICCATION

FICHE N° 4455

PRÉSERVER
SAUVEGARDER
VALORISER

Période de fabrication : 1975-1999

Fabricant : (Inconnu)

Domaines : Chimie

Sous-domaines : Oenologie

Organisme : Institut Universitaire de la Vigne et du Vin

Ville : DIJON

Modèle :

Matériaux : Métal

Description

Cet ensemble, de fabrication inconnue, comporte treize capsules métalliques pour la dessiccation. Seules trois d'entre elles n'ont pas de couvercle. Chaque couvercle ainsi que chaque capsule porte un numéro différent gravé. La dessiccation est l'étape de déshydratation de certains aliments dont on essaie d'ôter l'humidité ou le liquide. Durant l'expérience, un composé hydrophile (ou dessiccant) doit être placé dans la capsule afin d'absorber l'humidité rejetée par l'aliment.

Utilisation

Cet ensemble est utilisé dans le cadre de l'enseignement et de la recherche au sein de l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin à l'université de Bourgogne.



Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Ensemble de capsules de dessiccation ((Inconnu)), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=19192>, consulté le 2026-07-30