

ÉBULLIOMÈTRE

FICHE N° 109

PRÉSERVER
SAUVEGARDER
VALORISER

Période de fabrication : 1950-1974

Fabricant : Laboratoire Dujardin Salleron

Domaines : Physique, Agronomie

Sous-domaines : Viticulture

Organisme : Institut National des Sciences Appliquées (INSA de Rouen)

Ville : Mont-Saint-Aignan

Modèle :

Matériaux : Cuivre, Verre

Description

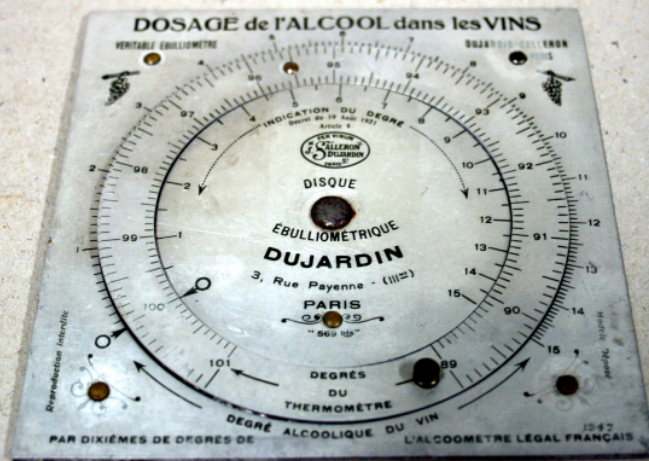
L'ébulliomètre est conservé dans son coffret en bois d'origine avec sa notice. L'appareil comprend une chaudière en cuivre nickelé surmontée d'un réfrigérant, et d'un thermomètre juxtaposé à une règle graduée en degré d'alcool. Un réchaud à alcool permet le chauffage d'un tube robinet situé au fond de la chaudière. L'ensemble est montée sur un socle. Le thermomètre au 1/10 ème de degrés mesure la température d'ébullition du mélange.

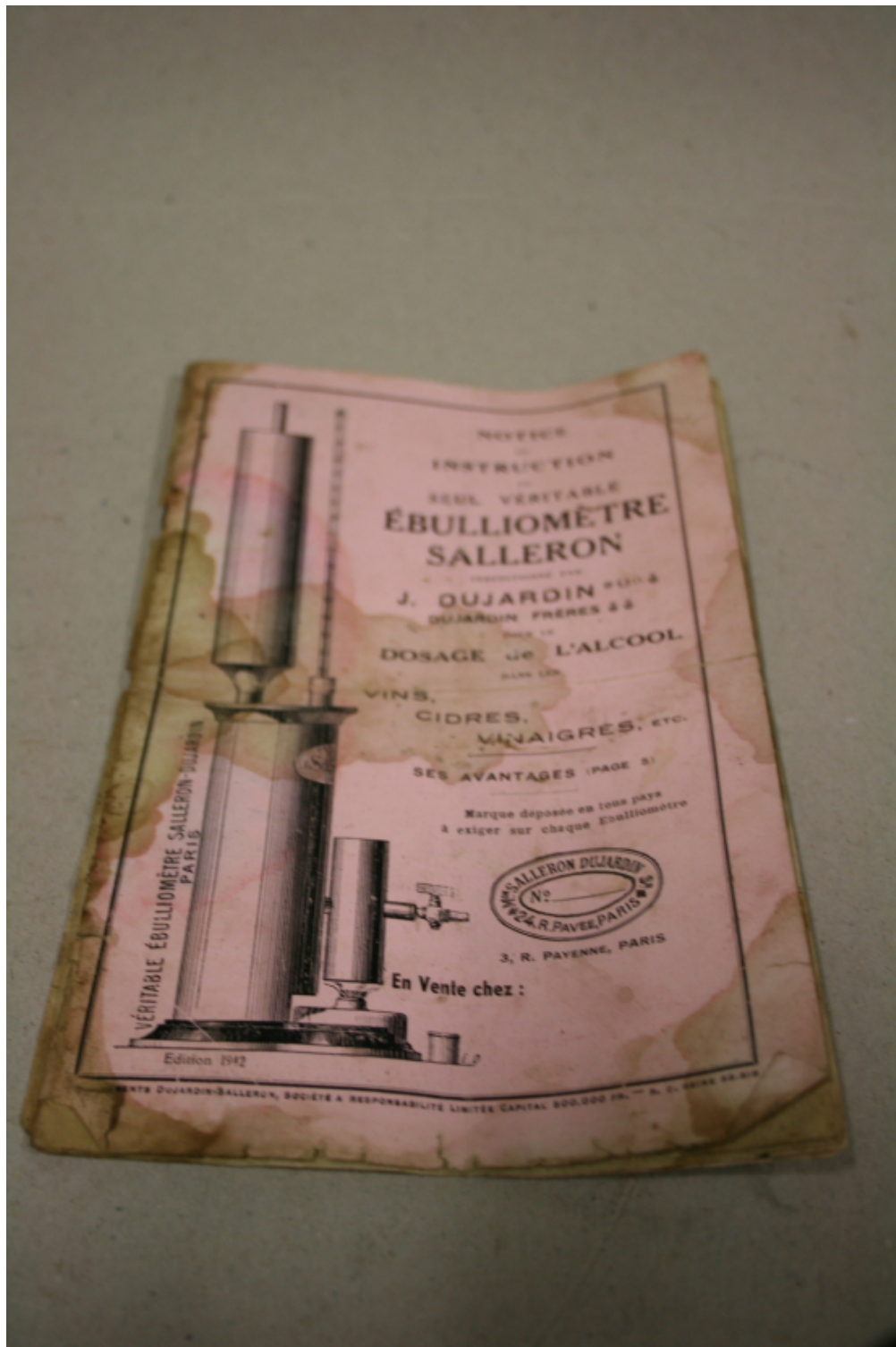
Utilisation

L 'ébulliomètre sert à mesurer le point d'ébullition d' un mélange eau – alcool. La mesure du point d'ébullition se fait en deux étapes: tout d'abord il faut déterminer la température d'ébullition de l'eau, puis observer le degrés d'expression du degrés alcoolique. La valeur lue sur le degrés alcoolique se situe en face de la température d'ébullition du mélange alcoolique. Des exercices sont fait par les élèves ingénieurs de l'INSA pour comparer les performances de l'ébulliomètre et les performances obtenues par les procédés de colorimétrie aujourd'hui en cours.









Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Ébulliomètre (Laboratoire Dujardin Salleron), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=19908>, consulté le 2026-07-30