

BAIN-MARIE

FICHE N° 114

PRÉSERVER
SAUVEGARDER
VALORISER

Période de fabrication : 1975-1999

Fabricant : Laboratoires Humeau ; Laboratoires Humeau ; Laboratoires Humeau

Domaines : Agronomie

Sous-domaines : Viticulture

Organisme : Moët & Chandon

Ville : Epernay

Modèle :

Matériaux : Métal

Description

Le bain-marie se compose d'une cuve remplie d'eau déminéralisée, d'une résistance chauffante, d'un thermostat permettant de réguler la température et d'un couvercle. Le bain marie permet de maintenir l'eau contenue dans la cuve à une température constante, qui peut être comprise entre 20°C et 110°C. Lorsque l'appareil fonctionne, le toit doit être bien ajusté pour éviter une évaporation excessive de l'eau. On utilise en général un thermomètre pour contrôler la température et un plateau ou des portoirs pour servir de support aux tubes immergés dans le bain-marie.

Utilisation

Les bains-marie thermostatiques sont utilisés lorsqu'on doit maintenir un échantillon à une température constante avec une marge de tolérance relativement faible, de l'ordre de 0,1°C à 1°C. En œnologie, ils servent par exemple pour le dosage de l'extrait sec dans les vins, pour évaporer les liquides afin de doser le tanin ou encore pour faire des mesures de densité à une température précise.



Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Bain-marie (Laboratoires Humeau ; Laboratoires Humeau ; Laboratoires Humeau), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=22461>, consulté le 2026-07-30