

PÈSE-SIROP

FICHE N° 154

PRÉSERVER
SAUVEGARDER
VALORISER

Période de fabrication : 1925-1949
Fabricant : fabricant non renseigné
Domaines : Chimie
Sous-domaines :
Organisme : Cnam Champagne-Ardenne
Ville : Reims
Modèle :
Matériaux : Verre, Papier, Plomb, Coton

Description

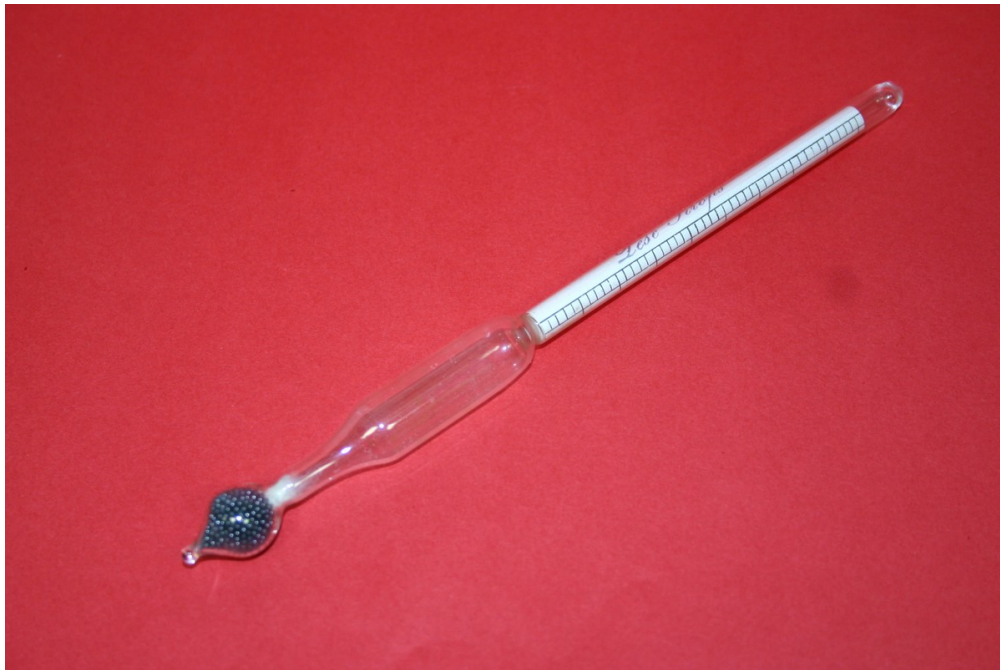
Le pèse-sirop est constitué d'une partie renflée, surmontée d'une tige cylindrique graduée de 0 à 45, et soudée dans sa partie inférieure à une boule de verre lestée de billes de plomb, qui sont maintenues en place par du coton.

Le pèse-sirop est un densimètre. Son fonctionnement est basé sur le principe d'Archimède : plongé dans un liquide, il flotte verticalement et s'enfonce d'autant moins que la densité du liquide est grande. La densité d'un sirop de sucre est fonction de sa concentration en sucre. Plus un sirop contient de sucre, plus il est dense et moins le pèse-sirop s'enfonce. La graduation 0 correspond à la densité de l'eau distillée à la température de 15°C et la graduation 40 à la densité d'un sirop contenant un kilogramme de sucre par litre d'eau à la température de 15°C.

Utilisation

Le pèse-sirop sert à mesurer la densité d'un sirop pour déterminer sa concentration en sucre.





Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Pèse-sirop (fabricant non renseigné), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=22501>, consulté le 2026-07-30