

EBULLIOSCOPE MALLIGAND

FICHE N° 46

PRÉSERVER
SAUVEGARDER
VALORISER

Période de fabrication : 1875-1899

Fabricant : Malligand

Domaines : Physique

Sous-domaines : Thermique

Organisme : Université de Tours

Ville : Tours

Modèle :

Matériaux : Laiton, Laiton, Laiton

Description

Cet ébullioscope de Malligand permet d'évaluer la valeur du degré alcoométrique des vins grâce à la température d'ébullition. Il se compose d'une bouillote, d'un réfrigérant et d'une lampe à alcool surmontée d'une cheminée. On verse de l'eau dans la bouillote (partie inférieure de l'appareil) qui entre en ébullition grâce à la chaleur dégagée par la lampe à alcool. Puis l'eau est remplacée par un liquide alcoolique en quantité suffisante de façon à ce que le réservoir du thermomètre coudé, placé en partie dans la bouillote, soit immergé. On remplit ensuite le réfrigérant (partie supérieure de l'appareil) par de l'eau froide afin de condenser la vapeur alcoolique qui s'y élève, via un tube qui passe à travers le réfrigérant. Une fois que la température indiquée est fixée, on connaît la valeur du degré alcoolique du liquide.

Utilisation

Cet instrument provient de l'école de médecine et de pharmacie de Tours, et a été donné par l'UFR de sciences pharmaceutiques en juillet 2014.





Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Ebullioscope Malligand (Malligand), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=25246>, consulté le 2026-07-28