

EBULLIOSCOPE

FICHE N° 962

PRÉSERVER
SAUVEGARDER
VALORISER

Période de fabrication : 1925-1949
Fabricant : Etablissements Levesque
Domaines : Agronomie
Sous-domaines : Viticulture
Organisme : Université Catholique de l'Ouest
Ville : Angers
Modèle :
Matériaux : Cuivre, Cuivre, Verre, Laiton, Fer

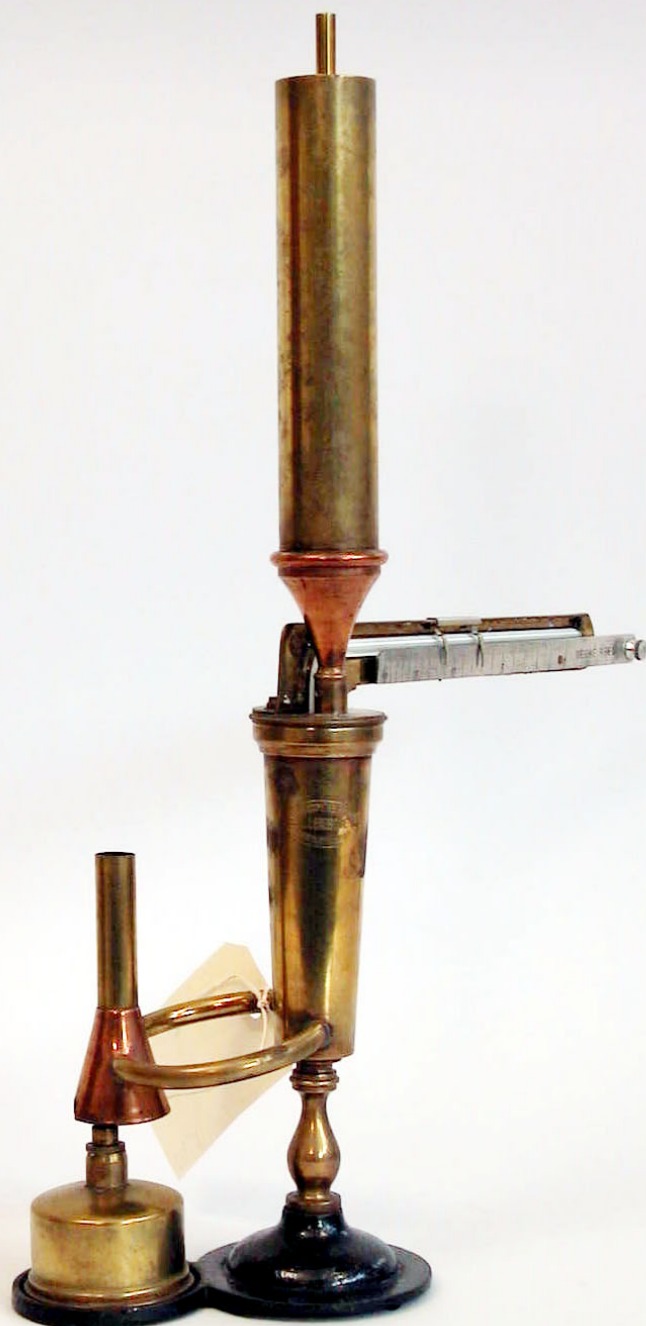
Description

L'ébullioscope de type Malligand des ETABLISSEMENTS LEVESQUE est un appareil, gradué en degrés alcooliques, qui sert à la détermination du degré des vins et des spiritueux après distillation. Il se compose principalement d'un réfrigérant, cylindre supérieur, rempli d'eau afin de condenser la vapeur alcoolique, d'un thermomètre horizontal portant une règle graduée en degrés alcooliques de 0° à 20° de richesse et d'une petite bouillotte en forme d'un cône tronqué, que l'on chauffe à l'aide d'une lampe à alcool.

Utilisation

Cet ébullioscope perfectionné est un alcoomètre, c'est-à-dire un appareil destiné à l'estimation exacte du degré alcoolique de vins, spiritueux ou autres liquides fermentés.







Pour nous citer :

Base de la Mission nationale de sauvegarde et de valorisation du patrimoine scientifique et technique contemporain, PATSTEC, Ebullioscope (Etablissements Levesque), <https://www.patstec.fr/ressources/objets/detail?id=955>, consulté le 2026-07-21