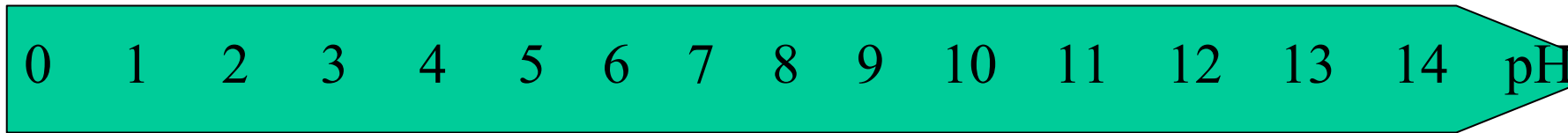


LE CHOU ROUGE, UN  
INDICATEUR DE pH.

# Ce qu'il faut savoir avant de commencer:

Le pH est environ **égal à 7**

Le produit est **NEUTRE**.



Le pH est **inférieur à 7**

Le produit est **ACIDE**

Le pH est **supérieur à 7**

Le produit est **BASIQUE**

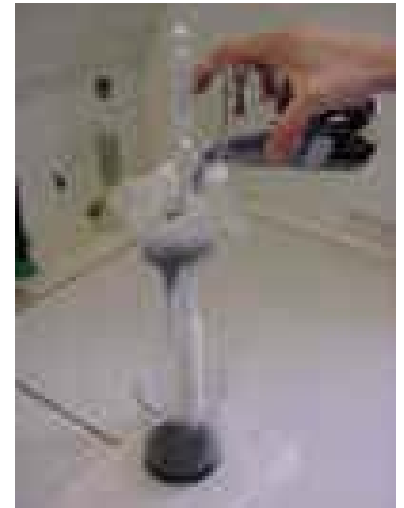
# Cette expérience est présentée par 4 élèves de l'EREA Anne Frank de Mignaloux Beauvoir

- Ces élèves sont en première année de CAP ATMFC (Assistant Technique en Milieu Familiale et Collectif):
- **Elodie Girault**
- **Constance Chauvergne**
- **Pierrette Merlaud**
- **Lolita Joubert**
- **Et par Sandra Ancelin leur professeur de sciences**



# Expérience réalisée

On a fait bouillir des feuilles de chou-rouge dans l'eau, puis on a filtré et récupéré le jus



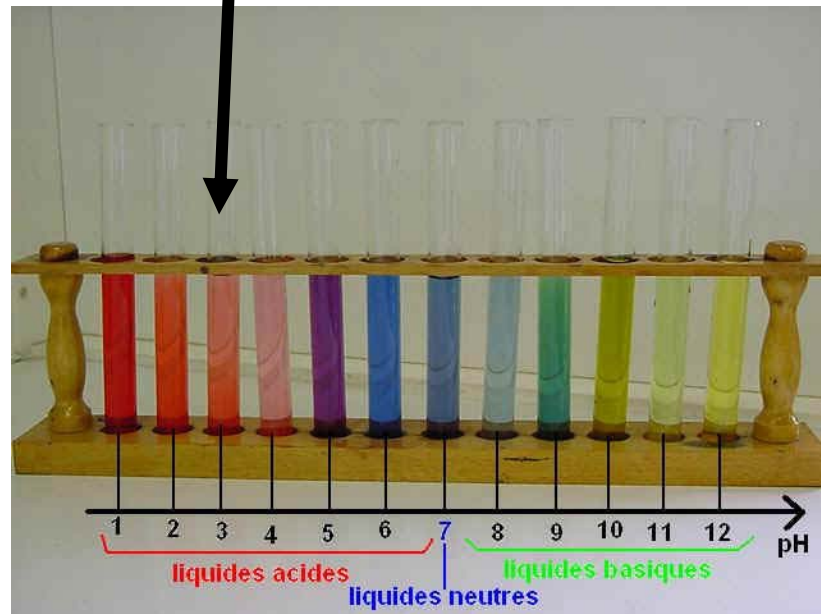
On a réalisé une échelle de couleur des solutions de pH connu. Cette couleur est prise en ajoutant quelques gouttes de jus de chou rouge



A l'aide de cette échelle de couleur on peut tester n'importe quel produit de la vie courante ( vinaigre blanc, jus de fruit, eau, liquide vaisselle, produit à vitres, lessive, eau de javel ...) et en déduire si c'est un produit acide ou basique en comparant la couleur obtenue à la couleur la plus proche sur l'échelle de pH.

On a ajouté quelques gouttes de chou rouge dans du vinaigre blanc:

On obtient la couleur  
« rouge clair »



On peut alors en  
conclure que le pH  
est d'environ 3  
donc le vinaigre  
blanc est acide