Laboratorní práce č. 2

**Důkaz kyseliny octové v octu a okurkovém nálevu**

**Pomůcky a chemikálie**:

stojan na zkumavky, 2 odměrné zkumavky, 3 pipety, lakmusový papírek, 1% roztok chloridu železitého, 10% roztok hydroxidu sodného, kuchyňský ocet, okurkový nálev

**Pracovní postup:**

1. Do první zkumavky odměřte 1 cm3 kuchyňského octa a do druhé 1 cm3 okurkového nálevu.
2. Do každé zkumavky vhoďte asi 3 cm dlouhý kousek lakmusového papírku.
3. Pozorujte změnu barvy lakmusového papírku.
4. Do každého vzorku pipetou opatrně přikapávejte 10 % roztok hydroxidu sodného, dokud lakmusový papírek nezmění barvu – vznikne neutrální roztok. Obsah zkumavek můžete opatrně protřepávat.
5. Druhou pipetou přidejte do každého vzorku po kapkách 1 % roztok chloridu železitého a pozorujte změnu zbarvení vzorku.

**Otázky a úkoly:**

* uveďte chemický název a vzorec kyseliny octové.
* jaký je hmotnostní zlomek kyseliny octové v kuchyňském octu (v procentech, desetinným číslem)?
* ocet se vyrábí kvašením lihu či vína za přítomnosti vzdušného kyslíku. Zapište danou reakci chemickou rovnicí.
* proč musí vinaři dávat pozor, aby nebyla kvasící směs ve styku se vzduchem?