



Doc. 1 : Dans le shaker, la vinaigrette - constituée essentiellement d'huile et de vinaigre - est restée au repos.



Doc. 2 : La bouteille de jus d'orange avec pulpe est restée plusieurs heures posée sur la table.

Doc. 3 : La décantation

La décantation est la séparation de plusieurs constituants dont l'un au moins est liquide. Lors d'une décantation, les constituants les plus *denses** se déposent naturellement au fond du récipient.

On peut ainsi séparer soit plusieurs liquides non-miscibles, soit un solide en suspension dans un liquide.

dense * : une substance est plus dense qu'une autre si, pour un même volume, elle pèse plus lourd.

1. Que vois-tu dans le récipient contenant la vinaigrette ?

.....

2. Que vois-tu dans la bouteille contenant le jus d'orange ?

.....

3. Pourquoi le vinaigre et la pulpe sont-ils au fond du récipient ?

.....

4. Comment s'appelle le phénomène qui a eu lieu ?

.....

5. Fais le schéma d'un béccher contenant du jus d'orange avec de la pulpe laissé au repos :

6. Que faut-il faire avant de se servir en vinaigrette ou en jus d'orange ? Pourquoi ?

.....

.....