**Feladatlap IX-XII. osztályos diákok számára**

**Oktatási intézmény neve:**

**Vezető tanár neve:**

**Csapatnév:**

**Csapattagok neve:**

**Hozzávalók, eszközök, anyagok**

* büretta,
* Erlenmeyer lombik, 3 db
* főzőpohár, 25 cm3-es, 2 db
* asztali száraz fehérbor: egy erdélyi, egy moldvai és egy Balaton-vidéki,
* almalé,
* indikátor,
* nátrium-hidroxid oldat,
* pH-mérő,
* pH papír savas tartományban.

**Elvégzendő kísérlet**

Határozzátok meg az asztali fehérborok és az almalé savasságát, megmérve mindegyik pH-ját, illetve titrálva a kivett mintát nátrium-hidroxid oldattal, megfelelő indikátor jelenlétében.

**Feladatlap**

1. Az asztali fehérborok mindegyikénél és az almalénél írjátok le a mért pH-értékeket, illetve a titrálásból számítottakat is. A számítás menetét is írjátok le!
2. Milyen indikátort választottatok? Miért?
3. Mi adja a borok savasságát? Írjátok fel a borban található savakat és azok reakcióit a nátrium-hidroxiddal fenolftalein jelenlétében!
4. Vörösbor savasságát hogyan tudnátok meghatározni?
5. Az elvégzett munkamenetet fotókkal dokumentáljátok, és ide mellékeljétek.