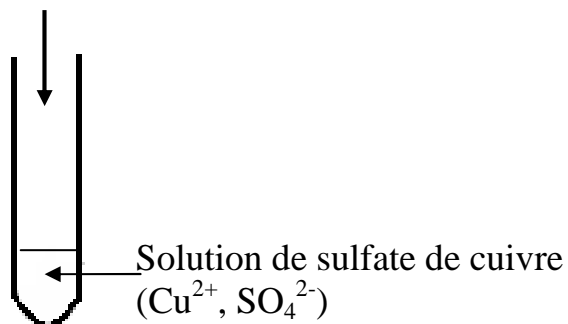


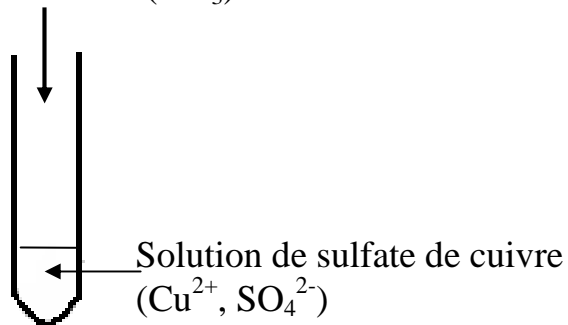
✚ Réaliser les tests caractéristiques suivants :

Solution de soude
(Na⁺ : OH⁻)



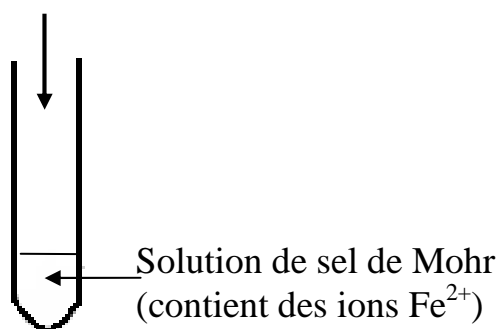
OBSERVATIONS :

Solution
d'ammoniac (NH₃)



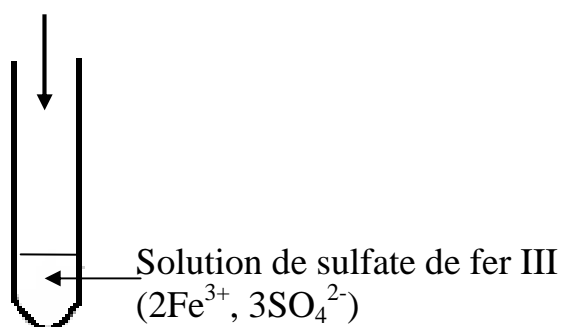
OBSERVATIONS :

Solution de soude
(Na⁺ : OH⁻)



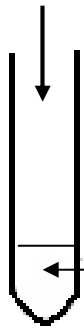
OBSERVATIONS :

Solution de soude
(Na⁺ : OH⁻)



OBSERVATIONS :

Solution de soude
($\text{Na}^+ : \text{OH}^-$)



Solution de sulfate de zinc
($\text{Zn}^{2+}, \text{SO}_4^{2-}$)

OBSERVATIONS :

- ✚ Réaliser ces mêmes tests mais cette fois ci avec des solutions diluées 1000 fois des solutions précédentes (*sulfate de cuivre, sel de Mohr, sulfate de fer III, sulfate de zinc*).
- ✚ Répondre aux questions 1 et 2 du manuel p 78.
- ✚ Rechercher dans le manuel la technique qui permet de mettre en évidence la présence d'oligoéléments dans un aliment.