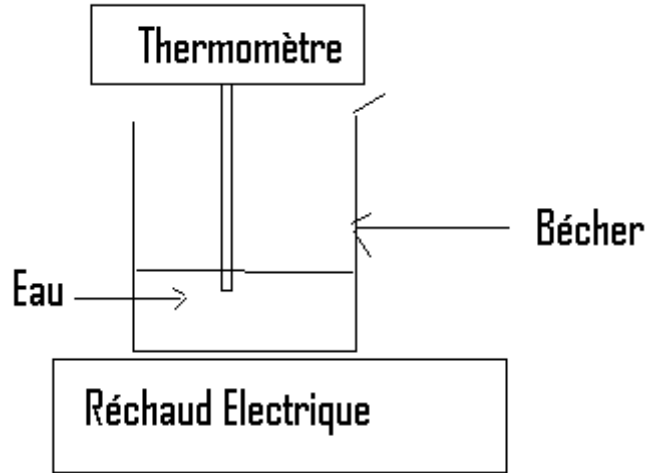


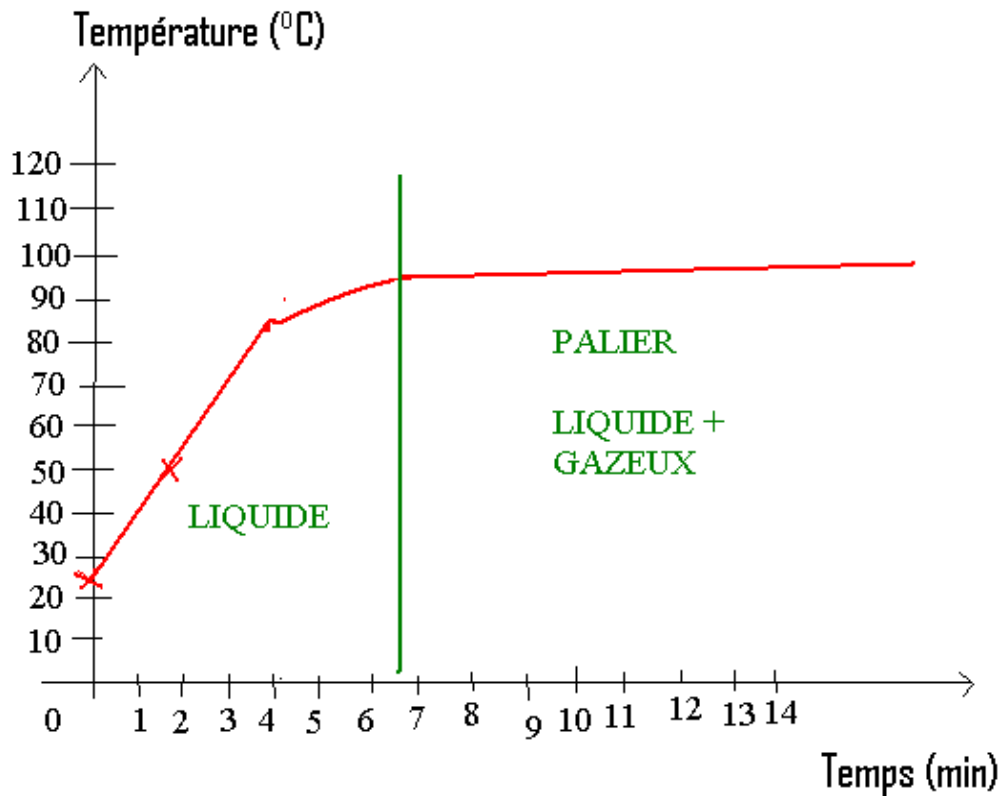
Chapitre de Chimie – Les CORPS PURS

I – Étude de la température au cours d'un changement d'état :

a) De liquide à Vapeur : VAPORISATION



Temps (min)	0	2	4	6	8	10	12	14
Température (°C)								



Remarques :

1) Il y a des petites bulles (c'est l'air dissous dans l'eau qui s'échappe) puis il y a des grosses bulles (c'est l'évaporation) ce qui explique que le niveau de l'eau baisse.

2) La température monte puis se stabilise à 100 °C (Degré Celsius)

3) A pression standard, la température d'ébullition de l'eau est de 100 °C.

* Si la pression diminue (au sommet des montagnes), la température d'ébullition diminue aussi

(Exemple : au Sommet de l'Everest la Température d'ébullition=80 °C).

* Si la pression augmente, la température d'ébullition augmente.

(Exemple : Dans un autocuiseur, la Température d'ébullition=120 °C).

Influence de la pression

