



Date d'édition : 10.04.2026

**Ref : SC7.5**

**Les stimulants**

L'alcool

Fermentation alcoolique  
Inflammabilité des spiritueux  
Matières tannantes du vin  
Principe de fabrication de la bière  
Les dextrines présentes dans la bière  
Oxydation du vin (et de la bière)  
La caféine (café et thé)

Préparation de caféine par sublimation  
Cristallisation de la caféine  
Mise en évidence de caféine  
Café et succédané de café  
Précipitation des matières tannantes du thé  
Mise en évidence des matières tannantes du thé  
La théobromine (cacao)

Décomposition thermique du cacao en poudre  
Extraction de beurre de cacao  
Isolement des matières colorantes du cacao  
Extraction de théobromine  
Mise en évidence de la théobromine  
Propriétés de la théobromine  
Mise en évidence de la quinine dans les boissons  
1 - 661610S - Requis  
1 - 661611S - Requis  
1 - 661612S - Requis  
1 - 661613S - Requis  
1 - 661619S - Requis  
1 - 6616361 - Requis

Catégories / Arborescence

Sciences > Chimie > Expériences pour le secondaire > Chimie alimentaire > Les stimulants