

Date d'édition : 06.02.2026

**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