

## Caractérisation des tanins

On utilise 10 g de cannelle et des masses équivalentes de tous les fruits à tester.

### Réactifs :

- Gélatine 1%
- Chlorure de fer
- Acide chlorhydrique concentré
- Chlorure de sodium 10%

### Matériaux :

- Béchers
- 5 Tubes à essai
- Éprouvette graduée

On met dans le bécher la cannelle et on couvre avec de l'eau distillé, on évapore le solvant jusqu'à avoir 10 mL et on enlève les rémanents de cannelle avec un filtre. On divise la préparation entre les 4 tubes à essai

Pour chaque tube :

Tube 1	Tube 2	Tube 3	Tube 4
On ajoute 3 gouttes de chlorure de sodium 10% et 3 gouttes de gélatine	On ajoute 3 gouttes de chlorure de fer 1%	On ajoute 3 gouttes d'acide chlorhydrique et on chauffe.	Tube témoin
Précipité : crème	Précipité : bleu foncé	Précipité : rouge (Caractéristique des tanins très concentrés)	

Le dernier correspond au contrôle.

Aperçus des précipités :

