

Curiosity Labs™ by MilliporeSigma:
raisins secs dansants

Dans cette expérience, vous allez apprendre...

- Ce qu'est la **flottabilité**
- Ce qu'est la **densité**
- Comment nous pouvons influencer la densité d'un objet en augmentant ou réduisant sa flottabilité

Partagez vos résultats et tagguez-nous ! #SPARKCuriosity

Curiosity Labs™ de Merck : Raisins secs dansants

Matériel

- Un bocal en verre (transparent)
- Une boisson gazeuse (transparente)
- Quelques raisins secs (4-6)

Instructions

ETAPE 1

Versez la boisson gazeuse dans le bocal en verre.

ETAPE 2

Laissez tomber les raisins secs dans le bocal.

Faits amusants

Une facette importante de cette expérience est les rides des raisins secs. Les bulles peuvent s'accrocher aux raisins secs grâce aux fissures créées par les rides. Quand les bulles s'installent dans les fissures, elles donnent aux raisins secs plus de flottabilité.



Qu'est-ce qui s'est passé ?

Les raisins secs commencent à flotter et danser de bas en haut. Ils dansent parce que les bulles de gaz de dioxyde de carbone dans la boisson sont beaucoup moins denses que les raisins secs et la boisson elle-même.

Les raisins secs sont plus denses que la boisson gazeuse, donc ils vont couler vers le fond au début quand on les laisse tomber dans la boisson. Dès que les raisins secs sont couverts de bulles, ils deviennent moins denses que la boisson et ils commencent à flotter vers le haut. Les bulles rendent les raisins secs flottants. Lorsque les bulles montent, elles explosent et les raisins secs redeviennent plus denses que la boisson et coulent vers le fond.

Partagez vos résultats et tagguez-nous ! #SPARKCuriosity

MERCK