

Insoluble:

Soluble:

Une solution saturée est une solution dans laquelle un soluté ne peut plus se dissoudre à une température précise.

-Le solvant le plus courant est l'eau.

-Le soluté peut être un gaz (exemple : air dans l'eau), un liquide (exemple : alcool dans l'eau) ou un solide (exemple : sel de cuisine NaCl dans l'eau). L'eau fait partie des solvants les plus efficaces

-On peut également exprimer une solubilité en grammes par litre (g/L) ou en moles par litre (mol/L).

-La solubilité s'exprime généralement en **grammes (g) pour 100 g d'eau**.

-Une solution est dite **saturée** lorsqu'on ne peut plus y dissoudre de soluté.

-Nous pouvons donc observer au laboratoire une solution saturée lorsqu'on aperçoit un dépôt de soluté solide au fond de la solution. Ainsi, le solvant a dissous la quantité maximale de soluté qu'il pouvait.

Lorsqu'on fait un chocolat chaud, on utilise de l'eau (le solvant) la poudre de chocolat (soluté) et ensemble nous avons une solution (le chocolat chaud). Si on met trop de poudre, il en restera au fond de la tasse. La quantité exacte de poudre de chocolat que peut dissoudre l'eau est la solubilité.



La solubilité d'une substance dépend de la température du solvant. Plus la température du solvant est élevée, plus il y aura de soluté dissous.

En effet, nous pourrions dissoudre beaucoup plus de sel de table dans 100 ml d'eau chaude que dans 100 ml d'eau froide.

P, 148, 149, 150

Q 1, 2 et 3