



ID Samira: 185723
 Tipo scheda: BDM
 ID Contenitore: MO042
 Località: Iola
 Denominazione del contenitore architettonico/ambientale:
 Museo Iola di Montese
 Numero catalogo generale: IT00234
 Definizione oggetto: misuratore della gradazione alcolica
 Denominazione: Italia
 Materia: ottone
 Tecnica: taglio/ piegatura/ saldatura

CD	CODICI	
TSK	Tipo scheda	BDM
NCT	CODICE UNIVOCO	
NCTN	Numero catalogo generale	IT00234
LC	LOCALIZZAZIONE	
PVC	LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA ATTUALE	
PVCP	Provincia	MO
PVCC	Comune	Montese
PVCL	Località	Iola
LDC	COLLOCAZIONE SPECIFICA	
LDCT	Tipologia	museo
LDCN	Denominazione del contenitore architettonico/ambientale	Museo Iola di Montese
LDCC	Complesso architettonico/ambientale di appartenenza	ex canonica
LDCU	Denominazione spazio viabilistico	Via Trebbo, 1
LDCS	Specifiche	Piano terra, sala A, vetrina 1

LDCM	Denominazione della raccolta	Raccolta di Cose Montesine
UB	UBICAZIONE	
INV	INVENTARIO	
INVN	Numero	CC234
OG	OGGETTO	
OGT	OGGETTO	
OGTD	Definizione oggetto	misuratore della gradazione alcolica
OGTG	Definizione della categoria generale	strumenti e accessori
QNT	Quantità	1
AU	AUTORE FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE	
AUF	AUTORE	
AUFN	Autore	E. Malligand Fils, Parigi
ATB	AMBITO DI PRODUZIONE	
ATBD	Denominazione	Italia
DTF	CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ESECUZIONE	
DTFZ	Datazione	1838 - 1970
MT	DATI TECNICI	
MTC	MATERIA E TECNICA	
MTCM	Materia	ottone
MTCT	Tecnica	taglio/ piegatura/ saldatura
UT	USO	
UTF	Funzione	misurare la gradazione alcolica
DA	DATI ANALITICI	
DES	DESCRIZIONE	
DESO	Indicazioni sull'oggetto	Ebulliometro di Malligand completo di astuccio in legno
AN	ANNOTAZIONI	

OSS

Note e Osservazioni
critiche

L'ebullimetro di Malligand si basa sul seguente principio: Una soluzione idroalcolica (vino, ecc...) per una data pressione atmosferica bolle ad una temperatura tanto più bassa quanto più alto è il contenuto d'alcool. Infatti, alla pressione normale l'acqua distillata bolle a 100°C mentre l'alcool a 78°C. L'apparecchio di Malligand è costituito da una caldaia di forma conica, comunicante in basso con un anello cavo che viene riscaldato con apposita lampada a spirito. La caldaia va chiusa con coperchio portante un termometro a squadra, fornito di una speciale scala scorrevole graduata da 0 a 25, sulla quale si legge direttamente il grado alcolica in volume. Sul coperchio, inoltre, si può innestare un refrigerante a ricadere, che ha la funzione di condensare e far ricadere in caldaia i vapori d'alcool. Per fare la determinazione si versa dell'acqua distillata nella caldaia conica fino all'anello interno inferiore. Poiché è difficile metterne la giusta dose, se ne versa un leggero eccesso, che viene poi eliminato aspirando con una pipetta, la cui punta viene appoggiata, sull'anello. In seguito s'avvita il coperchio senza refrigerante e s'accende la lampada a spirito, alloggiandola sotto il caminetto (lo stoppino deve trovarsi in buono stato e bruciare regolarmente). Quando l'acqua bolle, la colonna di mercurio si ferma stabilmente ad un certo punto della scala graduata; si fa scorrere allora la scala in modo che lo zero coincida con il menisco del mercurio. In queste condizioni si fissa la scala, avvitando l'apposita vite a tergo, e lo zero così determinato indica il punto d'ebollizione dell'acqua alla pressione atmosferica del momento. Questo zero può servire per due o più ore d'operazione, salvo che non si noti un brusco cambiamento atmosferico cui si accompagna variazione di pressione (è molto utile riferirsi ai barometri). Successivamente, si spegne la fiamma, si lascia raffreddare, si butta via l'acqua, si sciacqua ripetutamente la caldaia con delle porzioni del vino in esame e poi la si riempie con lo stesso vino dell'anello interno superiore, regolandosi come già detto prima per l'acqua pura. Si avvita quindi il coperchio, s'innesta il refrigerante pieno d'acqua fredda con cui, possibilmente, peschi un termometro (-10°+50°C) aderente al refrigerante mediante un fermaglio. A questo punto, riaccesa la lampada e lasciata salire la colonna di mercurio finché si ferma stabilmente per alcuni secondi, si legge direttamente sulla scala in corrispondenza del menisco, il grado alcolico.

DO FONTI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

FTA DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

FTAP Tipo

fotografia digitale

FTAZ Nome File



CM	COMPILAZIONE	
CMP	COMPILAZIONE	
CMPD	Data	2014
CMPN	Nome	Gandolfi A.