## Lo stato liquido - determinazione della viscosità di un liquido

#### Materiale occorrente:

· un viscosimetro di Ostwald.

#### Reattivi:

- etanolo (C₂H₅-OH) al 96% V/V, RPE Indicazioni di pericolo: H225; H319; Consigli di prudenza di prevenzione: P210; P233. Consigli di prudenza di reazione: P305+P351+P338;
- acetone (CH<sub>3</sub>-CO-CH<sub>3</sub>) al 99,5% V/V, RPE Indicazioni di pericolo: H225; H319; H336; EUH066. Consigli di prudenza di prevenzione: P210. Consigli di prudenza di reazione: P305+P351+P338. Consigli di prudenza di conservazione: P403+P233;
- solventi liquidi puri che non abbiano nell'etichetta i seguenti pittogrammi:









#### Potenziali pericoli:

vista la pericolosità dei reattivi lavorare sotto cappa, indossando i dispositivi di sicurezza!

#### Principio

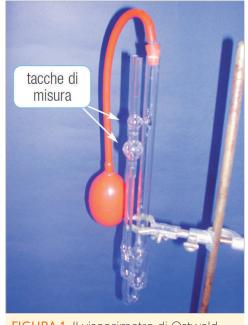
La viscosità è la resistenza al moto che le particelle di un liquido oppongono quando scorrono in un condotto. La viscosità dinamica si misura in **poise** (**P**). Un **poise** (**P**) corrisponde a **1 dine·s /cm²**, dove il **dine** è l'unità della forza nel vecchio sistema **cgs** (centimetro-grammo-secondo) e corrisponde a **1 g·cm/s²**, dove **g** (grammo) è l'unità di misura della massa, **s** (secondo) è l'unità di misura del tempo e **cm** (centimetro) è l'unità di misura della lunghezza.

Il poise poise (P) è un'unità di misura molto grande e per questo viene impiegato un suo sottomultiplo, il centipoise (cP).

#### Metodica

Per la determinazione della viscosità dinamica si impiega il viscosimetro di Ostwald (FIGURE 1 e 2). Lo strumento è formato da un tubo di vetro a «U», che ha una sezione di pochi millimetri e porta nella parte superiore sinistra una pompetta manuale ad aria. Nella parte verticale destra del tubo a "U" lo strumento ha due rigonfiamenti a bolle (FIGURA 1) all'interno delle quali vi sono due tacche, una superiore (punto A in FIGURA 2) e una inferiore (punto B in FIGURA 2). La determinazione della viscosità dinamica si effettua riempiendo il viscosimetro di Ostwald con acqua distillata fino alla tacca inferiore (punto B in FIGURA 2). Successivamente con la pompetta si spinge l'acqua distillata sopra la tacca superiore (punto A in FIGURA 2). Si lascia cadere il liquido per gravità e si misura il tempo di caduta tra la tacca superiore e quella inferiore. Questo valore è T<sub>H2O</sub>. Si elimina l'acqua distillata nel viscosimetro e lo si pone in stufa ad asciugare. Una volta che lo strumento si è raffreddato si inserisce al suo interno il liquido da analizzare fino alla tacca inferiore. Successivamente, agendo con la pompetta ad aria, si spinge il liquido sopra la tacca superiore e lo si fa ricadere per gravità. Durante la caduta si cronometra il tempo di caduta del liquido dalla tacca superiore a quella inferiore. Il tempo (T<sub>liquido</sub>) viene registrato sul quaderno di laboratorio, ripetendo più volte la misura. Si esegue la media aritmetica delle misure effettuate sullo stesso liquido, scartando i valori molto divergenti. Per effettuare una misura della viscosità dinamica di un altro liquido si deve pulire, sgrassare ed asciugare in stufa il viscosimetro e poi farlo raffreddare.

# LO STATO LIQUIDO - DETERMINAZIONE DELLA VISCOSITÀ DI UN LIQUIDO



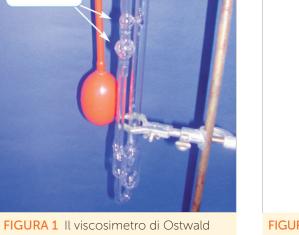


FIGURA 2 Schema del viscosimetro di Ostwald

### Calcoli

La viscosità dinamica  $(\eta)$  si calcola con la seguente relazione matematica:

$$\eta = \frac{d_{liquido} \cdot T_{liquido} \cdot \eta_{H2O}}{d_{H2O} \cdot T_{H2O}}$$

dove  $d_{liquido}$  è la densità del liquido in esame,  $T_{liquido}$  è il tempo di caduta del liquido,  $\eta_{H2O}$  è la viscosità dinamica dell'acqua distillata (a 20°C=1 cP),  $d_{H2O}$  è la densità dell'acqua distillata (a 20°C=0,998g/ml) e  $T_{H2O}$  è il tempo di caduta dell'acqua distillata.

TABELLA 1 Valori di viscosità dinamica di alcuni liquidi	
Liquido	Viscosità a 20°C in cP (centipoise)
Acido acetico	1,30
Etanolo	1,21
Acqua	1,00
Benzene	0,65
Metanolo	0,59
Ottano	0,51
Cloroformio	0,56
Acetone	0.32
Etere etilico	0,23

#### Note

La misura della viscosità dinamica deve essere eseguita rigorosamente a 20°C.