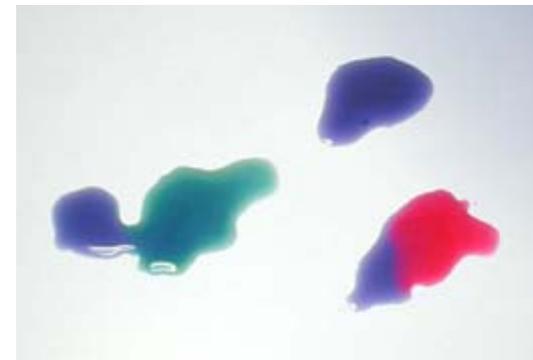
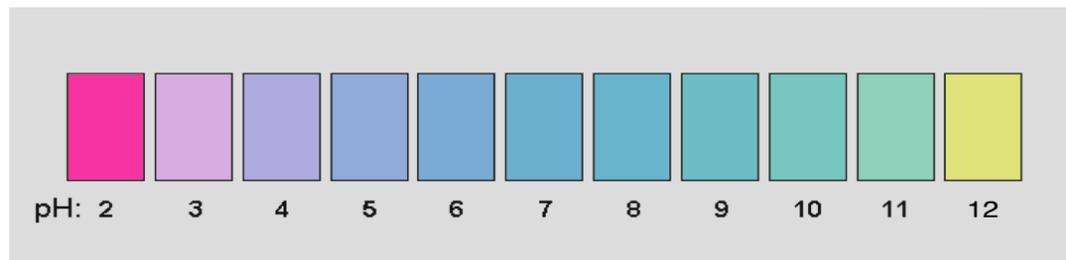


## Esperimento INDICATORI NATURALI DEL PH

Le sostanze acide e quelle basiche hanno la proprietà di modificare il colore di alcune sostanze.

Questo è anche il caso del sugo del cavolo rosso.

Questo liquido è di colore blu-viola, ma a contatto con sostanze acide diventa rosso, mentre a contatto con sostanze basiche diventa verde. Con sostanze ultrabasiche diventa perfino giallo.



## Procedimento:

Versate il sugo del cavolo rosso con la pipetta in una provetta, fino a raggiungere circa 1 cm di altezza.

Lavare la pipetta nel bicchiere con acqua.

Versare alcune gocce della sostanza da testare nella provetta con la pipetta.

Lavare la pipetta con acqua

Agitare leggermente la provetta

Osservate le variazioni di colore del liquido

