**Preparazione di un indicatore universale di pH con estratto di cavolo rosso.**

**Materiale**

* Foglie di cavolo rosso
* 1 pentolino
* 200 mL di acqua distillata (o 200 mL di etanolo alimentare)
* 1 colino
* 1 imbuto
* 1 bottiglietta di vetro con tappo
* 1 foglio di carta assorbente
* 1 bicchiere
* 1 pinzetta
* 1 forbici

**Procedimento**

Tagliare a pezzetti una o due (dipende dalle dimensioni) foglie di cavolo rosso.

Mettere i pezzi in un pentolino ed aggiungere circa 200 mL di acqua.

Porre sul fuoco fino ad ebollizione e lasciare poi per 20 minuti a sobbollire.

Se si vuole usare alcol etilico puro si deve lasciare macerare le foglie a temperatura ambiente per alcune ore. **ATTENZIONE:** l’alcol etilico è volatile ed infiammabile. Usare lontano da fiamme libere e coprire il pentolino con un coperchio per diminuire l’evaporazione del solvente.

Filtrare la soluzione su un colino (preferibilmente di plastica) e usando un imbuto travasare in una bottiglia di vetro con tappo.

Porre la soluzione in frigorifero sino al suo utilizzo.

**Preparazione delle cartine indicatrici**

Se si desidera preparare delle cartine indicatrici con la soluzione di cavolo si riempie un bicchiere di vetro con parte della soluzione di estratto preparata e vi si immergono delle striscioline di carta assorbente larghe 1 cm e lunghe 5 cm preventivamente ritagliate dal foglio di carta.

Si prelevano le striscioline umide e si lasciano seccare all’aria su un piano pulito ed asciutto, possibilemnte di materale inerte (plastica, melamminico) o su un piatto.

**ATTENZIONE:** Se avete usatol’alcol etilico come solvente di estrazione lasciate evaporare il solvente lontano da fiamme libere e se possibile in un luogo ben arieggiato.

Una volta ben asciutte le striscioline vanno conservate in una scatolina al buio, in luogo fresco e non umido.