

1 La température d'ébullition diminue quand la pression diminue parce que :

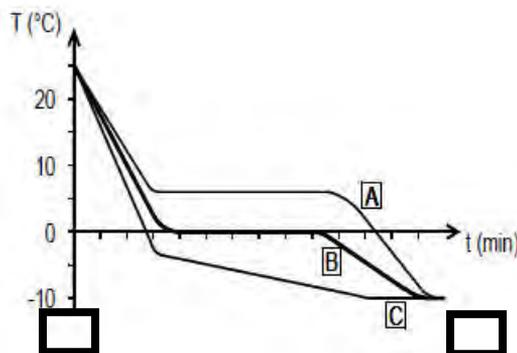
Pour qu'une bulle de vapeur se forme, le volume doit augmenter et c'est dur de lutter contre la pression pour soulever la surface

La pression fait gicler les molécules hors du liquide

La pression chauffe

La pression refroidit

2 On refroidit des liquides



L'eau est la courbe C

L'eau est la courbe B

L'eau est la courbe A

Aucune courbe ne correspond à l'eau

3 En haut du Mont Blanc, l'eau bout à :

100°C

0°C

84°C

120°C

4 L'eau pure liquide en dessous de 0°C est en état de

surfusion

fusion

sursaturation

cristallisation

5 La chaleur latente de l'eau est de 2256 kJ/kg.

Pour vaporiser 1 litre d'eau avec une plaque de 1500 watt, il faut

1an

25 minutes

24 heures

2 minutes

6 Pour faire disparaître toute l'eau d'une casserole en la faisant bouillir, il faut beaucoup de temps parce que :

L'ébullition de l'eau consomme beaucoup d'énergie

Le volume augmente énormément

L'eau pèse lourd et a donc du mal à s'envoler dans l'air

C'est difficile de maintenir l'eau à 100°C

**7** Dans le vide, de l'eau à 20°C

Ne peut pas s'évaporer

Gèle lentement

Bout instantanément

S'évapore rapidement

**8** Le gain d'énergie lors du passage du liquide à la vapeur correspond, pour les molécules à un gain

d'énergie nucléaire

d'énergie cinétique

d'énergie potentielle de pesanteur

d'énergie potentielle électrique

**9** L'émanation blanche au dessus d'une casserole d'eau bouillante est :

De la vapeur

Du brouillard

De la fumée

De l'eau gazeuse