

VEGETAUX – résumé de méthode

Nom de la méthode :	V-Cendres	Code :	7.2.2MV003
Principe :	La matière sèche est déterminée par évaporation (105°C) puis l'échantillon et calciner au four à (550°C) pour obtenir la perte au feu.		
Préparation :	Végétaux séchés à 65°C, moulus à 1 mm et stockés à 38 °C.		
Solution d'extraction :	---		
Rapport d'extraction :	---		
Matériel :	Balances précision/analytique Rampe de chauffage Etuve Four à moufle		
Réactifs principaux :	---		
Dosage :	---		
Expression des résultats :	% MO		
Référence :	Méthodes de la Station fédérale de recherches en chimie agricole et sur l'hygiène de l'environnement, CH-3097 Liebefeld-Berne. <i>(Méthode Sol-conseil)</i>		