

## VEGETAUX – résumé de méthode

Nom de la méthode :	V-Cendres	Code :	7.2.2MV003
<b>Principe :</b>	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.		
<b>Préparation :</b>	Végétaux séchés à 65°C, moulus à 1 mm et stockés à 38 °C.		
<b>Solution d'extraction :</b>	---		
<b>Rapport d'extraction :</b>	---		
<b>Matériel :</b>	Balances précision/analytique Rampe de chauffage Etuve Four à moufle		
<b>Réactifs principaux :</b>	---		
<b>Dosage :</b>	---		
<b>Expression des résultats :</b>	% MO		
<b>Référence :</b>	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>		