

Уксусная кислота широко применяется в качестве консерванта (пищевая добавка E260). В быту чаще всего используют уксус (массовая доля кислоты 9%,  $\rho = 1,01\text{г/см}^3$ ) или уксусную эссенцию (массовая доля кислоты 70%,  $\rho = 1,07\text{г/см}^3$ ). Для консервирования овощей требуется  $225\text{см}^3$  уксуса. Вычислите, в каком объеме воды ( $\text{см}^3$ ) необходимо растворить уксусную эссенцию, чтобы приготовить раствор для консервирования.