

Acidez del aceite de oliva

La acidez se expresa como porcentaje de ácido oleico. El grado de acidez es el parámetro relacionado con la frescura del aceite: un valor alto indica que ha comenzado un proceso de ranciedad, lo que representa una señal del decaimiento cualitativo del aceite de oliva. Según la directiva CEE 2568/91, el aceite se define extra-virgen cuando la acidez es inferior al 1%. La acidez se expresa en % de ácido oleico y se utiliza para distinguir el aceite extra-virgen de los otros aceites de oliva: un proceso de extracción efectuado después de la recolección, con métodos naturales y poco agresivos determina un bajo valor de acidez.

Parámetros químicos

Tiempo de reposo de las olivas desde la recolección hasta el prensado	en 48 horas	entre 2 y 4 días	más de 4 días
Acidez libre (% ácido oleico)	0.3	0.4	0.5



Especificaciones

	HI 3897
Rango	0.00 - 1.00 % acidez del aceite
Incremento mínimo	0.01 ml = 0.01% acidez
Método de análisis	titulación con hidróxido
Cantidad muestras	4.6 ml aceite (4 g aceite)
Número de tests	6
Dimensiones del kit	112 x 390 x 318 mm
Peso	3 Kg

Accesorios

Como pedir

HI 3897 se suministra completo con 6 botellas graduadas listas para su uso, agitador magnético **HI 180IMB**, jeringa para la dosificación del aceite, jeringa para la dosificación del agente titrador, frasco de 30 ml de agente tritador, robusto maletín de transporte e instrucciones.

HI 3897-010 kit de repuesto para 10 tests
HI 740226 jeringa graduada de 5 ml
HI 740142 jeringa graduada de 1 ml
HI 740143 6 jeringas graduadas de 1 ml
HI 740144 6 puntas para jeringa graduada de 1 ml

HI 740053 10 botellas graduadas de vidrio de 100 ml
HI 731319 10 barras magnéticas
HI 180IMB agitador magnético