

## 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	titración con hidróxido
Calidad 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