

## 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
Ingeniero 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

HI 3897-010	kit de repuesto para 10 tests	HI 740053	10 botellas graduadas de vidrio de 100 ml
HI 740226	jeringa graduada de 5 ml	HI 731319	10 barras magnéticas
HI 740142	jeringa graduada de 1 ml	HI 180IMB	agitador magnético
HI 740143	6 jeringas graduadas de 1 ml		
HI 740144	6 puntas para jeringa graduada de 1 ml		

### 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.