**SATURAZIONE DI UNA SOLUZIONE**

**Che cosa serve**

Un beker da 100 ml, sale da cucina, un cucchiaino, una bilancia tecnica, una bacchetta di vetro, acqua distillata.

**Come si procede**

Versa nel beker 50 ml di acqua ed aggiungi, dopo averlo pesato, 5g di sale e mescola per bene con la bacchetta. Quando la soluzione diventa limpida ripeti la procedura aggiungendo altri 5g di sale e poi ancora 5g, ed ancora 5g.

**Che cosa osservo**

Alla quarta aggiunta di sale, nonostante il rimescolamento della soluzione, il sale non riesce a sciogliersi completamente ed una certa quantità si deposita nel fondo del beker(precipitato). Ripetendo lo stesso esperimento raddoppiando ovvero dimezzando la quantità di acqua, anche la quantità di sake che riesce a sciogliersi raddoppia ovvero dimezza.

**Come lo spiego**

E’ facile capire che la quantità di sale che si può sciogliere in 50 ml di acqua non può crescere indefinitamente, ad un certo punto la soluzione diventa così concentrata che non è più possibile sciogliere ulteriormente altro soluto il quale precipita nel fondo del beker. Misurando con precisione la quantità di sale otteniamo il valore di 17,5 g come quantità massima di sale disciolto prima che si incominci a formare del precipitato, in tali condizioni la soluzione si dice satura. Inoltre si può verificare in 100 ml si possono sciogliere 35 g di sale, in 25 ml 8,75 g e così via.

TEMPO: 15 minuti