

SOLUBILITAT E MISCIBILITAT

1) Solubilitat dels solides dins los liquids

- De sal es de costuma apondut a l'aiga de cuècha (cuisson) dels aliments. Quora es introducida en pichòtas quantitats, la mescla obtenguda es **omogenèa**. La sal es doncas un solide **soluble** dins l'aiga.
- A comptar d'una quantitat de sal dissolguda dins un **volum balhat** d'aiga, la sal aponduda se dissòlv pas pus (obtenem una solucion saturada). La mescla obtenguda ven **eterogenèa**.
- Aprèp dissolucion d'un solide o d'un gas, la partida dissolguda es nomenada lo « **soluté** ». Lo liquide dins lo qual es introdusit se nomena lo **solvant**. L'ensemble forma una **solucion**.
- La quantitat de « soluté » dissolgut dins un volum balhat depend de la **solubilitat**. Son unitat es lo grama per litre, notat g/L. Un còp la solubilitat atenh, la solucion es **saturada**.

2) Miscibilitat dels liquids

- Dins un siròp a l'aiga, l'aiga e lo siròp se mesclan. Vesèm pas los diferents constituents à l'uèlh nud. Çò metèis per un mescladís d'aiga e de vinagre. Aquelas mesclas son **omogenèas** e los liquids son diches **miscibles** entre eles.
- Dins una vinagreta, l'òli e lo vinagre se mesclan pas. Çò metèis de l'aiga e de l'òli. Aquelas mesclas son **eterogenèas** e los liquids son diches non **miscibles** entre eles.
- D'unes liquids, coma l'òli e lo petròli, son non miscibles amb l'aiga mas son miscibles entre eles.