



Sistemas analíticos

Catálogo de productos
2021-2022



En **GAB Sistemática Analítica** somos referentes en el laboratorio enológico desde hace más de 45 años. La empresa fue fundada por mi padre Juan Garcia Barceló (de sus apellidos dio nombre a la empresa - GAB) para dar respuesta a un sector en potencia, el enológico, en una época con muchas carencias en la analítica básica y rutinaria. Mi padre creó varios packs analíticos y equipos especializados para el análisis con el objetivo de dar apoyo al laboratorio enológico con una formulación compleja pero factible: técnicas robustas, económicas, fiables y fáciles de usar. Técnicas recopiladas también en los siguientes libros escritos por él mismo:

- Metodología de análisis de vinos y alcoholes (1969; editado por SEPSA)
- Metodología de análisis de vinos y derivados (1976; editado por SEPSA)
- La bodega y el vino. Fichas teórico-prácticas (1982)
- Técnicas analíticas para vinos (1990)

Nuestros inicios fueron la venta de producto enológico pero con los años nos hemos especializado en el campo del análisis de laboratorio. La fabricación y distribución de material de laboratorio, equipamiento y reactivos nos ha permitido obtener un gran conocimiento del sector y nos ha permitido dar un gran asesoramiento a nuestros clientes tanto nacionales como extranjeros. Prueba de ello es que nuestros productos están ya en la gran mayoría de bodegas españolas e innumerables países.

Asimismo en GAB creemos que el I+D+i es de los departamentos más importantes en una empresa. Gracias a él hemos sabido sacar novedades al sector y seguimos haciéndolo. Ese es nuestro valor. El saber crear una solución, a parte de diversión y satisfacción personal, nos aporta conocimiento y experiencia y nuestros clientes lo valoran muy positivamente.

El producto GAB es robusto, fiable y fácil de usar. Os invitamos a conocer toda nuestra gama en esta publicación.

Joan X. Garcia Batlle

Gerente de GAB Sistemática Analítica, S.L.



Grado alcohólico (% Vol.)	07
Ebulliometría	08
Destilación	09
Pack AAL	10
Acidez Volátil (AV)	11
Acidez Total (AT)	13
Sulfuroso (SO₂)	15
Ripper	16
Paul-Rankine	17
Otros packs	19
Azúcares reductores (AAZ)	20
Maloláctica (CML)	20
NFA	20
Enzimáticos	21
Medición e instrumentación	25
pH-metría	26
Conductimetría	27
Medidores de oxígeno	27
Pesaje	28
Temperatura	29
Presión y CO₂	31
Filtración y estabilización	33
Controles de maduración	37
Material de uso general	39
Reactivos químicos y producto enológico	43
Servicios	47
Servicio análisis GAB	48
Certivin Verificaciones	49
Otros servicios	49



GAB

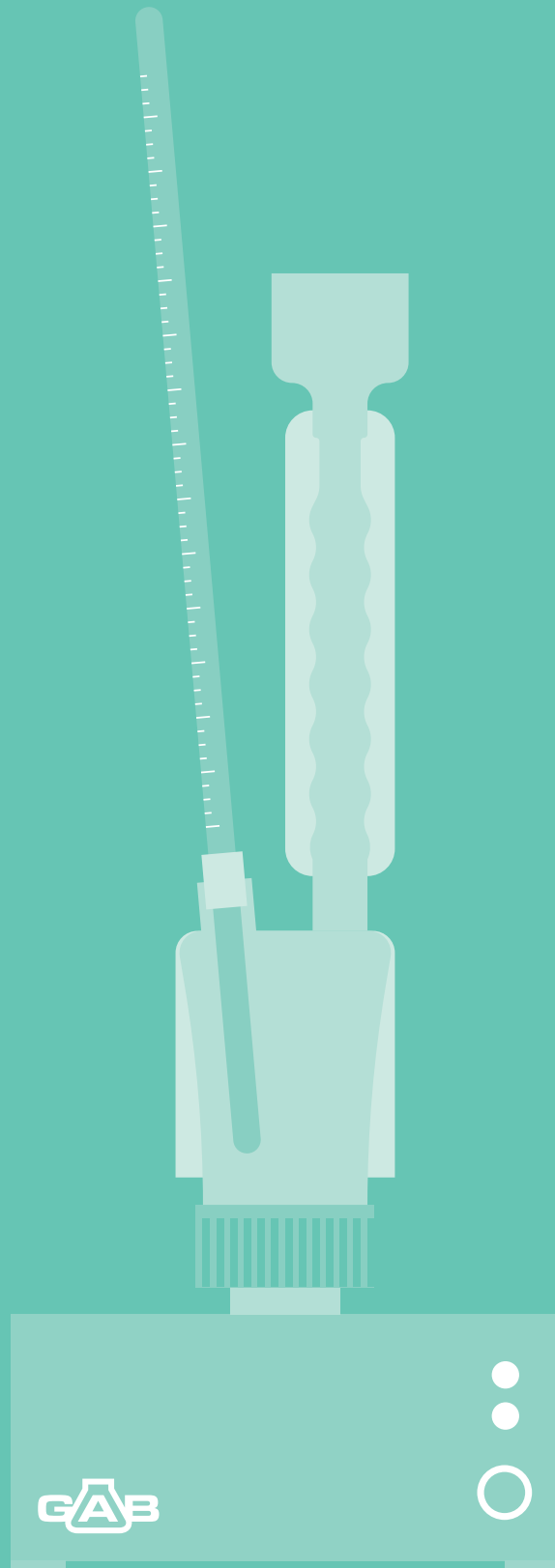
Suntuo PR

AIR PUMP

mas analiticos
tem.com

Red caps on the base

Grado alcohólico



**Ebulliómetro GAB -- sin termómetro -- Ref. 1010004**

El Ebulliómetro permite determinar directamente y con precisión el grado alcohólico en los vinos secos de constitución normal, vinos espumosos, cervezas, sidras, vinagres y soluciones hidroalcohólicas de forma rápida y sencilla.

Características

Calefacción eléctrica
Refrigeración continua por agua
Tiempo de ebullición: 6-8 min.
Cuerpo de vidrio
Fácil limpieza

Rango de medida: 0-17 % vol.
Incertidumbre: $\pm 0,20$ % vol.
Resolución del termómetro: $0,01$ °C (con termómetro digital recomendado)
Tensión 230V - 110V / 50-60 Hz
Potencia: 125 W

**Microebu GAB Ref. 1010052**

Pequeño Ebulliómetro de diseño minimalista. Ideal para analizar el grado en vinos y derivados. Dirigido a microbodegas, microelaboradores y línea "low-cost".

Características

Diseño minimalista y de pequeño formato
Calefacción eléctrica
Refrigeración continua por agua
Cuerpo de vidrio
Tiempo de ebullición: 5-7 min.

Termómetro digital
Incertidumbre: $\pm 0,3$ % vol.
Resolución del termómetro: $0,1$ °C
Tensión 230V - 110V / 50-60 Hz
Potencia: 125 W

**Ebulliómetro clásico GAB -- sin termómetro -- Ref. 1010056**

El Ebulliómetro clásico permite determinar directamente y con precisión el grado alcohólico en los vinos secos de constitución normal, vinos espumosos, cervezas, sidras, vinagres y soluciones hidroalcohólicas de forma rápida y sencilla.

Características

Calefacción con lamparilla de alcohol
Rango de medida: 0-17 % vol.
Incertidumbre: $\pm 0,20$ % vol.

Resolución del termómetro: $0,01$ °C (con termómetro digital recomendado)
Tiempo de ebullición 4-6 min

Material relacionado

Patrón Ebulliómetro blanco
Ref. 1004003

Patrón Ebulliómetro tinto
Ref. 1004010

Regla/Disco Ebulliómetro
Ref. 1016000

Calcoholímetro digital USB
Ref. 1016002

Caldera refrigerante para Ebulliómetro Ref. 3038006

Caldera refrigerante para MicroEbu Ref. 3038009

Junta de Ebulliómetro
Ref. 0002061

Termómetro digital LDS para Ebulliómetros Ref. 1010011

Termómetro digital MicroEbu
Ref. 72363000

Tapón ebulliómetro
Ref. 4162024

Tubo graduado agua-vino para Ebulliómetro clásico
Ref. 3026384

Certificado ENAC Ebulliómetro
Ref. 1010050

Certificado verificación EBU
Ref. 1510002

Barómetro de precisión
Ref. 42002010

Ebulliómetro sin accesorios
Ref. 1010006

*Para resto de material ver página 39; sección: **material de uso general.**

Destilador enológico Enodest Ref. ENODEST

El destilador enológico Enodest con regulador de vapor determina el grado alcohólico volumétrico en vinos, mostos, cervezas, licores de todo tipo y bebidas alcohólicas de alta graduación según la reglamentación OIV, CE 2676/90 y CEE 2870/2000 para el análisis volumétrico de graduación alcohólica.

Características

Con sistema de seguridad Safety first
Generación de vapor programable
Destilación por arrastre de vapor
Obtención de un destilado a baja temperatura

Paro automático al terminar la destilación
Señalización óptica
Supervisión del proceso
Potencia eléctrica: 2000 W
Velocidad destilación: 7 min / 200 ml

**Macrodest GAB Ref. 1010045**

El Macrodest es una unidad compacta de destilación por el método oficial que, sin embargo, es mucho más rápida que su homóloga gracias a su potencia y precisa regulación. Viable para todo tipo de bebidas alcohólicas ya sean vinos, vinos dulces, vermouths y sangrias, licores con y sin azúcar, destilados de alta graduación como Whiskys, Ron e incluso cremas y holandas.

Destila 250 ml de muestra en tan solo 25 minutos y con una incertidumbre de $\pm 0.1\%$ Vol. Se puede redestilar la muestra hasta 3 veces seguidas y seguimos dentro de la incertidumbre.

Lectura con alcoholómetro pero se puede combinar con un densímetro digital.

Características

Diseño compacto y en inox
Extremadamente sencillo y fácil de usar
Con regulación de potencia 100% lineal

Muestra: 250 ml
Tiempo de destilación ± 25 min.
Límite hasta $< 70\%$ Vol. sin dilución.
Incertidumbre $\pm 0.1\%$ Vol

**Microdest GAB Ref. 1010030**

El Microdest es un compacto y rápido destilador de alcohol que usa tan solo 25 ml de muestra. En tan solo 25 minutos se pueden conseguir grados con una incertidumbre de $\pm 0.2\%$ Vol. y una precisión de 0.1% Vol.

Nota: requiere del Easydens, densímetro digital de bolsillo capaz de corregir temperatura y mostrar el grado en cuestión de segundos

Características

Diseño compacto y en inox
Sencillo y muy fácil de usar
Requiere el uso del Easydens, densímetro digital económico (no incluido)

Muestra: 25 ml
Límite hasta $< 30\%$ Vol.
Incertidumbre $\pm 0.2\%$ Vol
Precisión 0.1% Vol.

**Material relacionado**

SNAP41
Ref. SNAP41



Matraz aforado 25 ml Microdest
Ref. 3038013



Probeta grado 40x365mm
Ref. 3043004



Patrón ebuliómetro tinto
Ref. 1004010

Alcoholómetro 0-100% vol
Ref. 3074007

Alcoholómetro 0-10%
Ref. 3162020

Alcoholómetro 10-20%
Ref. 3162021

Alcoholómetro 0-20%
Ref. 3019097

Alcoholómetro 30-40% 20°C OIMI CL II
Ref. 3162023

Alcoholómetro 40-50% 20°C OIMI CL II
Ref. 3162029



Destilador Selecta DE-1626
Ref. 4001626

*Para resto de material ver página 39;
sección: **material de uso general.**

**Densímetro portátil DMA 35 Ref. DMA35**

El DMA 35 es un medidor portátil de densidad y concentración que se puede usar para rápidos controles de calidad directamente in-situ. La versión DMA 35 estándar es la solución económica para la medición de muestras no peligrosas.

Características

Rango de medida:

Densidad: 0 g/cm³ a 3 g/cm³.

Temperatura: 0 °C to 40 °C

Precisión:

Densidad: 0.001 g/cm³

Temperatura: 0.2 °C

Repetibilidad:

Densidad: 0.0005 g/cm³.

Temperatura: 0.1 °C

Resolución:

Densidad: 0.0001 g/cm³.

Temperatura: 0.1 °C

**Densímetro portátil Easydens AP Ref. EASYDENS**

EASYDENS es un medidor portátil de densidad y concentración que se puede usar para rápidos controles de calidad directamente in-situ. La versión EASYDENS AP estándar es la solución más económica y única en su rango para la medición de muestras no peligrosas.

Grado alcohólico Pack AAL**Pack análisis alcohol AAL Ref. 1011000**

Ideal para vinagres, vinos, vinos dulces, cervezas, mostos en fermentación y otros productos especiales. Exacto, preciso y sin interferencia.

Características

Preciso

Sin interferencias

Con independencia de la matriz

Resultado directo con bureta alcohol GAB

40 determinaciones

Material relacionado

Ioduro AAL

Ref. 1011001



Almidón AAL

Ref. 1011002



Valoración AAL

Ref. 1011003



Dicromato AAL

Ref. 1011004



Ácido AAL

Ref. 121737.1611



Microdestilador GAB

Ref. 1010008



Jeringa precisión 1ml

Ref. 3032001



Erlenmeyer 500 ml b/a.

Ref. 3026135



Alcohómetro 10-20%

Ref. 3162021

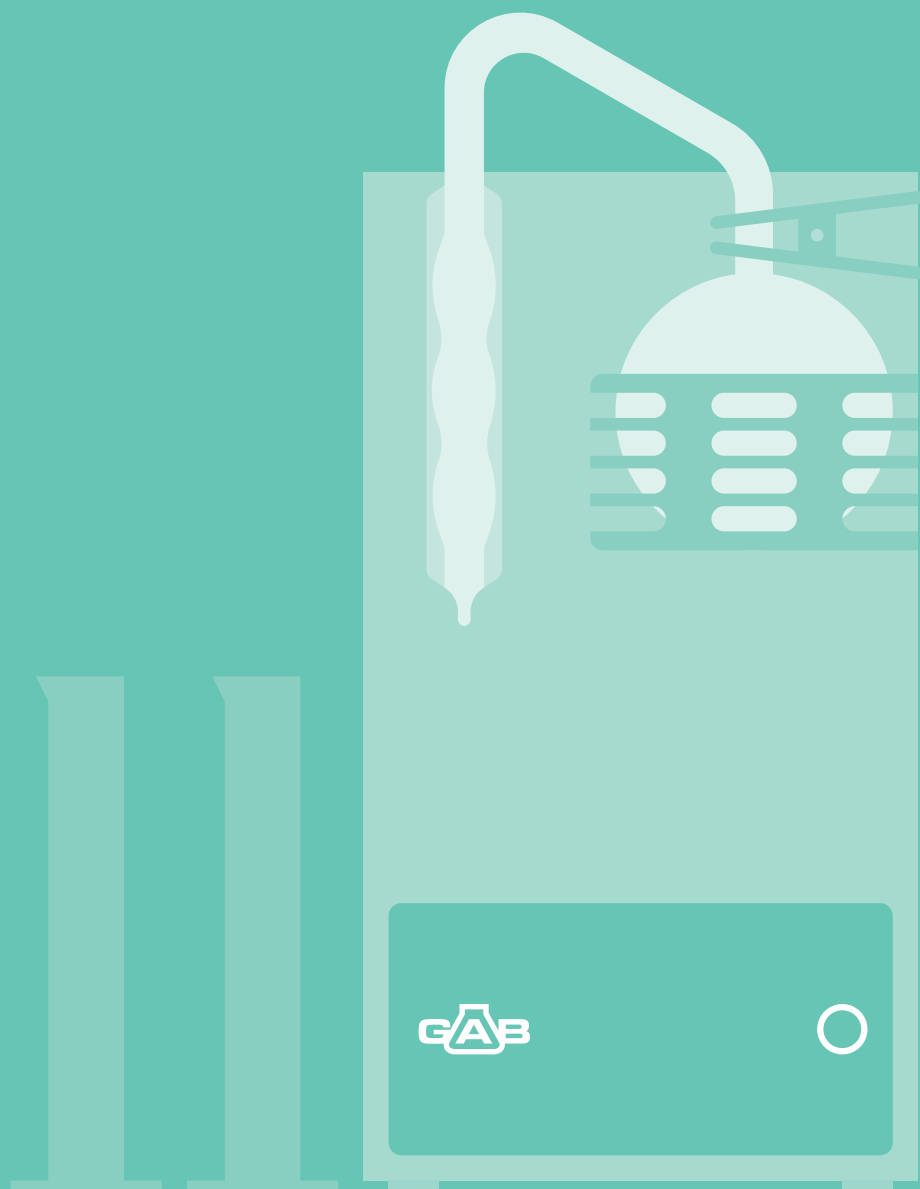


Bureta AAL -1+15 % Vol.

Ref. 3019037

*Para resto de material ver página 39; sección: **material de uso general.**

Acidez volátil (AV)



**Volatímetro eléctrico GAB (Garcia-Tena) Ref. 1010001**

Microdestilador para la determinación de la acidez volátil en vinos por el método Garcia-Tena

Características

Calefacción eléctrica
Refrigeración por agua
Fácil instalación y manejo
Fiable

Unidad compacta y robusta
Posibilidad de configuración en batería
Tensión alimentación: 230V / 50-60 Hz / 125W

**Tenamatic Ref. 1010016**

Automatiza totalmente el enrase y el cambio de probetas en la conocida técnica Garcia-Tena para la determinación fácil, precisa y automática de la acidez volátil en vinos.

Características

Compatible con el Volatímetro eléctrico GAB
Sistema de cambio automático de probetas
Apaga automáticamente la resistencia al final de la destilación
Dosificación exacta mediante sensores ópticos

Operación desatendida
Un único botón de mando
Medidas: 15x25x31 cm
Peso: 2,65 Kg
Tensión alimentación: 230 V / 50-60 Hz

**Destilador acidez volátil Garcia-Tena B-3 Ref. 3605001**

Equipo montado en forma de batería de 3 destiladores con calentamiento por lamparilla de alcohol. Equipo completo con todo su vidrio.

**Volatímetro CF GAB - Cazenave-Ferré Ref. 1010059**

Destilador por arrastre de vapor para la determinación de la acidez volátil en vinos según el método Cazenave-Ferré.

Características

Unidad de 2 puestos
Sistema de calefacción rápido y eficiente
Resistencia de larga vida útil

Fácil instalación y manejo
Unidad compacta, robusta y estable
Alimentación: 230V / 50-60Hz / 350+350W

Material relacionado

Matraz Volatímetro GAB R-19
Ref. 3162017



Probeta 3,2ml
Ref. 3162001



Probeta 5,1ml
Ref. 3162002



Refrigerante Volatímetro GAB R-19
Ref. 3038005



Doble codo Volatímetro
Ref. 3038004



Acidez volátil N/49 500 ml
Ref. 1008001



Tubos Tenamatic
Ref. 3026212



Junta tórica Tenamatic
Ref. 0002165



Volatímetro sin accesorios
Ref. 1010003



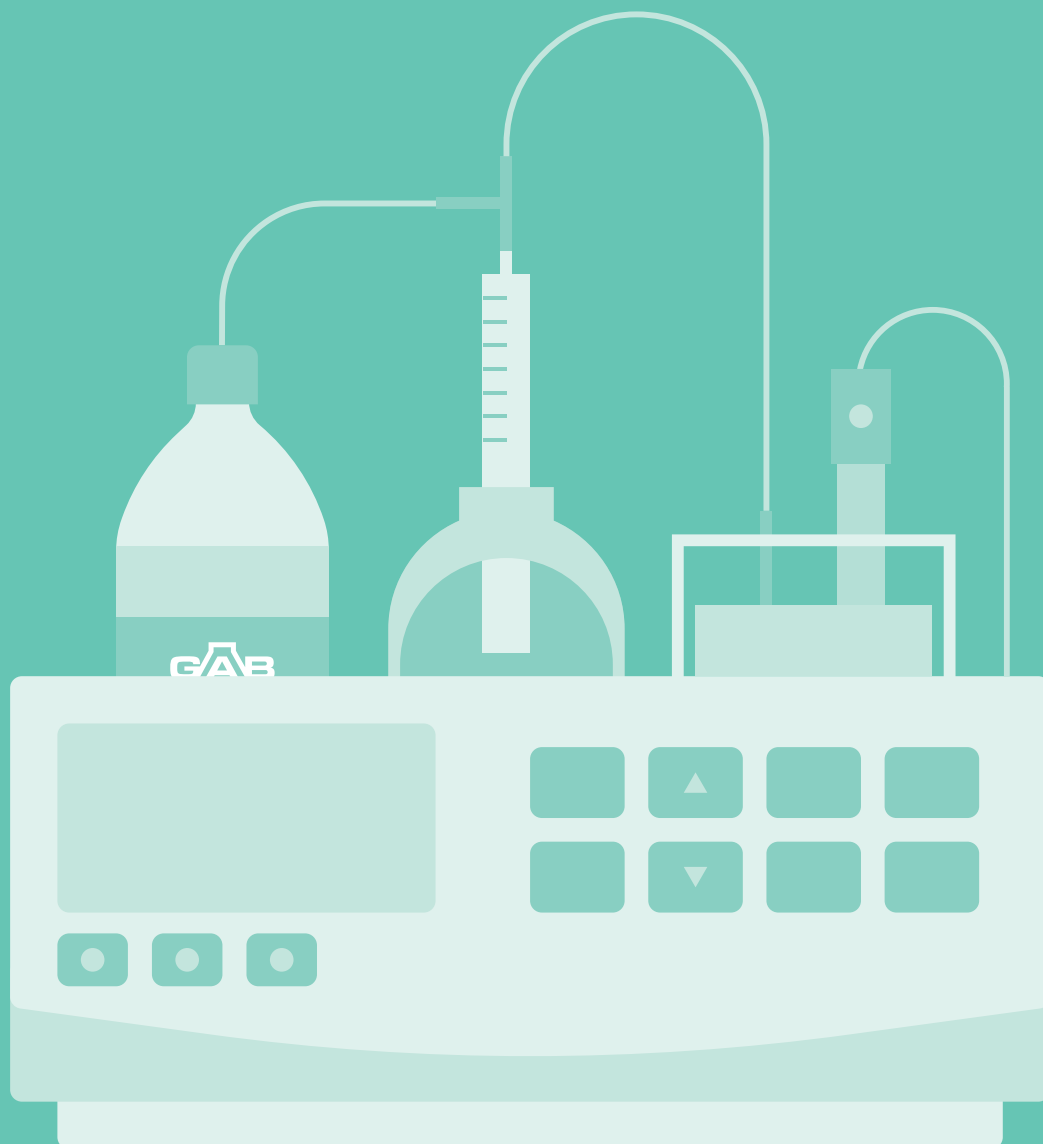
Volatímetro GT
Ref. 1010020



Certificado verificación Volatímetro
Ref. 1510003

*Para resto de material ver página 39;
sección: **material de uso general.**

Acidez total (AT)





Valorador potenciométrico Titralab AT1000 pH-ATT, 1 jeringa Ref. AT1102.98

El modelo AT1102 es una manera exacta, fiable y sencilla de utilizar el instrumento para la realización de valoraciones en laboratorio. Este valorador ha sido diseñado en Alemania como parte de la gama Titralab AT1000 de valoradores automáticos de Hach e incluye una bureta y dos entradas de medición.



Titrador automático Hanna HI-84502-02 AC. TOTAL y pH Ref. HI8450202

El HI84502 es un sistema rápido, preciso y sencillo para determinación de pH y acidez. Este sistema de dosificación utiliza un método preprogramado optimizado y un electrodo de pH de vino especializado para brindar una determinación altamente precisa del pH y la acidez valorable.



Acidez Total Sulfúrica ATS 0.204M (N/4.9) Ref. 1007002

Botella de 1000ml de Sodio hidróxido N/49 para valoraciones de Acidez Total en vinos

Material relacionado

 **Azul bromotimol 0.4% 250 ml**
Ref. 1004017

 **Soporte bureta GAB**
Ref. 1010007

 **Pinza bureta con nuez**
Ref. 63204115

 **Bureta 25 ml llave PTFE**
Ref. 3019068

 **Vaso precipitados 100 ml f/baja**
Ref. 3026151

 **Vaso precipitados 50 ml f/baja**
Ref. 3026162

 **Pipeta 10 ml 2 aforos "A"**
Ref. 3019016

 **Erlenmeyer b/ancho 100 ml**
Ref. 3026132

 **Papel indicador pH 1-11**
Ref. 524150.1825

 **Acidez total N/7,5 ATT 1000 ml**
Ref. 1007006

 **Sodio hidróxido 1.666N Acidez Total Vinagres; GAB 1000 ml**
Ref. 1007004

*Para resto de material ver página 39; sección: **material de uso general.**

Sulfuroso (SO₂)



**Toning GAB Ref. 1010012**

Analizador manual de SO₂ libre y total por el método Ripper capaz de detectar el punto final de valoración en vinos tintos.

Características

Método Ripper
Diseño compacto

Práctico, sencillo y muy fácil de usar

Reactivos económicos

Tensión alimentación: 12V

**Toning+ GAB Ref. 1010015**

Analizador semiautomático de SO₂ libre y total por el método Ripper capaz de dosificar y detectar el punto final de valoración.

Características

Método Ripper
Automático
Rápido, objetivo y repetitivo

Diseño compacto

Práctico, sencillo y muy fácil de usar

Reactivos económicos

Tensión alimentación: 12V

**Pack Análisis Sulfuroso (SO₂) Ref. 1006000**

Pack de reactivos por el método Ripper para la detección de sulfuroso libre y total en vinos, mostos, espumosos, vinagres, sidras, ...

Características

Método Ripper
Rápido

Muy sencillo

Para vinos blancos, rosados, tintos i vinagres

Alrededor de 200 determinaciones.

**Sulfimet Ref. 1010035**

Analizador de SO₂ Libre y Total en vinos y derivados mediante electrodo y por el método Ripper - Valoración manual

Características

Método Ripper
Con electrodo de doble punta de platino
Diseño compacto

Práctico, sencillo y muy fácil de usar

Reactivos económicos

Tensión alimentación: 12V

Material relacionado**Tubo Toning**

Ref. 3026056

Tapón tubo Toning

Ref. 4162029

Vaso Sulfimet

Ref. 3026060

Gradilla inoxidable para 12 tubos

Ref. R292

Líquido de valoración N/128 1000 ml

Ref. 1006004

Almidón indicador 500 ml

Ref. 1006003

Ácido 33% 1000 ml

Ref. 1006005

Álcali 1000 ml

Ref. 1006002

Erlenmeyer de 250 ml

Ref. 3026137

Inhibidor de sulfuroso 100 ml

Ref. 1006012

Tapón goma erlenmeyer 250 ml

Ref. BMD127

Certificado verificación Toning Toning+ Ref. 1510004

*Para resto de material ver página 39; sección: **material de uso general.**

Sulfimet+ Ref. 1010036

Analizador de SO₂ Libre y Total en vinos y derivados mediante electrodo y por el método Ripper - Valoración automática

Características

Método Ripper

Con electrodo de doble punta de platino

Automático

Rápido, objetivo y repetitivo

Diseño compacto

Práctico, sencillo y muy fácil de usar

Reactivos económicos

Tensión alimentación: 12V

**Sulfuroso (SO₂) Paul-Rankine****Sulfiduo PR Ref. 1010028**

Analizador semiautomático de 2 posiciones para valorar SO₂ libre y total por el método Paul-Rankine.

Características

Equipo de 2 posiciones

Diseño compacto

Sencillo y muy fácil de usar

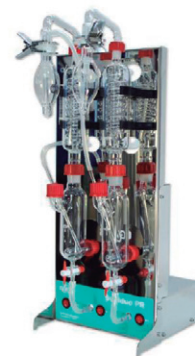
Muy práctico

Con mínima intervención y manipulación

Tensión alimentación: 230V

Potencia: 180W

Dimensiones: 24x24x55 cm

**Sulfiquattro PR Ref. 1010029**

Analizador semiautomático de 4 posiciones para valorar SO₂ libre y total por el método Paul-Rankine.

Características

Equipo de 4 posiciones

Diseño compacto

Sencillo y muy fácil de usar

Muy práctico

Con mínima intervención y manipulación

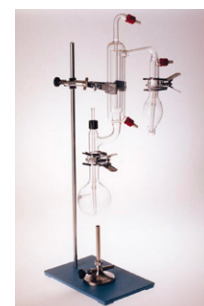
Tensión alimentación: 230V

Potencia: 360W

Dimensiones: 43x24x55 cm

**Destilador SO₂ Paul sólo vidrio Ref. 3026188**

Destilador montaje con instrumental de vidrio para SO₂ Paul-Rankine. Solo vidrio.

**Material relacionado**

 **Pipeta 30 ml 2 af.**
Ref. 3019132

 **Hidrógeno Peróxido 0.9% 500 ml**
Ref. 1004027

 **Sodio Hidróxido 0.01N 500 ml**
Ref. 1004043

 **Ácido Orto-Fosfórico 1000 ml**
Ref. 141032.1211

 **Indicador Mixto 4,4 100 ml**
Ref. 624905.1208

 **Refrigerante vidrio SFD PR**
Ref. 3012199

 **Reactor SFD PR**
Ref. 3012200

 **Resistencia SFD 90W**
Ref. 0002225

 **Bomba de aire Paul**
Ref. 4041014

 **Soporte matraces PR**
Ref. 1010025

 **Pack análisis sulfuroso SO₂ PR**
Ref. 1006040

*Para resto de material ver página 39; sección: **material de uso general.**



Otros packs





Pack materias reductoras Ref. 1002000

La analítica imprescindible para la determinación de azúcares en vinos, mostos, sidras, cervezas,... por el método Rebelein.

Características

Rápido

Fácil valoración

Resultado directo con bureta azúcares GAB

Apto para tiraje (2a fermentación)

50 determinaciones

Otros packs Maloláctica (CML)



Cromatografía Malo-Láctica (CML) Ref. 1012005

La analítica mas simple para determinar, cualitativamente, el proceso de fermentación del ácido málico en vinos mediante cromatografía de papel.

Características

Completo y listo para trabajar!

Análisis cualitativo del ácido tartárico, málico y láctico

Fácil de usar

Rápido de preparar y sin conocimientos previos

100-150 determinaciones (50 unidades de papel)

Otros packs Nitrógeno Fácilmente Asimilable (NFA)



Pack análisis NFA Nitrógeno Fácilmente Asimilable Ref. 1004100

Pack de análisis de Nitrógeno Fácilmente Asimilable (NFA) para vinos y mostos por el método Sørensen.

Características

Fácil valoración

Apto para determinación de contenido de nitrógeno en mostos

20-25 determinaciones

Material relacionado

Ácido AAZ 500 ml
Ref. 1002001

Alcali AAZ 250 ml
Ref. 1002002

Solución Cúprica AAZ 500 ml
Ref. 1002003

Ioduro AAZ 500 ml
Ref. 1002004

Almidón Indicador AAZ 500 ml
Ref. 1002005

Valoración AAZ 100 ml
Ref. 1002006

Bureta AAZ GAB
Ref. 3019033

Placa calefactora GAB
Ref. 1010005

Carbón activo polvo
Ref. 121237.1610

Pipeta 2 ml 2 af.
Ref. 3019005

Vidrio de reloj 60 mm
Ref. 3026003

Pinza tubos ensayo
Ref. 1000285

Probeta graduada 25ml
Ref. 3018002

Reactivo de fehling A 500 ml
Ref. 1002011

Reactivo de fehling b 500 ml
Ref. 1002012

Revelador 250 ml
Ref. 1012006

Papel CML 6x14 (50 hojas)
Ref. 1012007

Papel CML 10x15 (20 hojas)
Ref. 1012002

Placas petri 80
Ref. 3018157

Placas petri 120
Ref. 3018158

Soporte CML
Ref. 1012009

Campana cromatografía
Ref. 3026205

Bolsa 10 pipetas Pasteur
Ref. 6018052

Hierro análisis pack
Ref. 1003000

*Para resto de material ver página 39; sección: **material de uso general.**

Enzimáticos





Autoanalizador GAB G100 Ref. 1013000

El G100 es un analizador enzimático y colorimétrico muy versátil.

Características

Permite realizar hasta 140 test/hora
26 posiciones de reactivos refrigeradas
y 18 posiciones de muestra
48 cubetas de reacción

8 longitudes de onda de 340nm a 800nm
Rango fotométrico: -0.1 a 3.0 Abs.
Estación de lavado de cubetas de 3 pasos
Consumo de agua: 4 litros por hora
Dimensiones: 625 x 425 x 460 mm



Autoanalizador GAB G150 Ref. 1013030

El G150 es un analizador enzimático y colorimétrico para enología de alto rendimiento.

Características

Permite realizar hasta 200 test por hora
40 posiciones de reactivos y 40 de muestras
ambos refrigerados
9 longitudes de onda de 340nm a 700nm

Rango fotométrico: -0.1 a 3.8 Abs.
60 cubetas de reacción
Estación de lavado de cubetas de 7 pasos
Dimensiones: 565 x 415 x 385 mm



Micromet Ref. 1013051

El Micromet es un micro analizador enzimático de bolsillo, ideal para transportarlo de un lugar a otro. Sin ruidos, sin partes móviles y sin reparaciones. Extremadamente sencillo. Precisión y fiabilidad en la palma de la mano.

Características

Permite analizar hasta 24 muestras por parámetro
Multitud de kits enzimáticos compatibles
Se conecta al PC y permite análisis fáciles, rápidos y fiables

Muy práctico
Unidad compacta y robusta
Longitud de onda 340 y 580nm
Rango fotométrico: -0.2 a 3.0 A
Dimensiones: 115 x 65 x 55 mm
Peso: 250 g

Material relacionado

-  **Micropipeta Variable Acura 825 Socorex 10-100 ul** Ref. 67825100
-  **Micropipeta Variable Acura 825 Socorex 100-1000 ul** Ref. 67825000
-  **Micropipeta variable Acura Socorex 835 1-10 ml** Ref. MGB069
-  **Puntas amarillas 10-100 ul** Ref. 4018011

-  **Puntas azules 100-1000 ul** Ref. 4018010
-  **Puntas blancas 1-10 ml** Ref. 67312010
-  **Cubeta semi micro PS** Ref. 759015
-  **Cubeta macro PS** Ref. 759005
-  **Cubeta semi micro PMMA** Ref. 759115

-  **Cubeta vidrio 1 mm** Ref. 200442
-  **Cubeta vidrio 10 mm** Ref. 3094002
-  **Cubeta cuarzo UV** Ref. 759170
-  **Espectrofotómetro Zuzi VIS** Ref. 54211020
-  **Espectrofotómetro Zuzi UV-VIS** Ref. 54211050

Listado de kits enzimáticos y colorimétricos GAB para análisis de ácidos, azúcares, metales y otros para uso con espectrofotómetros y autoanalizadores del mercado.



Acetaldehído Kit Enzimático Fluid 45/135/450 Det.
100 ml Ref. 1013009



Acido Acético Kit Enzimático Fluid 45/135/450 Det.
100 ml Ref. 1013002



Acido Cítrico Kit Enzimático Fluid 45/135/450 Det. 100
ml Ref. 1013008



Acido D-glucónico Kit Enzimático Fluid 45/135/450
Det. 100 ml Ref. 1013011



Acido L-ascórbico Kit Enzimático Fluid 50/200 Det. 90ml
Ref. 1013006



Acido L-láctico Kit Enzimático Fluid 45/135/450 Det.
100 ml Ref. 1013004



Acido L-málico Kit Enzimático Fluid 45/135/450 Det.
100 ml Ref. 1013003



Acido Tartárico Kit Colorimétrico Fluid 40/130/225
Det. 100 ml Ref. 1013021



Antocianos Kit Colorimétrico Fluid 33/110/500 Det.
100 ml Ref. 1013024



Calcio Kit Colorimétrico Fluid 45/135/450 Det. 100 ml
Ref. 1013026



Cobre Kit Colorimétrico Fluid 50/300 Det. 100 ml
Ref. 1013022



D-Glucosa/D-Fructosa Kit Enzimático Fluid
45/135/450 Det. 100 ml Ref. 1013001



Fenoles Totales Kit Colorimétrico Fluid 80 Det. 100 ml
Ref. 1013025



Glicerol Kit Enzimático Fluid 45/135/450 Det. 100 ml
Ref. 1013007



Hierro Kit Colorimétrico Fluid 60/150/500 Det. 100 ml
Ref. 1013019



Nitrógeno Amino Primario (Nh₂) Kit Colorimétrico
Fluid 30/110/370 Det. 100 ml Ref. 1013020



Nitrógeno Amoniacal (Nh₄) Kit Enzimático 50/125/500
Det. 100 ml Ref. 1013005



Patrón Multiparamétrico Enzimático/Colorimétrico 100
ml 2uds/Caja Ref. 1013027



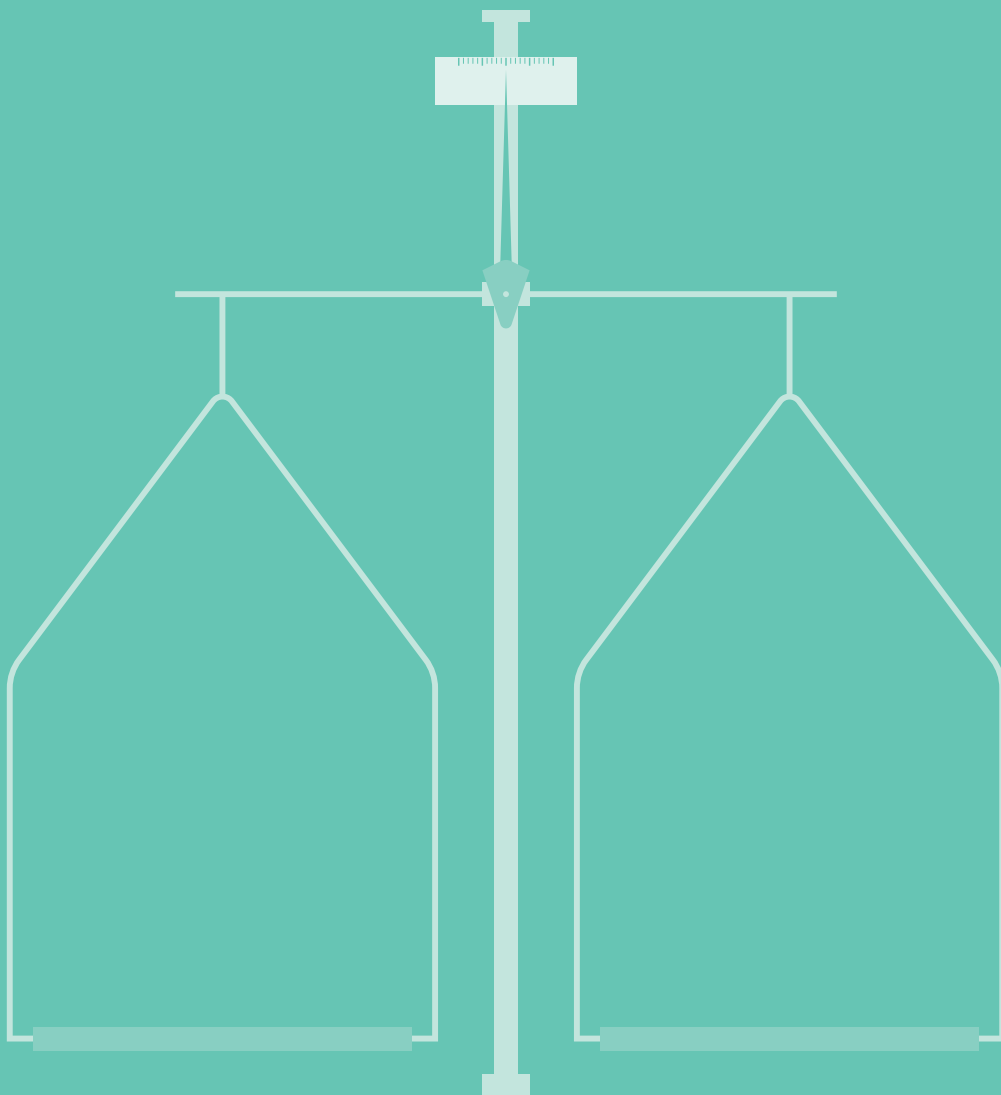
Potasio Kit Enzimático Fluid 45/135/450 Det. 100 ml
Ref. 1013016



Sacarosa + D-Glucosa/D-Fructosa Kit Enzimático
Fluid 45/60/300 Det. 100 ml Ref. 1013010



Medición e instrumentación



**pH-Metro sension+ pH3 Ref. CRI2000.99**

pH-metro sension+ pH3; sobremesa; con agitador magnético, soporte para sensores y tampones --No Incluye electrodo--

Características

Con agitador magnético
Soporte para sensor
Con disoluciones pH4, pH7, pH9 y KCl

**Electrodo pH para vinos y mostos c/cable 50-21**

Ref. CRI5021.99

Electrodo de pH para vinos y mostos y medios difíciles.

Características

Especial vinos y mostos
Con 1m cable incorporado y conector BNC
Cuerpo de vidrio y electrolito líquido

**Tampón pH 7.00 250ml Ref. 9464**

Tampón pH7 para calibración de pH-metros

Características

Frasco de 250 ml
Para la calibración de medidores de pH

**pH metro bolsillo pH56 martini 0,01pH Ref. pH56****Características**

Rango: -2,00 a 16,00 pH -5+60 °C
Resolución: pH 0,01 Temperatura 0,1 °C
Precisión: pH +/- 0,05
Compensación Automática de Temperatura (CAT) de +5 a +60 °C

Calibración: Automática en 1 o 2 puntos, con buffers memorizados.

Incluye tampones pH 4 y pH 7

Alimentación: 4 baterías de 1,5v. LR44 (incluidas)

Tamaño: 200x38 mm. Peso: 100 g.

Material relacionado

pH-metro sobremesa pH50+
Ref. PH50+



Tampón pH4
Ref. 9463



Tampón pH4 GAB
Ref. 1004041



Tampón pH7 GAB
Ref. 1004042



Tampón pH9
Ref. 9465



Potasio Cloruro Kcl 3M Gab
Ref. 1004008



Crisolyt Kcl 3m
Ref. 9500



Tampón pH3 GAB
Ref. 1004040



Electrodo pH Flow
Ref. 32200373



Electrodo pH Flushtrode
Ref. 238060

Conductímetro Sension+ EC7 Ref. CRI3010.99

Conductímetro Sension+ EC7, con agitador, soporte para sensor y patrones.
--Sin célula--

Características

Con agitador magnético
Soporte para sensor

Patrones de 147 $\mu\text{S}/\text{cm}$, 1413 $\mu\text{S}/\text{cm}$
y 12.88 mS/cm .

**Célula CDTM Universal 5070 Ref. CRI5070.99**

Célula para conductividad, uso universal, cuerpo de vidrio y CAT

Características

Con electrodos de Pt
Cuerpo de vidrio
Sensor de temperatura.

**Medición e instrumentación Medidores de oxígeno****Oxímetro Portátil Oxy 70 Completo en maletín Ref. GOXY703**

Oxímetro portátil OXY 70; con maleta; electrodo de O₂ óptico LDO70-2MT con 2 m. cable

Características

Con electrodo de O₂ óptico LDO70-2MT
con cable de 2m + disoluciones

Disolución estándar cero oxígeno 33ml
Membrana de recambio

**Material relacionado**

 **Patrón 147 $\mu\text{S}/\text{cm}$**
Ref. 9700

 **Patrón 1413 $\mu\text{S}/\text{cm}$**
Ref. 9710

 **Patrón 12.88 mS/cm**
Ref. 9720

**Balanza Nahita serie 5041 Ref. 55061250**

Balanza digital 500g/0.1g, serie 5041

Características

Pesada máx. 500g
Sensibilidad 0,1g
Alimentación 4 pilas R6. (Alimentador 230v. opcional.)

Dos unidades de pesada: gramos y onzas
Tara
Plato circular 148 mm. de acero inoxidable

**Balanza Nahita serie 5162 Ref. KBC002**

Balanza de precisión 500g/0.01g, serie 5162

Características

Pesada máx. 500g
Sensibilidad 0,01g
Alimentación 4 pilas R6. (Alimentador 230v. opcional.)

Dos unidades de pesada: gramos y onzas
Tara
Plato circular 133x182 mm. de acero inoxidable

**Balanza electronica serie 5171 1000g 0,1g Ref. 55061310**

Balanza electronica serie 5061 1000g 0,1g

Características

Pesada máx. 3000g
Sensibilidad 0,1g.
Alimentación 4 pilas R6. (Alimentador 230v. opcional.)

Dos unidades de pesada: gramos y onzas
Tara
Plato circular 148 mm. de acero inoxidable

Material relacionado

 **Balanza Nahita serie 5162; plato 120x155 mm; 1000 g 0.01g**
Ref. KBC003

 **Balanza Nahita serie 5171; plato 135 mm; 2000 g 0.1g**
Ref. KBB009

 **Balanza Nahita serie 5171; plato 155x143 mm; 3000 g 0.1 g**
Ref. KBB010

 **Balanza Nahita serie 5171; plato 155x143 mm; 5000 g 0.1g**
Ref. KBB011

 **Pesa M1 20 g Tolerancia +/-2,5 mg; acero al carbono**
Ref. 65025420

 **Pesa M1 50 g Tolerancia +/- 3.0 mg; acero al carbono**
Ref. 65025450

 **Pesa M1 100 g Tolerancia +/- 5.0 mg; acero al carbono**
Ref. 65025510

 **Pesa M1 200 g Tolerancia +/- 10.0 mg; acero al carbono**
Ref. 65025520

 **Pesa M1 500 g Tolerancia +/- 25.0 mg; acero al carbono**
Ref. 65025550

 **Pesa M1 1000 g Tolerancia +/- 50.0 mg; acero al carbono**
Ref. 65025610

 **Pesa M1 2 Kg Tolerancia +/- 100.0 mg; acero al carbono**
Ref. 65025620

 **Pesa M1 5 Kg Tolerancia +/- 250.0 mg; acero al carbono**
Ref. 65025650

 **Pesa M1 10 Kg Tolerancia +/- 500.0 mg; acero al carbono**
Ref. 65025710

 **Pesa M1 20 Kg Tolerancia +/- 1000,0 mg; acero al carbono**
Ref. 65025720

 **Certificado calibracion isocal balanzas de 0,01 a 30 kgs.**
Ref. 8023

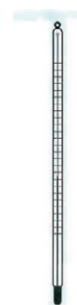
Termómetro Varilla LR Ref. KJB003

Termómetro de varilla Líquido Rojo -10+50 °C

Características

Divisiones 0.5 °C

Long. 300 mm

**Termómetro Digital Milwaukee TH310 Ref. TH310**

Termómetro punzón TH310

Características

Rango: -50.0 a +150.0 °C

Resolución: 0,1 °C

Temp.ambiente: 0 a 50 °C

Dimensiones: 66x50x25 mm

Longitud Sonda: 105 mm.

Batería: 1x 1.5V

**Termómetro Portátil TEMP 7 RTD Basic Ref. 5057006**

Termómetro portátil 7 RTD BASIC sin sonda

Características

Con funda de goma para la protección de golpes y salpicaduras

Presentado en maleta

Pantalla con números de gran tamaño

Función de temperatura máxima y mínima

HOLD y autoapagado

Escala: -50.0 +199.9 °C

Resolución: 0.1 °C

Error de medida: +/- 0.2 °C

**Sonda PT100 para TEMP 7 RTD basic Ref. GPT56L**

Sonda PT100 para TEMP 7 RTD basic

Características

Con funda de goma para la protección de golpes y salpicaduras

Presentado en maleta

Pantalla con números de gran tamaño

Función de temperatura máxima y mínima

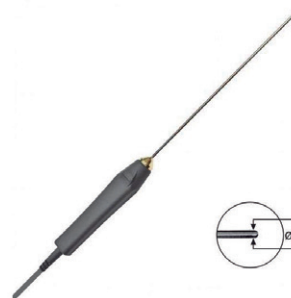
HOLD y autoapagado

Medida en °C y °F

Escala: -50.0 .199.9 °C

Resolución: 0.1 °C

Error de medida: +/- 0.2 °C

**Material relacionado**
 **Termómetro Infrarojo Flash III LA**
Ref. 010701002

 **Termómetro Opal LR -10+35 °C:**
0.5 °C Ref. 3084001

 **Termómetro Varilla 0+50 °C LR X**
Ref. 3018176

 **Termómetro Varilla LR -10+150 °C:**
1°C Ref. KJB012

 **Termómetro Baja Temperatura**
Frigo -40+50 °C Gancho
Ref. 72410217

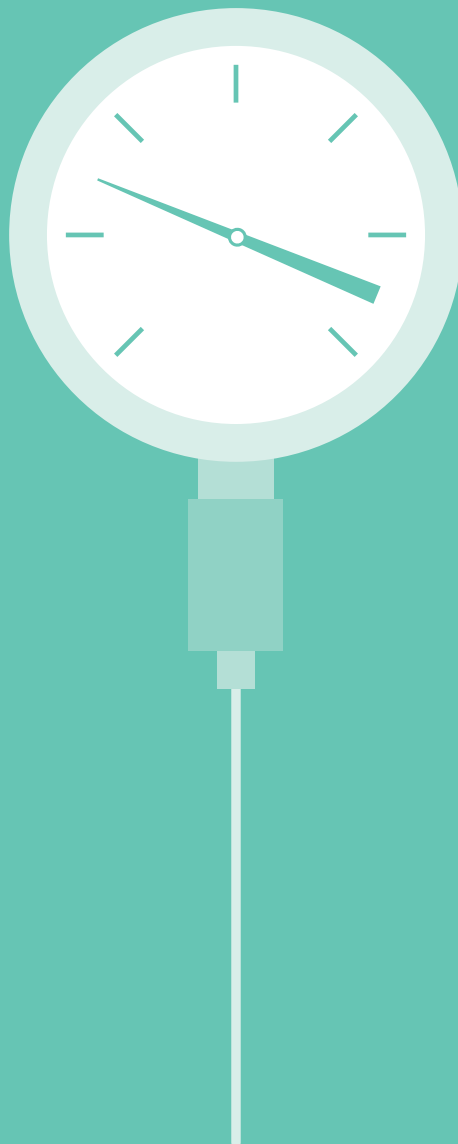
 **Certificado Verificación**
Termómetros Certivin Verificaciones
Ref. 1510008

 **Termo - Higrómetro Digital 0+50 °C**
Ref. 5752

 **Sonda PT100 Flexible Para TEMP**
7 RTD Basic 3m. Ref. GPT56TFE



Presión y CO₂





Carbodoreur GAB probeta CO2 en maletín Ref. 1009004

Para la determinación del anhídrido carbónico (CO2) en vinos, vinos de aguja y sidras.

Características

Graduación de 0-100 ml,
Rango CO2: 50 mg/l hasta 3615 mg/l,
Precisión: +/- 1,0

Termómetro 0-35°C

Cómodo maletín de transporte y guarda
Elegante, funcional y resistente a los golpes



Medidor de CO2 de laboratorio no intrusivo Ref. LABCO2

Aparato semi-portátil y sin instalación para la determinación de CO2 en bebidas carbonatadas de una forma no intrusiva y de alta precisión en botellas de vidrio y PET.

Características

Rango de medición: 0-10 Vol. / 0-20 g/l de CO2
Precisión: +/- 0,025 Vol. / 0,05 g/l

Resultado de medición en 1 minuto

Incl. captura de datos y software interficie de usuario LAB.QUATROL



Afrómetro GAB tapón corona cava Ø 29 mm 0-10 bar Ref. 4036005

Se utiliza para perforar el tapón corona de las botellas de cava y medir la presión en botella.



Afrómetro GAB digital tapón corcho cava Ref. 4036014

Perforar el bozal y parcialmente el tapón de la botella usando la barrena, retirar la barrena y perforar con el afrómetro y aguja.
Con galga digital de fácil lectura.

Material relacionado

-  Afrómetro GAB tapón corcho Cava 10 bar; Aguja 3 mm Ref. 4036006
-  Afrómetro GAB directo botella cava 29 mm Ref. 4036007
-  Carbodoreur GAB probeta CO2 Ref. 3043021

-  Afrómetro GAB Polivalente; manómetro inox 63 mm de -1 a + 9 bar Ref. 4036009
-  Afrómetro directo botella cava 29 mm Ref. 4036007
-  Afrómetro GAB manovacuómetro -1+1.5 bar Ref. 4036004

-  Aguja afrómetro 3 mm con hexag. 1/4" para tapón corcho cava Ref. 4036003
-  Afrómetro GAB tapón corona refresco 26 mm Ref. 4036008
-  Aguja Afrómetro 2 mm para manovacuómetro Ref. 4107075

Filtración y estabilización





Equipo Índice de Colmatación Inox Ref. 4038002

Equipo Índice de Colmatación IC-INOX. Filtro de laboratorio para membrana de 25 mm. Imprescindible para comprobación del grado de obstrucción de un filtro y así abaratar el coste total de la filtración.

Características

Equipo en Inox
Para membranas de 25 mm de diámetro
-No incluidas-

Requiere de una fuente de presión
(aire comprimido o nitrógeno)



Compresor para equipo índice de colmatación GAB Ref. 620X

Compresor portátil para conectar al equipo del filtro del índice de colmatación



Tartarcheck Ref. TARTARCHECK

Para la determinación de la estabilidad tartárica de los vinos (test de Boulton).

Características

Enfriamiento de la muestra ultra-rápido
Mantenimiento preventivo no necesario

Pantalla LCD

Sistema de refrigeración con células Peltier
Impresora incluida



Tartarcheck Plus Ref. TARTARCHECK PLUS

Para la determinación de la estabilidad tartárica de los vinos (test de Boulton).

Características

Enfriamiento de la muestra ultra-rápido
Mantenimiento preventivo no necesario

Pantalla gráfica.

Sistema de refrigeración con células Peltier
Conectividad con PC



Tubo centrífuga f/pera 100 ml Ref. 3026190

Tubo centrífuga forma pera 100 ml para control de precipitados. Ideal para el control de estabilidad tartárica en vinos.

Material relacionado



Equipo Índice de Colmatación eco
Ref. 4038003



Bentotest Vinos Blancos
Ref. 2024001



Bentotest Vinos Tintos
Ref. 2024002



Microbomba Vacío Airvac 6
Ref. 1010009



Baño María 5 L Nahita 601.5 Digital
Ref. JDD002



Cubeta Turbidímetro Martini Mi415 (2 Pcs) Ref. MI0011



Certificado Verificación
Turbidímetro Ref. 1510006



Soporte tubo f/pera
Ref. 1010024



Conductímetro Sension+ EC7
Ref. CRI3010.99

Turbidímetro Mi415 Ref. MI415

Medidor de turbidez. La turbidez se refiere a la concentración de partículas en suspensión no disueltas presentes en un líquido. La turbidez es una medida de la claridad de una muestra.

Características

Rango: 0,00 a 50,00 NTU ; 50 a 1000 NTU
Resolución: 0,01 NTU ; 1 NTU

Exactitud: +/- 0,5 NTU o +/- 5% de la lectura
Dimensiones: 192 x 104 x 52 mm

**Microbomba Vacío Airvac 12 Ref. 1010019**

La microbomba de vacío más práctica del mercado. Ideal para vacío de matraces Kitasato para análisis microbiológico, destiladores Rankine,...

Características

Rápido de conectar y montar.
Eficiente y muy económica
Máxima presión: 1,6 bar

Vacío: -610 mmHg / -813 mbar
Flujo: 12 Lpm
Tensión 230 V / 50 Hz

**Filtro con bomba Minijet Ref. 14631**

Mini filtro de sobremesa para laboratorio, filtración de muestras y filtración de micro producciones.

Características

Dimensiones: 30 x 15 x 19 cm
Peso: 4 Kgs

Alimentación 230 V
Muy práctico
Para el pequeño elaborador

**Mostomatic GAB Ref. 1010033**

Mostomatic es un potente y eficiente filtro de mosto que permite filtrar (con y sin tierras) cualquier tipo de mosto y derivados en cuestión de segundos. Sus tan solo 9 Kg de peso lo convierten en una unidad fácilmente transportable para acelerar las tareas de recepción de vendimia o filtraciones varias de laboratorio de la forma más fácil y rápida posible.

Características

Diseño compacto y en inox
Sencillo y muy fácil de usar
Muy práctico

Uso con y sin tierras
Obtención de mostos de hasta 40 NTU
Dimensiones: diam. 300x300x350 mm

**Material relacionado**

Equipo Filtración vacío en vidrio
Ref. 3026008



Trompa vacío 1,2 ltrs.
Ref. 7000293



Placa Filtrante Minijet estéril 3 pcs.
Ref. 14689



Placa Filtrante Minijet grueso 3 pcs.
Ref. 14669



Placa Filtrante Minijet fino 3 pcs.
Ref. 14679



Papel de Filtro Microfibra Vidrio MFV2 25 mm C/100
Ref. MFV2025



Portafiltros Policarbonato 25 mm
Ref. 16517E2



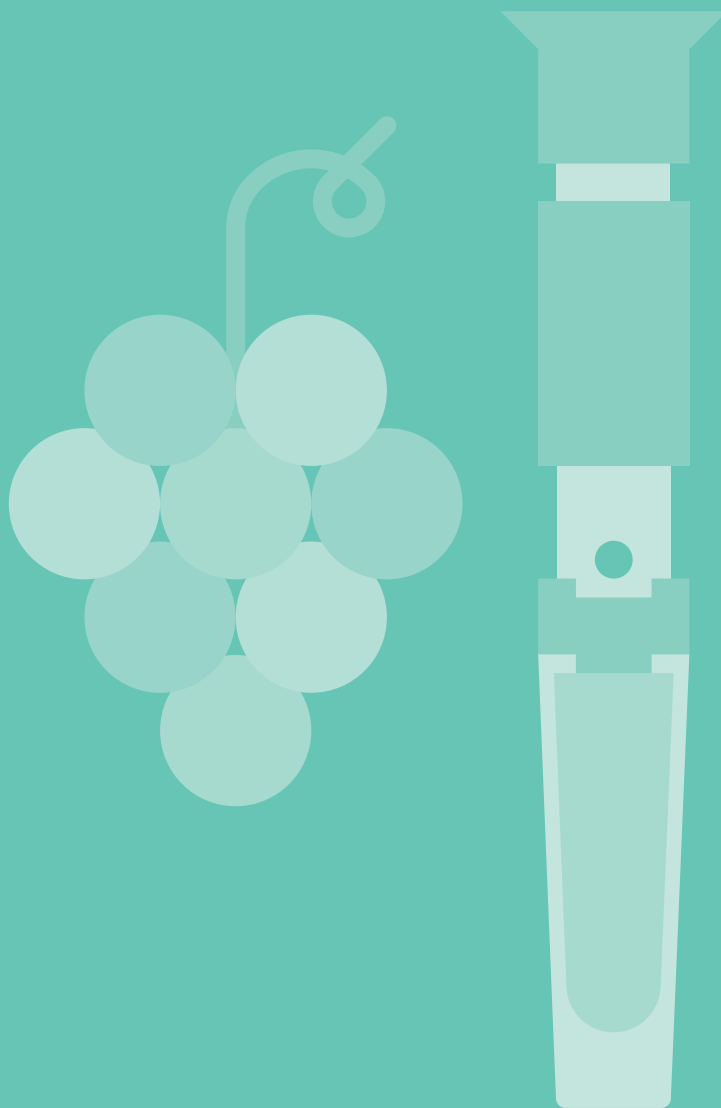
Papel de Filtro Plegado 20 cm 1300/80 C/100
Ref. PL1300200



Tierras mostomatic GAB 250 gr
Ref. 1004046



Controles de maduración





Refractómetro de mano ALC-BAUME CAT Ref. 5017025

Refractómetro de mano Alcohol-Baumé atc

Características

2 escalas de medida:

- Grado alcohólico probable 0 - 25% Vol
- Grado Baumé 0-20

Corrección automática de Temperatura (CAT)



Refractómetro digital PAL 79S ATAGO Ref. 79S

El PAL es un instrumento digital portátil con un diseño completamente nuevo que cambiará las concepciones tradicionales de los refractómetros.

Características

Lectura directa en alcohol probable AP (% Vol.)

Pequeño y ergonómico

Portable



Pack patrón mosto GAB Ref. 1004016

Pack patrón mosto GAB; 10 ml valor bajo A + 10 ml valor alto B para refractometría; matriz mosto con certificado.

Características

2x goteros de 10 ml con 2 puntos de calibración: 1 gotero 10 ml sol. A + 1 gotero 10 ml sol. B para refractometría

Matriz mosto con certificado



Uvapress GAB prensa de uva semiautomática portátil y en inox Ref. 1010031

El Uvapress es una original e innovadora prensa de uva pensada para facilitar y profesionalizar el muestreo y el prensado de ésta para los controles de maduración ya que aplica una fuerza total e igual para todas las bayas obteniendo así un mosto limpio de pepitas y hollejos.

Características

Innovador diseño, compacto y en inox

Sencillo y muy fácil de usar

Muy práctico

Uso semiautomático con la ayuda de un taladro (no incluido)

Dimensiones: 50x250 mm

Material relacionado

Probeta Graduada 250 ml
Ref. 3018005

Termómetro Opal LR -10+35°C:
0.5°C Ref. 3084001

Termómetro Varilla LR
-10+50°C: 0.5°C Ref. KJB003

Densímetro 1000-1100 20°C
Ref. 3043008

Densímetro 1100-1200 20°C
Ref. 3162011

Densímetro 980-1030 20°C
Ref. 3162031

Densímetro 990-1005 15°C LDS
Ref. 3162015

Mostómetro Alcohol-densidad
980-1130 20°C Ref. 3162025

Mostómetro Alcohol-Baumé 20°C
Ref. 3162040

Tapa Recambio para Refractómetro
Fabre Ref. 5017017

Refractómetro RCT 0-22% AP 0-19°
Baumé CAT - Fabre - en estuche
Ref. 5017015

Refractómetro Digital 0-85% BRIX
ATC MA871 Ref. MA871

Refractómetro Digital 0-28 Bé
ATC MA883 Ref. MA883

Certificado Verificación
Refractómetro Ref. 1510007

Material de uso general





**Agitador Magnético Agimatic-S
sin calefacción**
Ref. 7000270



Agitador magnético RSLAB
Ref. 50684000



Aspirador pipetas
Ref. 42600120



Bureta 10ml
Ref. 3019063



Bureta 25 ml llave PTFE
Ref. 3019068



Contador tiempo - Reloj avisador -Timer
Ref. 30880081



Cubeta Electrofotómetro Macro UV
Ref. 759170



Densímetro 900-1000 20°C
Ref. 3162007



Detector CO2 TOXIRAE PRO
Ref. TPROC02



Detector Oxígeno O2 TOXIRAE II
Ref. 5173005



Detergente universal GAB
Ref. 1004004



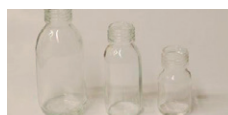
Dosificador Seripettor 1-10 ml
Ref. 4720140



Embudo vidrio 100 mm
Ref. 3018069



Frasco Lavador 1000 ml
Ref. 44310000



Frasco Vidrio Transparente 250 ml
Ref. 12010220



Gradilla Toning 12T
Ref. R292



Grifo vertical caño fijo 102
Ref. 6102



Imán agitador 6x20 mm
Ref. 137115



Indicador de flujo
Ref. 45000539



Lamparilla alcohol
Ref. 3026004



Le Nez Du Vin 24 aromas DuoKit
Ref. 7000025



Manta calefactora Fibroman-C 1000ml
Ref. 3031410



Matraz ac. Volátil para tapón de goma
Ref. 3162019



Mecha 1m
Ref. 4026007



**Micropipeta variable Acura 825
Socorex 1-10 ul**
Ref. 67825011



Piedra pómez
Ref. 1015001



Piedra pómez siliconada
Ref. 1015002



Pinza bureta con nuez
Ref. 63204115



Pipeta 10 ml 2 af.
Ref. 3019016



Pipeta 10 ml graduada
Ref. 3019017



Pipeta 25 ml 2 aforos
Ref. 3019026



Pipeta 5 ml graduada
Ref. 3019013



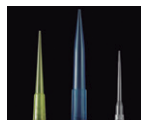
Pipeta de 5 ml graduada
Ref. 3019013



Probeta Graduada 1000 ml
Ref. 3018008



Probeta Graduada 250 ml PP
Ref. 408250



Puntas micropipeta Azules 100-1000 ul
Ref. 4018010



Silicona antiespumante 50 ml
Ref. 1009003



Soporte bureta GAB
Ref. 1010007



Tapón Rosca P/Frasco Vidrio con Precinto
Ref. 12012009



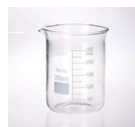
Tubo silicona 5x8 mm
Ref. 6072004



Tubo silicona 7x11mm
Ref. 6072001



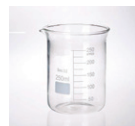
Vaso precipitados 100 ml f/baja
Ref. 3026151



Vaso precipitados. 50 ml f/baja
Ref. 3026162



Vaso precipitados 100 ml P.P.
Ref. 409100



Vaso precipitados 50ml f/alta
Ref. 3026153



Centrífuga angular 2615 6x15 ml
Ref. GBF001



Microprensa para uva 1.3L Aluminio/Acero inox
Ref. 11055



Parafilm 5 cm
Ref. 4018007



Tubo clarificación 200 ml
Ref. 3038001



Tubo ensayo 16x160 mm Borosilicato
Ref. 3018118



Soporte pipetas CIRPIP
Ref. 1001254



Fotómetro Mi404 Cloro L+T
Ref. MI404



Kit Cloro Visocolor
Ref. 931015RM



Kit Dureza Total Visocolor Eco
Ref. 931029RM



Microscopio Binocular 107
Ref. 50100107



Cámara Neubauer doble fondo oscuro
Ref. 30100210



Cubre objetos para cámara 22x22 mm
Ref. 30152220



Pipeta Pasteur 3 ml
Ref. 200006



Jarra P.P. 3000 ml con asa
Ref. 470003



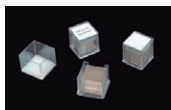
Pera goma
Ref. 4026001



Embudo decantación esm. 29/32, 250 ml
Ref. PQB004



Cono sedimentación Imhoff 1000 ml plástico
Ref. 191055



Cubre objetos 20x20 mm C/100
Ref. 30202202



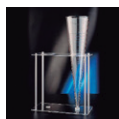
Carátula soporte buretas
Ref. 1010010



Papel secamando GAB
Ref. 1012030



Soporte para bureta digital en botella de 1000 ml; GAB
Ref. 1010026



Soporte para 2 conos sedimentacion Imhoff en metacrilato
Ref. 191056

Reactivos químicos y producto enológico



Certivin

MCCM 500 ml Ref. 1004011

Material de Control Certificado Multiparamétrico para el análisis enológico

Material de control estable, homogéneo y certificado para el control de los resultados analíticos en enología.

Ideal para la estimación de la incertidumbre y/o validación de los métodos analíticos tradicionales, instrumentación del tipo NIR/FTIR, espectrofotometría, autoanalizadores y para validación del instrumental y del propio personal de laboratorio.

Para llevar a cabo un buen control de calidad en el laboratorio es necesario disponer de un patrón de referencia para poder contrastar los parámetros analíticos y asegurar así su veracidad y fiabilidad.

Analizado por laboratorios certificados de ámbito nacional, Francia y Portugal y tratado estadísticamente para su certificación.

Tranquilidad, seguridad, fiabilidad y robustez son los valores que le aportarán el uso del Material de Control Certivin.



Listado de reactivos químicos para el laboratorio y en específico para análisis de vinos y derivados.

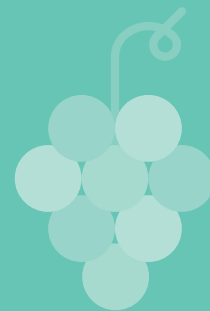
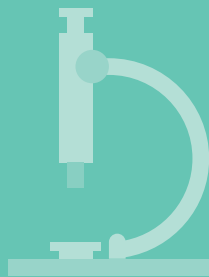
 1-butanol PA-ACS 1000 ml Ref. 131082.1611	 Azul Bromotimol 0.4 % Gab 50 ml Ref. 1004013
 Aceite de Inmersión DC 50 ml Ref. 251002.1208	 Azul de Bromofenol PA 5 gr Ref. 131165.1604
 Acido Acético Glacial PA-ACS-ISO 1000 ml Ref. 131008.1211	 Azul de Metileno Fenicado 250 ml Ref. 251172.1209
 Acido Clorhídrico 0.1 N 1000 ml Ref. 181023.1211	 Calcio Hidróxido 2 Mol/L 250 ml Ref. 625409.1209
 Acido Clorhídrico 18% (50:50 Análisis Hierro FER; GAB 1000 ml Ref. 1003005	 Carbón Activo Pellets Ref. 1004037
 Acido Orto-fosfórico 85 % PA-ACS-ISO; 1000 ml Ref. 131032.1211	 Carbón Activo Polvo Pa 500 gr Ref. 121237.1610
 Análisis Sulfuroso (SO₂) Liq. Valoración 1000 ml (Iodato Potásico N/128) Ref. 1006004	 Cobre II Sulfato 5h. Pa 1000 gr Ref. 131270.1211
 Análisis Sulfuroso (SO₂) Liq. Valoración 1000 ml (Iodato Potásico N/50) Ref. 1006011	 Detergente Universal Gab Ref. 1004004
 Análisis Sulfuroso (SO₂) Liq. Valoración 500 ml (Iodato Potásico N/128) Ref. 1006009	 Fenolftaleína Sol. 1% 250 ml Ref. 1004002
 Análisis Sulfuroso (SO₂) Liq. Valoración 500 ml (Iodato Potásico N/50) Ref. 1006006	 Fenolftaleína Sol. 1% 50 ml Ref. 1004001
 Azul Bromotimol 0,4 % 250 ml Ref. 624566.1209	 Fenolftaleína Solución 1% 100 ml Con Pulverizador Ref. 1004035
 Azul Bromotimol 0.4 % Gab 250 ml Ref. 1004017	 Formaldehído 30-36% P/V Concentrado; Tamponado A Ph 7 1000 ml Ref. 253572.1211

	Formaldehído 37-38% Gab 250 ml Ref. 1004103		Potasio Ioduro Prs 1000 gr Ref. 141542.1211
	Formaldehído 37-38% PA-ACS Ref. 131328.1211		Sodio Hidróxido 0,01 mol/l (0,01N) Ref. 621845.1210
	Hidrógeno Peróxido 30% 1000 ml Ref. 141076.1211		Sodio Hidróxido 0,0204 mol/l (NaOH N/49) Ref. 624785.1210
	Indicador Mixto 4,4 Ref. 624905.1208		Sodio Hidróxido 0,1333 mol/l Acidez Total ATT Gab N/7.5 1000 ml Ref. 1007006
	Iodo 0,01 M (0,02N) 1000 ml Ref. 181969.1611		Sodio Hidróxido 0,1 mol/l (0,1N) Ref. 181694.1211
	Iodo 0,01 M (0,02N) 500 ml Ref. 181969.1610		Sodio Hidróxido 0,204 mol/l (NaOH N/4,9) Ref. 624782.1210
	Iodo 0,05 M (0,1N) Panreac SV; 1000 ml Ref. 181772.1611		Sodio Hidróxido 0,25 mol/l (0,25N) Ref. 1004107
	Pack Patrón Mosto Gab Ref. 1004016		Sodio Hidróxido 0,25 mol/l (0,25N) Ref. 182155.1211
	Papel Aceite MN-90760RM C/100 Tiras 20x70 mm Ref. 90760rm		Sodio Hidróxido 0,5 mol/l 1000 ml Ref. 181692.1211
	Papel Indicador pH 1-11 Ref. 524150.1825		Sodio Hidróxido 0.01N 500 ml Paul-Rankine Ref. 1004043
	Patrón 200 mg/l Análisis Hierro FER; GAB 50 ml Ref. 1003003		Sodio Hidróxido 0.1M (0.1N) 1000 ml Ref. 1004022
	Patrón CDTM 12.88 mS/cm; Hach; 250 ml Ref. 9720		Sodio Hidróxido 1M (1N) Gab 1000 ml Ref. 1004023
	Patrón CDTM 147 uS/cm; 250 ml Ref. 9700		Sodio Hidróxido 1 mol/l (1N) Ref. 182415.1211
	Patrón Conductividad 1413 uS Ref. 9710		Sodio Hidróxido 5 mol/l (5N) Ref. 182159.1211
	Patrón Turbidez Martini 0-10-500 NTU Ref. MI515100		Sodio Tiosulfato 0.01M; Panreac 1000 ml Ref. 182577.1211
	Pectotest Gab Ref. 1012028		Sulfúrico Acido 95-98% PRS 1000 ml Ref. 141058.1211
	Piedra Pómez gránulos QP 500 gr Ref. 211835.1210		Sulfocianuro 5% Análisis Hierro FER; GAB 500 ml Ref. 1003006
	Potasio Hidróxido 1 mol/l (1N) 1000 ml Ref. 181517.1211		Tampón pH 7.00 20 ml Ref. M10007b
	Potasio Hidróxido 1 mol/l (1N) 500 ml Ref. 621517.1210		Total Acidez NaOH N/4,9 500 ml Ref. 1007003
	Potasio Ioduro Gab 1000 gr Ref. 8000010		Total Acidez Vinagres Naoh 1.666N 1000 ml Ref. 1007004
	Potasio Ioduro Gab 250 gr Ref. 8000011		Total Acidez Vinagres Naoh 1.666N 500 ml Ref. 1007005

Selección de productos enológicos de pequeño formato básicos para la elaboración de vino.

 Acido Cítrico 1 Kg Ref. 8000006	 Estabitar - Estabilización Tartárica Bitartrato potásico + PVPP; 1 Kg Ref. 8000029
 Acido Tartárico 1Kg Ref. 8000007	 Levaduras Pack Vinifácil 1: Levaduras + Nutrientes; para 500L Ref. 8000016
 Actimax Plus Nutriente 50% orgánico + 50% inorgánico 1 kg Ref. 8000025	 Metabisulfito Potásico 1 Kg Ref. 8000005
 Actipasa activador inorgánico grado elevado 1 kg Ref. 8000026	 Pluxcompact - Bentonita para blancos y rosados 1 Kg Ref. 8000001
 Azufre en mechas Ref. 8000020	 Proveget Quit - Clarificante de Proteína Vegetal 1 Kg Ref. 8000003
 Bacterias Lácticas Viniferm OE104; 25 ml Ref. 8000028	 Sellador reparador para barricas 500 gr Ref. 8000019
 Enovin Clar-G enzimas para clarificación de mostos y vinos blancos y rosados 100 gr Ref. 8000021	 Sulfipaq - MBK sobre efervescente autosoluble para barricas 10 g Ref. 8000004
 Enovin Color-G enzimas para maceración de uva tinta 100 gr Ref. 8000030	 Superbouquet MN polisacárido 500 gr Ref. 8000027
 Enozym Lux preparado enzimático líquido: clarificación rápida a bajas temperaturas 100 gr Ref. 8000031	 Tanicol XE Tanino-Estructura + Color; origen botánico 1kg Ref. 8000022
 Enozym Vintage enzimas para extracción y estabilidad del color 100 gr Ref. 8000032	 Vinifácil 2 pack post fermentación: SO2 + Clarificante para 500 L de vino Ref. 8000024

Servicios



En GAB System contamos con un laboratorio totalmente equipado junto con equipos de backup para poder contrastar resultados y emitir informes confiables. Este laboratorio ofrece al enólogo controles de seguridad que garanticen la operatividad de todos sus resultados. Esta es la lista que ofrecemos:

	Acidez Total - ATT [g/l Tartárico] Ref. 1500105		Nitrógeno Amoniacal - NH4 [mg/l] Ref. 1500153
	Acidez Total Vinagres - ATV [° acético] Ref. 1500411		Nitrógeno Fácilmente Asimilable - NFA [mg/l] Ref. 1500152
	Acidez Volátil - AV [g/l Acético] Ref. 1500209		Pack Cava - Expedición - % Vol., pH, ATT, SO2L, SO2T, AAZT Ref. 1500407
	Acido Acético - AA [g/l] Ref. 1500108		Pack Cava - Tiraje- % Vol., pH, ATT, AA, MA, NH4, NH2, NFA, SO2L, SO2T, AAZT Ref. 1500405
	Acido Glucónico - GLN [g/l] Ref. 1500151		Pack Mosto - Básico - AP, Brix, M.Vol., pH, ATT, MA Ref. 1500308
	Acido L-Láctico - LA [g/l] Ref. 1500150		Pack Mosto - Completo - AP, Brix, M.Vol., pH, ATT, AA, MA, GLN, NFA Ref. 1500350
	Acido L-Málico - MA [g/l] Ref. 1500109		Pack Vino - Color - IC , IPT, TON Ref. 1500409
	Alcohol Probable - AP [°AP a 20°C] Ref. 1500100		Pack Vino - Crianza - AA, SO2L, SO2T Ref. 1500403
	Azúcares Totales - AAZT [g/l] Ref. 1500202		Pack Vino - Estabilidad - EP, ET, pH, ATT Ref. 1500408
	CO2 Disuelto - [mg/l] Ref. 1500205		Pack Vino - Estado General - % Vol., pH, ATT, G/F, AA, MA, LA, SO2L, SO2T Ref. 1500404
	Conductividad Eléctrica - CE [uS] Ref. 1500213		Pack Vino - Final FAL - % Vol., M.Vol., pH, ATT, G/F, AA Ref. 1500400
	D-Glucosa/D-Fructosa - G/F [g/l] Ref. 1500106		Pack Vino - FML - AA, MA, LA, SO2L Ref. 1500402
	Estabilización Proteica - EP [NTU] Ref. 1500211		pH - pH [pH] Ref. 1500104
	Estabilización Tartárica - ET [%] Ref. 1500210		Presión CO2 Interior Botella - [bar] Ref. 1500206
	Grado Alcohólico - % Vol. [% Vol.] Ref. 1500102		Recuento en Placa de Bacterias Acéticas - [UFC/ml] Ref. 1500302
	Grado Alcohólico productos especiales - % Vol. [% Vol.] Ref. 1500207		Recuento en Placa de Bacterias Lácticas - [UFC/ml] Ref. 1500303
	Grado Brix - Brix [°Brix] Ref. 1500101		Test Brett cualitativo: presencia Brett en vino - Brett [-] Ref. 1500306
	Indice Color - IC [Abs] Ref. 1500251		Recuento en Placa de Levaduras no Saccharomyces - [UFC/ml] Ref. 1500305
	Indice de Colmatación - IC / ICM [-] Ref. 1500212		Recuento en Placa de Microorganismos Aerobios a 30°C - [UFC/ml] Ref. 1500304
	Indice Polifenoles Totales - IPT [Abs] Ref. 1500252		Servicio Análisis fin de Semana Urgente: €/muestra (suplemento) Ref. SG04
	Masa Volúmica a 20°C - M.Vol. [g/ml] Ref. 1500103		Servicio Análisis Urgente: €/muestra (suplemento) Ref. SG02
	Materias Reductoras - AAZ [g/l] Ref. 1500208		Servicio Fin de Semana: €/servicio (suplemento) Ref. SG03
	Nitrógeno Aminoácidos - NH2 [mg/l] Ref. 1500154		Sulfuroso Libre Paul (Método Oficial) - SO2L [mg/l] Ref. 1500214



Sulfuroso Libre Ripper - SO₂L [mg/l]
Ref. 1500200



Sulfuroso Total - SO₂T [mg/l]
Ref. 1500201



Sulfuroso Total Paul (Método Oficial) - SO₂ T [mg/l]
Ref. 1500250



Tonalidad - TON [-]
Ref. 1500253



Turbidez - NTU [NTU]
Ref. 1500203



Test Pinking - Abs [Abs]
Ref. 1500107



Recuento Levaduras - Cel/ml [Cel/ml]
Ref. 1500410



Viabilidad Celular - vivas vs. muertas
Ref. 1500107

Servicios Certivin Verificaciones

Contamos con unas instalaciones que nos permiten verificar tanto nuestros fabricados como los de terceros. También gestionamos los certificados ENAC de todo un listado de equipos de laboratorio tales como areómetros, densímetros, balanzas, pesas, termómetros o refractómetros.



Certificado verificación densímetros y mostómetros
Ref. 1510001



Certificado verificación Ebuliómetro
Ref. 1510002



Certificado verificación Ph-Metro/Conductímetro
Ref. 1510005



Certificado verificación Refractómetro
Ref. 1510007



Certificado verificación Toning/Toning+
Ref. 1510004



Certificado verificación Turbidímetro
Ref. 1510006



Certificado verificación Volatímetro
Ref. 1510003

Servicios Otros servicios

Distribución

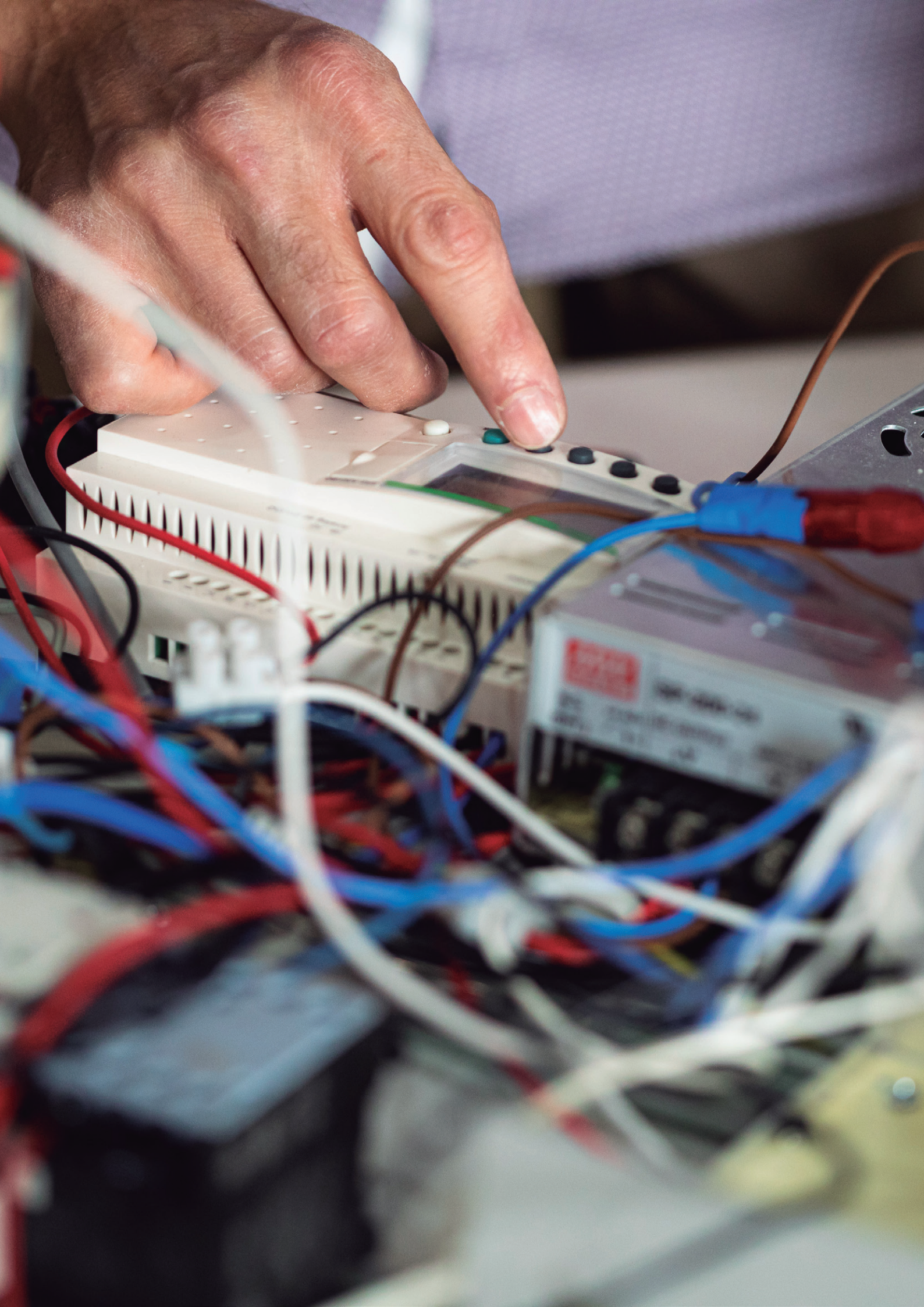
En GAB System comercializamos y distribuimos las mejores marcas del mercado, aportando un asesoramiento personalizado para satisfacer las necesidades diarias del enólogo en bodega y laboratorios.

Preventa y SAT

Ponemos a disposición del cliente un equipo de profesionales para asesorarle en el proceso de decisión de compra. La empresa dispone además de todo el stock necesario para montar los equipos en un periodo récord de tiempo. Beneficiarse también de nuestro amplio Servicio de Asistencia Técnica (SAT) postventa con el que le garantizamos el mantenimiento y reparación de sus equipos. Confíe en nuestro equipo de profesionales con más de 45 años de experiencia en el sector.

Servicio de mantenimiento

En GAB disponemos de los nuevos contratos de mantenimiento para los analizadores, los equipos de siempre y la nueva gama de equipos GAB. Estos contratos aportan un control y puesta a punto anual que elimina la preocupación de los industriales de fallar en el momento crucial de la elaboración.



Novedades GAB

Mostomatic

Ref. 1010033

Equipo para control de maduración y recepción de vendimia.

- Potente y eficiente filtro enológico.
- Industrializa el filtraje de mostos
- Filtraciones de hasta 40 NTU.
- Complemento imprescindible para analizadores IR y enzimáticos.



Uvapress

Ref. 1010031

Equipo para control de maduración y recepción de vendimia

- Funcionamiento semi-automático
- Profesionaliza el muestreo de uva
- Obtiene mostos completamente limpios, sin hollejos y sin petitas, respecto a la forma clásica
- Original e innovadora prensa de uva en inox



Sulfimet y Sulfimet +

Ref. 1010035 / 1010036

Analizadores Redox de SO₂ Libre y Total por el método Ripper

- Equipos compactos y de fácil uso con la tecnología más innovadora.
- Sin interferencias de color, turbidez o polifenol.
- Valores exactos y precisos equiparables al método Paul-Rankine.
- Con electrodo de platino
- Reactivos comunes y económicos.

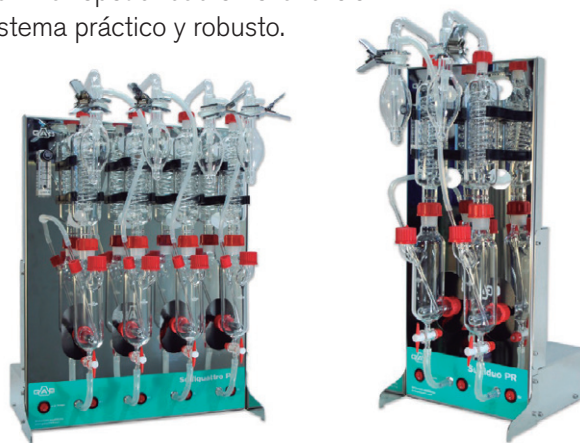


Sulfiduo y Sulfiquattro

Ref. 1010028 / 1010029

Equipos destiladores de SO₂ PAUL de 2 y 4 posiciones

- Método Oficial Paul-Rankine.
- Equipos compactos de mínima manipulación.
- Máxima repetibilidad en el análisis.
- Sistema práctico y robusto.



Macrodest

Ref. 1010045

(Macro) Destilador de grado alcohólico Macrodest

- Equipo robusto y compacto para todo tipo de productos sin importar su matriz
- Potencia ajustable por regulador 100% lineal.
- Fácil uso y manipulación.
- Destilaciones de 250 ml en 25 min.



