



www.gabsystem.com

Instrumentación Científica, Técnicas y Reactivos

para enología, industria, laboratorios, ensayos...



presentación



Joan X. Garcia Batlle
(Gerente de GAB Sistemática Analítica, S.L.)



Instalaciones de GAB Sistemática Analítica, S.L.

En GAB Sistemática Analítica somos referentes en el laboratorio enológico desde hace 38 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 y en más de 20 países.

Asimismo en GAB creemos que el I+D es de los departamentos más importantes en una empresa. Gracias a él hemos sabido sacar novedades al sector y seguimos haciéndolo. Eso nos da nuestro valor añadido de lo contrario nunca hubiéramos sido pioneros. El saber crear algo nos aporta diversión y satisfacción personal 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.

Certivin

MCCM

Material de Control
Certificado Multiparamétrico
para el análisis enológico

Cód. 1004011

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.



novedades



VOLATÍMETRO

Cód. 1010001

Microdestilador eléctrico para la determinación de la acidez volátil en vinos

Incorpora novedades en su diseño, el sistema de calefacción y el refrigerante que le otorga más rapidez y eficacia, mayor resistencia, limpieza y eficiencia. De fácil instalación y manejo, esta unidad compacta, robusta y estable incluye un protector frontal del calefactor y ofrece la posibilidad de configurarla en batería.



Cód. 1010003

VOLATIMETRO ELECTRICO GAB s/accesorios

TENAMATIC

Cód. 1010016

Automatización del método Garcia-Tena para la acidez volátil

Compatible con todos los volatímetros eléctricos GAB y destiladores Garcia-Tena, su resistencia calefactora se apaga al final de la destilación sin la intervención del usuario. Ofrece la dosificación exacta gracias a su sensores ópticos. Su sistema ahorra mucho tiempo y energía, reduce drásticamente roturas de matraces y garantiza la precisión de los resultados y su fiabilidad.



Tel. +34 93 817 18 42



EBULLIOMETRO

Cód. 1010004

Instrumento para la determinación del grado alcohólico con precisión y de una forma sencilla y rápida, en vinos secos de constitución normal, vinos espumosos, vinos y cervezas sin alcohol, cervezas, sidras y soluciones hidroalcohólicas

Con un diseño renovado, cuerpo de vidrio, calefacción eléctrica y refrigeración por agua, el Ebulliómetro de GAB ofrece una rápida ebullición, con temperatura de ebullición estable, una fácil limpieza y una rápida instalación y puesta en marcha.



Cód. 1010006

EBULLIOMETRO GAB sin accesorios

micro EBULLIOMETRO

Cód. 1010052

Ebulliómetro de diseño minimalista

El más económico del mundo. Ideal para analizar el grado en vinos para el pequeño elaborador y pequeñas bodegas.



TONING

Cód. 1010012



TONING +

Cód. 1010015



Analizador manual y semiautomático de SO₂ libre y total por el método Ripper

De diseño compacto, los modelos Toning y Toning+ son sencillos y fáciles de usar, muy prácticos y no requieren ni mantenimiento ni calibración. El modelo Toning es muy intuitivo. Por su parte, el modelo Toning+, con dosificación automática, es rápido, objetivo y altamente repetitivo y cuenta con todo el material listo para trabajar.

Cód. 1010017

TONING s/accesorios



Pack materias reductoras (AAZ)

Cód. 1002000

La analítica más simple para la determinación de azúcares en vinos, mostos, sidras...



Calcoholímetro digital USB

Cód. 1016002

Fórmula matemática para el cálculo del grado alcohólico con precisión y sin complicaciones.



Pack análisis sulfuroso (S02)

Cód. 1006000

Método Ripper para la detección de sulfuroso libre y total en vinos, mostos, champagnes, vinagres, sidras...



Cromatografía Malo-Láctica (CML)

Cód. 1012005

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



Probeta CO₂ en maletín

Cód. 1009004

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



Placa calefactora

Cód. 1010005

La solución ideal para sus análisis de azúcares.

otros productos

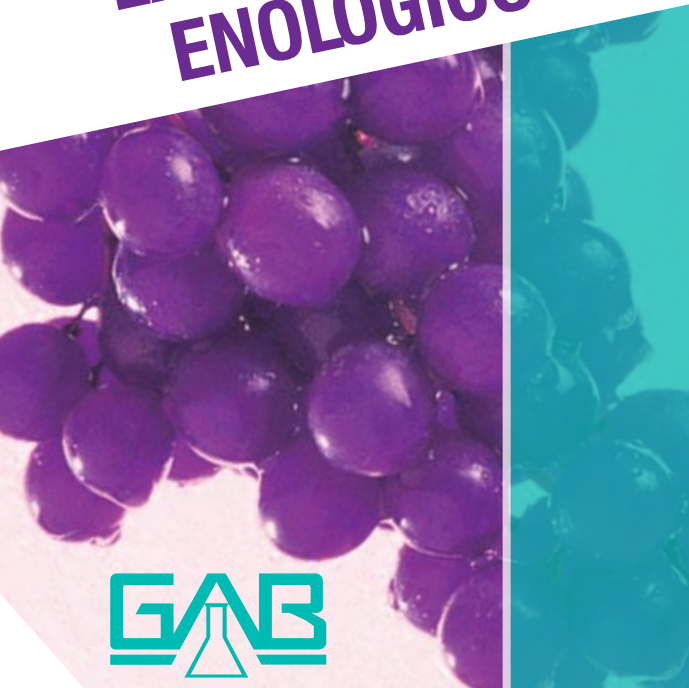
	AFRÓMETRO MANOVACUOMETRO -1 +1,5 bar para vino Cód. 4036004		CONDUCTÍMETRO BASIC 30 Cód. 5009014		FILTRO CON BOMBA MINIJET Cód. 14631
	AFRÓMETRO para tapón de cava Cód. 4036006		CONTADOR DE TIEMPO RELOJ AVISADOR Cód. 4162001		FORMALDEHIDO 37-38% PA-ACS Cód. 131328.1211
	AGITADOR MAGNÉTICO 'AGIMATIC-N' con calefacción Cód. 4010159		CRISOLYT KCL 3M 250 ml Cód. CRI9500.99		FOTÓMETRO MI 404 CLORO LIBRE Y TOTAL Cód. 5040028
	ALCOHÓMETRO 0-100% Cód. 3074007		CROMATOGRAFÍA MALOLÁCTICA GAB PAPEL 10x15 cm Cód. 1012002		FRASCO LAVADOR 1000 ml Cód. 6018014
	AZUL DE BROMOTIMOL 0,4% 250 ml Cód. 624566.1209		DESTILADOR ACIDEZ VOLÁTIL - Gª TENA KIT Cód. 3107046		GRIFO VERTICAL CAÑO FIJO 102 sobremesa Cód. 4029102
	BALANZA ELECTRÓNICA 500 g - 0,1 g Cód. 4024077		DESTILADOR ENOLÓGICO DE-1626 Cód. 4010133		KIT CLORO LIBRE Y TOTAL - VISOCOLOR ECO - 931015 Cód. 2025705
	BENTOTEST vinos blancos Cód. 2024001		DESTILADOR SO2 F. PAUL sólo vidrio Cód. 3026188		KIT DUREZA TOTAL - VISOCOLOR ECO - Cód. 2025899
	BURETA AZÚCARES 0-30 G/L boca 14/23 Cód. 3019033		DETECTOR OXÍGENO TOXIRAE II Cód. 5173003		LE NEZ DU VIN 24 AROMAS DUOKIT Cód. 7000025
	BURETA DE 25 ml con llave PTFE Cód. 3019068		DETERGENTE NEUTRO GAB Cód. 1004004		MANTA CALEFACTORA FIBROMAN-C 1000 ml Cód. 4010046
	CALDERA-REFRIGERANTE para EBULLIÓMETRO Cód. 3038006		DOSIFICADOR SERIPETTOR 1-10 ml Cód. 4720140		MATRAZ AC. VOLÁTIL para tapón goma Cód. 3162019
	CÁMARA THOMA DOBLE fondo oscuro Cód. 3018068		EQUIPO INDEX COLMATACION Cód. 4038002		METABISULFITO POTÁSICO 1 Kg Cód. 8000005
	CAMPANA PARA CROMATOGRAFÍA (CML) Cód. 3026205		ERLENMEYER 100 ml B/NORMAL Cód. 3026133		MOSTÓMETRO AP-DENSI 20°C GAB Cód. 3019076
	CARBÓN ACTIVO POLVO PA Cód. 121237.1609		ESPECTROFOTÓMETRO VIS-UV ZUZI Cód. 5107033		OXÍMETRO OXI 45+ 'ENOLOGÍA' completo Cód. 5009115
	CENTRÍFUGA ANGULAR 2615 6x15 ml Cód. 5261500		FENOLFTALEÍNA SOL. 1% GAB 50 ml Cód. 1004001		PAPEL DE FILTRO PLEGADO 20 cm Cód. 4049001



	PAPEL INDICADOR PH 1-11 rollo Cód. 524150.1825		PROBETA para GRADO ALCOHÓLICO 38x360 Cód. 3043003		SULFUROSO VALORAC. POTASIO IODATO N/50 1000 ml Cód. 1006011
	PARAFILM 5 cm Cód. 4018007		PUNTAS MICROPIPETA AZULES Cód. 4018010		TAMPÓN pH 4.00 Cód. Cri9463.99
	PATRÓN EBULLIÓMETRO GAB blanco 500 ml Cód. 1004003		REFRACTÓMETRO ALC-BAUME CAT Cód. 5017025		TAMPÓN pH 7.00 Cód. Cri9464.99
	pH METRO 50 XS sobremesa Cód. G-PH50-2		REFRACTÓMETRO DIGITAL 0-85% BRIX MA871 Cód. 5017035		TAPÓN GOMA N°7 Cód. 47185070
	pH-METRO BASIC 20 sobremesa Cód. 5009049		REFRACTÓMETRO DIGITAL PAL 79S ATAGO Cód. 79S		TERMO HYGRO DIGITAL Cód. 4162002
	pH-METRO DE BOLSILLO pH56 MARTINI 0,01pH Cód. Ph56		REGLA EBULLIÓMETRO GAB Cód. 1016000		TERMÓMETRO PARA EBULLIÓMETRO Cód. 3015001
	PIEDRA PÓMEZ GAB SILICONADA 70 gr Cód. 1015002		SILICONA ANTIESPUMANTE 50 ml Cód. 1009003		TERMÓMETRO VARILLA LR -10+50 :1 Cód. 3018040
	PINZA BURETA con nuez Cód. 63204115		SO2-MATIC 23 ANALIZADOR DE SULFUROSO EN VINOS 2300 Cód. 5009111		TUBO CLARIFICACIÓN 200 ml Cód. 3038001
	PIPETA DE 10 ml graduada sin franja Cód. 3019017		SODIO HIDRÓXIDO 0,204 mol/L ACIDEZ TOTAL GAB 500 ml Cód. 1007003		TUBO ENSAYO 16x160 (10 unidades) Cód. 3018118
	PIPETA SACAMUESTRAS 50 cm asa plástico Cód. 3043010		SODIO HIDRÓXIDO 0,0204 mol/L ACIDEZ VOLÁTIL GAB 500 ml Cód. 1008001		TUBO TONING Cód. 3026056
	PIPETA SACAMUESTRAS curvada Cód. 3043029		SODIO HIDRÓXIDO 1 mol/L (1N) 1000 ml Cód. 182415.1211		TURBIDÍMETRO MI415 Cód. 5040030
	PROBETA 3,2 ml Acidez Volátil Cód. 3162001		SODIO HIDRÓXIDO 1,666N VINAGRES 500 ml Cód. 1007005		VASO PRECIPITADOS 600 ml forma baja Cód. 3026146
	PROBETA 5,1 ml Acidez Volátil Cód. 3162002		SOPORTE BURETA GAB INOX Cód. 1010007		VIDRIO DE RELOJ 60 mm Cód. 3026003
	PROBETA GRADO 38x360 Cód. 3043003		SOPORTE PIPETAS CIRPIP Cód. 4010267		VINO PACK 9 parámetros Cód. 1500152
	PROBETA GRADUADA 250 ml POLIPROPILENO Cód. 408250		SULFUROSO INHIBIDOR 100 ml Cód. 1006012		YODO 0,01 mol (0,02N) (N/50) 500 ml VINIKIT Cód. 621969.1610

**servicio
de análisis
informativo**

**LABORATORIO
ENOLÓGICO**



- ✓ Análisis informativo
- ✓ Análisis diarios
- ✓ Rapidez de servicio (resultados en el transcurso de 24h)
- ✓ Precios competitivos
- ✓ Servicios prioritarios
- ✓ Privacidad y confidencialidad
- ✓ Sin vales, tickets, equivalentes ni abonos
- ✓ Recogida gratuita contratando vía web y según condiciones de la misma

Instrumentación Científica, Técnicas y Reactivos
para enología, industria, laboratorios, ensayos



GAB Sistemática Analítica, S.L.

C/ Sant Jordi, 30

08734 Moja- Olérdola (Barcelona)

Tel. +34 93 817 18 42

Fax +34 93 817 14 36

gab@gabsystem.com

www.gabsystem.com