



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.U.)



Instalaciones de GAB Sistemática Analítica, S.L.U.

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.U.

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



VOLATIMETRO

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.

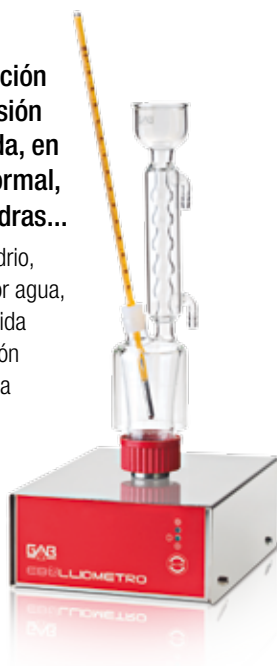


EBULLIOMETRO

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, cervezas, sidras...

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 de la gama. Ideal para analizar el grado en vinos para el pequeño elaborador y pequeñas bodegas.



Cód. 1010056

Ebulliómetro clásico a lamparilla de alcohol

El más pequeño de la familia, el clásico de toda la vida a lamparilla de alcohol. Permite determinar directamente y con precisión el grado alcohólico de los vinos secos de constitución normal, vinos espumosos y vinos de una forma sencilla y rápida.



TONING

Cód. 1010012



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.

TONING+

Cód. 1010015



Cód. 1010017

TONING s/accesorios

micro TONING

Cód. 1010018



NOVEDAD

Analizador manual de anhídrido de sulfuroso (SO₂)
El más pequeño de la familia

Características:

- Método Ripper
- Diseño compacto
- Fácil de usar
- Muy práctico
- Sin mantenimiento
- Sin necesidad de calibración
- Reactivos económicos



PACK análisis alcohol AAL

Cód. 1011000

NOVEDAD

La analítica más precisa y rápida para la determinación de alcohol en vinos, vinos dulces, cervezas, mostos en fermentación, vinagres y otros productos especiales. Rápido, preciso y sin interferencia.



NOVEDAD

Microbomba vacío GAB AIR-6L

Cód. 1010009

La microbomba de vacío más práctica del mercado. Ideal para Kitasatos, destiladores Rankine...



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

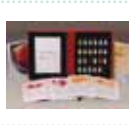
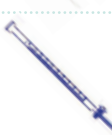
Para la determinación del anhídrido carbónico CO₂ en vinos, vinos de agua y sidras.



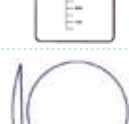
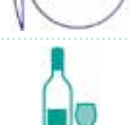
Placa calefactora

Cód. 1010005

La solución ideal para sus análisis de azúcares.

	AFRÓMETRO MANOVACUOMETRO -1 +1,5 bar para vino Cód. 4036004		CONTADOR DE TIEMPO RELOJ AVISADOR Cód. 4162001		FILTRO CON BOMBA MINIJET Cód. 14631
	AFRÓMETRO para tapón de cava Cód. 4036006		CRISOLYT KCL 3M 250 ml Cód. CRI9500.99		FORMALDEHIDO 37-38% PA-ACS Cód. 131328.1211
	AGITADOR MAGNÉTICO 'AGIMATIC-N' con calefacción Cód. 4010159		CROMATOGRAFÍA MALOLÁCTICA GAB PAPEL 10x15 cm Cód. 1012002		FRASCO LAVADOR 1000 ml Cód. 6018014
	ALCOHÓMETRO 0-100% Cód. 3074007		DENSÍMETRO PORTATIL DMA 35 Cód. DMA35		GRIFO VERTICAL CAÑO FIJO 102 sobremesa Cód. 4029102
	AZUL DE BROMOTIMOL 0,4% GAB 50 ml Cód. 1004013		DESTILADOR AC.VOLATIL GARCÍA-TENA B-3 GAB Cód. 3605001		KIT CLORO LIBRE Y TOTAL - VISOCOLOR ECO - 931015 Cód. 2025705
	BALANZA ELECTRÓNICA 500 g - 0,1 g Cód. 4024077		DESTILADOR ENOLÓGICO DE-1626 Cód. 4001626		KIT DUREZA TOTAL - VISOCOLOR ECO - Cód. 2025899
	BENTOTEST vinos blancos Cód. 2024001		DESTILADOR S02 F. PAUL sólo vidrio Cód. 3026188		LE NEZ DU VIN 24 AROMAS DUOKIT Cód. 7000025
	BURETA AZÚCARES 0-30 G/L boca 14/23 BURETA alcohol GAB AAL Cód. 3019033 / 3019037		DETECTOR OXÍGENO O2 TOXIRAE II Cód. 5173003		MANTA CALEFACTORA FIBROMAN-C 1000 ml Cód. 4010046
	BURETA DE 25 ml con llave PTFE Cód. 3019068		DETECTOR TOXIRAE PRO CO2 Cód. TPROC02		MATRAZ AC. VOLÁTIL para tapón goma Cód. 3162019
	CALDERA-REFRIGERANTE para EBULLIÓMETRO Cód. 3038006		DETERGENTE NEUTRO GAB Cód. 1004004		MEGACTIVATOR ENSIS Tubo 10 comp. Cód. 8000002
	CÁMARA THOMA DOBLE fondo oscuro Cód. 3018068		DOSIFICADOR SERIPETTOR 1-10 ml Cód. 4720140		METABISULFITO POTÁSICO 1 Kg Cód. 8000005
	CAMPANA PARA CROMATOGRAFÍA (CML) Cód. 3026205		EQUIPO ÍNDICE DE COLMATACIÓN Cód. 4038002		MICROJERINGA HAMILTON 1000 uL 1001 LTN Cód.3032001
	CARBÓN ACTIVO POLVO PA Cód. 121237.1609		ERLENMEYER 100 ml B/NORMAL Cód. 3026133		MICROPRESA PARA UVA 1,3 l Aluminio/Acero inox. Cód. 11085
	CENTRÍFUGA ANGULAR 2615 6x15 ml Cód. 5261500		ESPECTROFOTÓMETRO VIS-UV ZUZI Cód. 5107033		MOSTÓMETRO AP-DENSI 20°C GAB Cód. 3019076
	CONDUCTÍMETRO BASIC 30 Cód. CRI3010.99		FENOLFTALEÍNA SOL. 1% GAB 50 ml Cód. 1004001		OXIMETRO OXI 45+ completo Cód. CRI4551.99



	PACK PATRON MOSTO GAB Cód. 1004016 NOVEDAD		PROBETA GRADUADA 250 ml POLIPROPILENO Cód. 408250		SULFUROSO VALORAC. POTASIO IODATO N/50 1000 ml Cód. 1006011
	PAPEL DE FILTRO PLEGADO 20 cm Cód. 4049001		PROBETA para GRADO ALCOHÓLICO 38x360 Cód. 3043003		TAMPÓN pH 4.00 Cód. Cri9463.99
	PAPEL INDICADOR PH 1-11 rollo Cód. 524150.1825		REFRACTÓMETRO ALC-BAUME CAT Cód. 5017025		TAPÓN GOMA N°7 Cód. 47185070
	PARAFILM 5 cm Cód. 4018007		REFRACTÓMETRO DIGITAL 0-85% BRIX MA871 Cód. 5017035		TARTARCHECK Cód. TARTARCHECK
	PATRÓN EBULLIÓMETRO GAB blanco 500 ml Cód. 1004003		REFRACTÓMETRO DIGITAL PAL 79S ATAGO Cód. 79S		TERMO HYGRO DIGITAL Cód. 4162002
	pH-METRO BASIC 20 sobremesa Cód. 5009049		REFRACTÓMETRO ALC-BAUME CAT FABRE Cód. 5017015		TERMÓMETRO PARA EBULLIÓMETRO Cód. 3015001
	pH-METRO DE BOLSILLO pH56 MARTINI 0,01pH Cód. Ph56		SILICONA ANTIESPUMANTE 50 ml Cód. 1009003		TERMÓMETRO VARILLA LR -10+50 :1 Cód. 3018040
	PIEDRA PÓMEZ GAB SILICONADA 70 gr Cód. 1015002		SODIO HIDRÓXIDO 0,204 mol/L ACIDEZ TOTAL GAB 500 ml N/4,9 Cód. 1007003		TUBO CLARIFICACIÓN 200 ml Cód. 3038001
	PINZA BURETA con nuez Cód. 63204115		SODIO HIDROXIDO 0,1333 mol/L ACIDEZ TOTAL ATT GAB N/7.5 1000 ml Cód. 1007006		TUBO ENSAYO 16x160 (10 unidades) Cód. 3018118
	PIPETA DE 10 ml graduada sin franja Cód. 3019017		SODIO HIDRÓXIDO 0,0204 mol/L ACIDEZ VOLÁTIL GAB 500 ml N/49 Cód. 1008001		TUBO TONING Cód. 3026056
	PIPETA SACAMUESTRAS 50 cm asa plástico Cód. 3043010		SODIO HIDRÓXIDO 1 mol/L (1N) 1000 ml Cód. 182415.1211		TURBIDÍMETRO MI415 Cód. 5040030
	PUNTAS MICROPIPETA AZULES Cód. 4018010		SODIO HIDRÓXIDO 1,666N VINAGRES 500 ml Cód. 1007005		VASO PRECIPITADOS 600 ml forma baja Cód. 3026146
	PURELAB CLASSIC - Equipo de producción de agua ultrapura Cód. PURELAB		SOPORTE BURETA GAB INOX Cód. 1010007		VIDRIO DE RELOJ 60 mm Cód. 3026003
	PLACA FILTRANTE MINIJET fino 3 pcs. Cód. 14679		SOPORTE PIPETAS CIRPIP Cód. 4010267		VINO PACK 9 parámetros Cód. 1500152
	PROBETA 5,1 ml Acidez Volátil Cód. 3162002		SULFUROSO INHIBIDOR 100 ml Cód. 1006012		YODO 0,01 mol (0,02N) (N/50) 500 ml VINIKIT Cód. 621969.1610

Servicio de análisis de vino



GAB SISTEMÁTICA ANALÍTICA S.L.U.

Laboratorio enológico

🕒 Resultados en 24/48 h.

🚚 Recogida gratuita en toda la península si se solicita vía web*



- ¡Novedad! Análisis de estabilidad tartárica
- Análisis diarios
- Parámetros básicos de calidad
- Servicios prioritarios
- Fiable y confidencial

*Recogida gratuita sujeta a condiciones establecidas en la web



C/ Sant Jordi, 30 | 08734 Moja-Olèrdola | Barcelona
Tel: +34 938 171 842 | www.gabsystem.com | gab@gabsystem.com