



CATALOGO DE PRODUCTOS PARA BODEGAS

INSTRUMENTACION Y FUNGIBLE
DE LABORATORIO

:: laboaragon

Aparatos y material
de Laboratorios



GRADO ALCOHOLICO PROBABLE EN MOSTO Y VINO

REFRACTOMETRO DE MANO Ref: HPH014

Rango: 0.0 a 40.0 % Brix.
Baume: 0-22°B.



DENSIMETROS DE PRECISION

SEGUN BAUME GRADUADO A 20° C



REFRACTOMETROS DIGITALES

Ref: 89051

Ref: 7302

Ref: 40705000000PAL1



MODELO	PAL-BX ACID2 Master Kit	PAL-Easy ACID2 Master Kit	PAL-1
ESCALA DE MEDICIÓN	Brix Acidez (Acidez Total a la Conversión del Ácido Tartárico), Sugar/Acid ratio (displayed item)	Acidez (Acidez Total a la Conversión del Ácido Tartárico)	Brix
RANGO	Brix : 0.0 a 90.0% Acidez : 0.10 a 4.00% 10.0 a 40.0°C	Acidez : 0.10 a 4.00% 10.0 a 40.0°C	Brix 0.0 a 53.0 %
RESOLUCIÓN	Brix : 0.1% Acidez : 0.01% 0.1°C	Acidez : 0.01% 0.1°C	Brix 0.1%
EXACTITUD	Brix : ±0.2% Acidez : ±0.10% (0.10 a 1.00%) Precisión relativa ±10% (1.01 a 4.00%) ±1°C	Acidez : ±0.10% (0.10 a 1.00%) Precisión relativa ±10% (1.01 a 4.00%) ±1°C	Brix ±0.2 %
TEMPERATURA DE LA MUESTRA Y AMBIENTE	10 a 40°C	10 a 40°C	10 a 40°C
VOLUMEN DE LA MUESTRA	0.2mL	0.2mL	0.2mL



GRADO ALCOHOLICO EN VINOS



FTIR Marca: BRUKER



DESTILADOR ENOLOGICO
Marca: SELECTA
Ref: 4001626



DESTILADOR DE VIDRIO
Marca: POBEL
Ref: 1P00626000

ACIDEZ TOTAL EN VINOS



BURETAS 25 ML LLAVE TEFLON PARA
VALORACION MANUAL ISOLAB
Ref: 9270103

REACTIVOS EMPLEADOS:

- POTASIO CLORURO . Ref: 131494
- AZUL BROMOTIMOL. Ref: 624566
- SODIO HIDROXIDO N/5. Ref: 182159
- FENOLFTALEINA SOLUCIÓN 1%. Ref 281327

ACIDEZ VOLATIL EN VINOS



ACIDEZ VOLATIL SEGUN GARCIA TENA
(MONTAJE COMPLETO)
Ref: PBB003

REACTIVOS EMPLEADOS:

- FENOLFTALEINA 1%. Ref: 281327.1211
- SODIO HIDROXIDO 0.02 N. Ref: 183397

ACIDO TARTARICO, POLIFENOLES Y CARACTERISTICAS CROMATICAS



ESPECTROFOTOMETRO UV-VIS
Marca: DINKO UV/VIS 4000
Ref: 6.4000.00

REACTIVOS EMPLEADOS:

- ACIDO ACETICO. Ref: 131008
- METAVANADATO AMONICO. Ref: CL00.0127
- SODIO HIDROXIDO 1 M. Ref: 181691
- REACTIVOS DE FOLIN. Ref: 251567
- SODIO CARBONATO ANHIDRO. Ref: 141648



POTENCIAL REDOX EN VINOS: GESTION Y CONTROL EN BODEGAS

Uno de los parámetros imprescindibles para corregir cualquier desviación producida durante el proceso de elaboración de los vinos es el **Potencial Redox**.

El **ORP** permite ver su evolución durante el transcurso del tiempo según la actividad oxidativa, logrando así el control del proceso.

Para una adecuada conservación del vino los valores deben estar entre **0 - 150mV**, comenzando el peligro de oxidación a partir de 250mV (E>250mV)



LAQUAtwin ORP, la solución de HORIBA para el control de procesos de oxidación-reducción de vinos

Modelo	LAQUAtwin-ORP-11
Referencia	3200965260
Principio de medición	Electrodo de ORP de Platino
Volumen mínimo de muestra	0.3 mL
Rango de medición (F -)	-1000 to +1000 mV
Resolución	1 mV
Calibración	1 punto (por defecto: 255 mV)
Solución de calibración	ORP 255 mV
Precisión	±2 mV repetabilidad
Carcasa	A prueba de agua y polvo IP67
Compensación de temperatura	Sí
Lectura de la temperatura	Sí
Rango de temperatura	de 0 a 50 °C
Resolución para temperatura	0.1 °C
Precisión para temperatura	±2 °C
Calibración de la temperatura	Sí, offset de ±2 °C
Humedad y temperatura de operación	de 5 a 40°C, 85% humedad relativa max. (no condensación)
Pantalla	LCD con retroiluminación
Pilas	Pilas CR2032 (x2)
Vida de la pila	Aprox. 400 horas de uso continuo (sin retroiluminación) ABS
Material	epoxy (material principal)
Dimensiones del medidor	164 mm x 29 mm x 20 mm
Dimensiones de la caja	182 mm x 143 mm x 34 mm
Peso	Aprox. 55gr

