



# **Sistemas analíticos**

Catálogo de productos  
2021-2022





Certivin  
Certivin  
Certivin  
Certivin  
Certivin

SUL  
GAB  
Sistemas analíticos

SUL  
GAB  
Sistemas analíticos

SUL  
GAB  
Sistemas analíticos

SUL  
GAB  
Sistemas analíticos

GAB  
Sistemas  
www.

GAB  
Sistemas  
www.gab

GAB  
Sistemas  
www.g

GAB  
Sistemas a  
www.gabsy



En **GAB Sistemática Analítica** somos referentes en el laboratorio enológico desde hace más de 45 años. La empresa fue fundada por mi padre Juan García 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.*







<b>Grado alcohólico (% Vol.)</b>	<b>07</b>
Ebulliometría	08
Destilación	09
Pack AAL	10
<b>Acidez Volátil (AV)</b>	<b>11</b>
<b>Acidez Total (AT)</b>	<b>13</b>
<b>Sulfuroso (SO<sub>2</sub>)</b>	<b>15</b>
Ripper	16
Paul-Rankine	17
<b>Otros packs</b>	<b>19</b>
Azúcares reductores (AAZ)	20
Maloláctica (CML)	20
NFA	20
<b>Enzimáticos</b>	<b>21</b>
<b>Medición e instrumentación</b>	<b>25</b>
pH-metría	26
Conductimetría	27
Medidores de oxígeno	27
Pesaje	28
Temperatura	29
<b>Presión y CO<sub>2</sub></b>	<b>31</b>
<b>Filtración y estabilización</b>	<b>33</b>
<b>Controles de maduración</b>	<b>37</b>
<b>Material de uso general</b>	<b>39</b>
<b>Reactivos químicos y producto enológico</b>	<b>43</b>
<b>Servicios</b>	<b>47</b>
Servicio análisis GAB	48
Certivin Verificaciones	49
Otros servicios	49





GAB

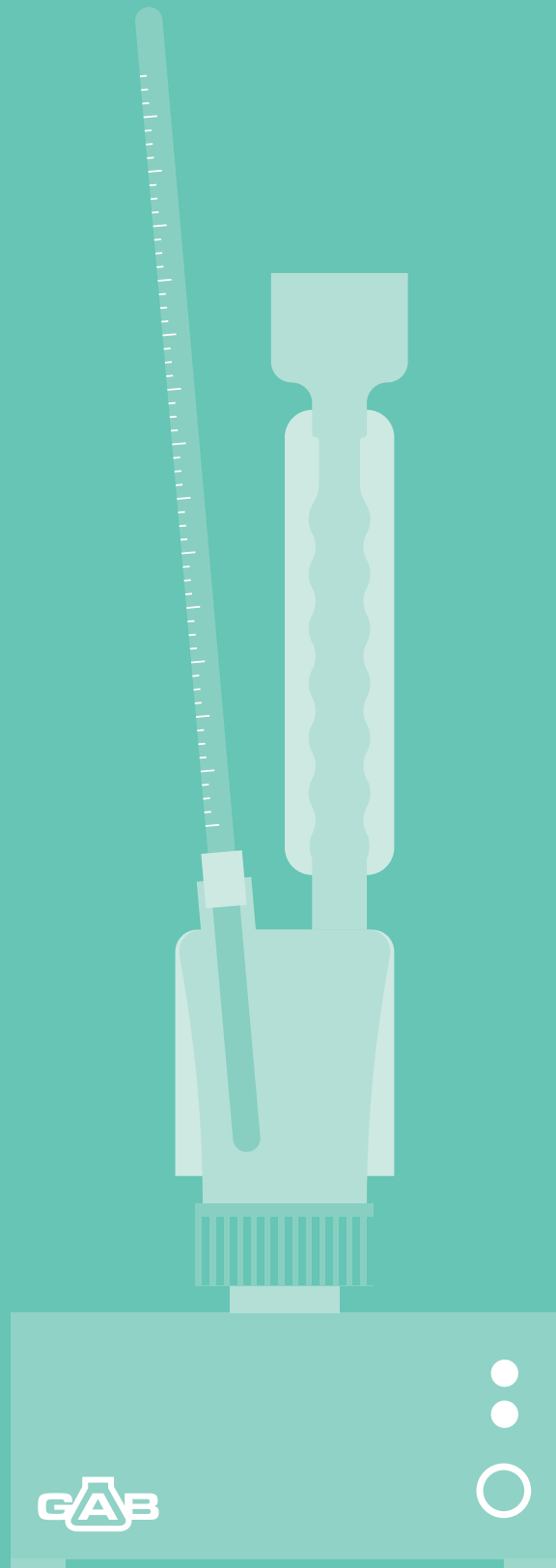
Sistema PR

AIR PUMP

mas analiticos  
tem.com



# 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: +/- 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: +/- 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: +/- 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 sangrías, 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 +/- 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 +/- 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 +/- 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 +/- 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 ebulliómetro 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 peligrasas.

#### Características

Rango de medida:

Densidad: 0 g/cm<sup>3</sup> a 3 g/cm<sup>3</sup>.

Temperatura: 0 °C to 40 °C

Precisión:

Densidad: 0.001 g/cm<sup>3</sup>

Temperatura: 0.2 °C

Repetibilidad:

Densidad: 0.0005 g/cm<sup>3</sup>.

Temperatura: 0.1 °C

Resolución:

Densidad: 0.0001 g/cm<sup>3</sup>.

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

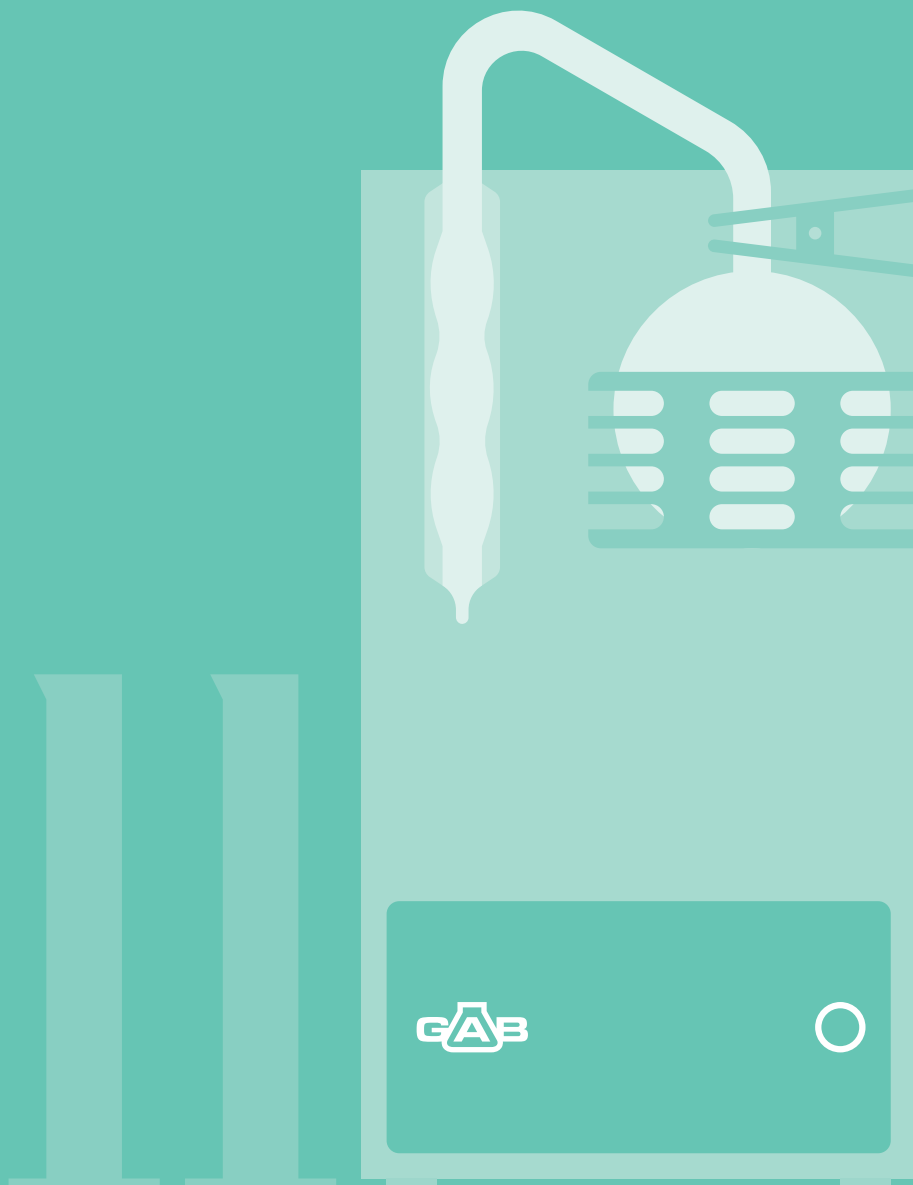
 **Alcoholómetro 10-20%**  
Ref. 3162021

 **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

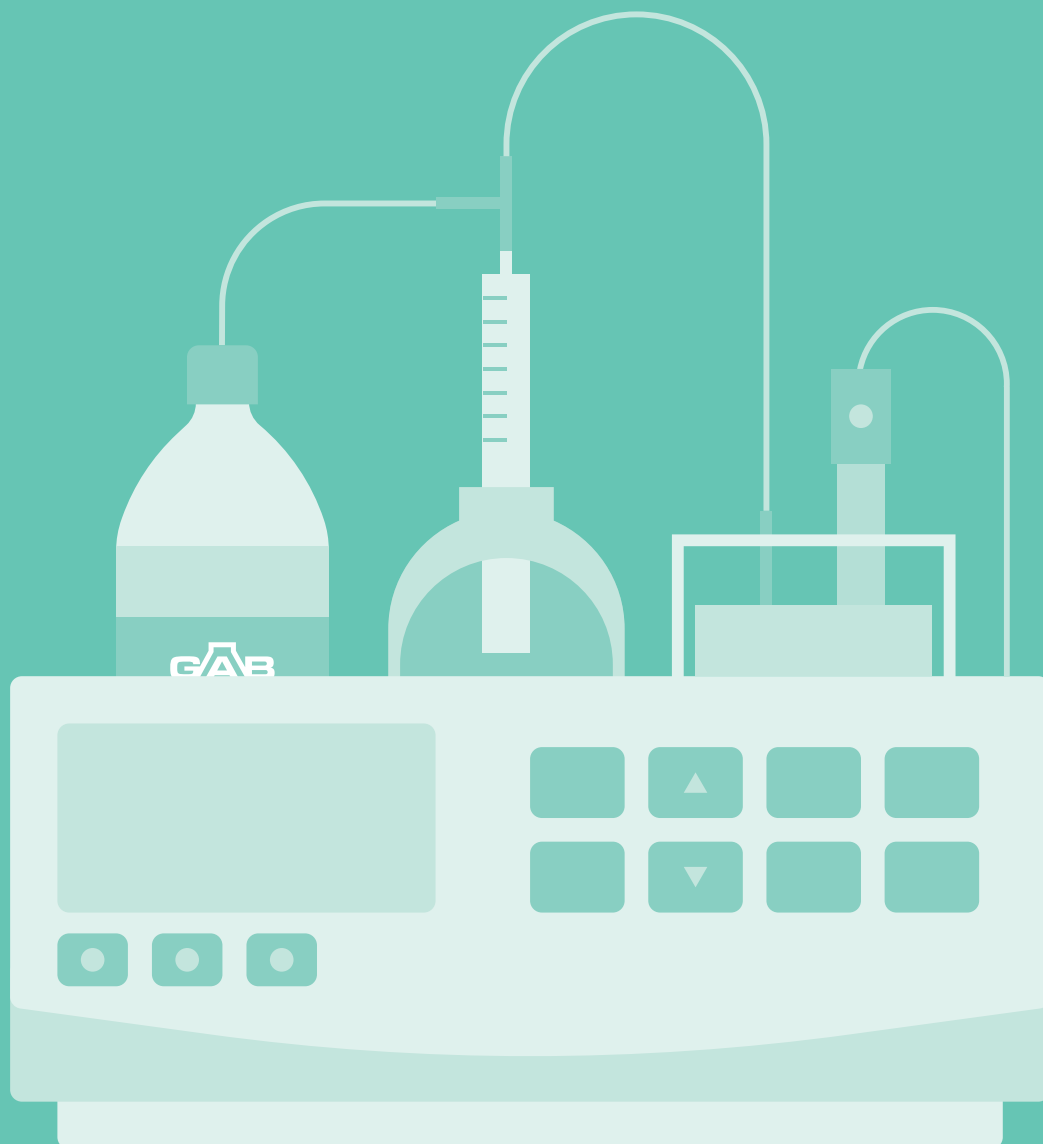
 **Volatímetro GT**  
Ref. 1010020

 **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 Acidez Total en Sulfúrico

**Hidróxido Sódico 0,204M (N/4,9)**  
**En Acidez Sulfúrica**

Para la información sobre el uso de este producto consulte el manual de instrucciones.  
 Este producto contiene un ácido fuerte y puede causar quemaduras graves. Evite el contacto con la piel, los ojos y la ropa.  
 Evite la inhalación de las neblinas. Evite el contacto con los ojos. Evite el contacto con la piel. Evite el contacto con la ropa.  
 Evite el contacto con la ropa. Evite el contacto con la piel. Evite el contacto con la ropa. Evite el contacto con la ropa.

Min. Vol. XX/30XX  
 Lot: XXXXXX  
 C. 1000ml

1007002

### 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 (SO<sub>2</sub>)





**Toning GAB Ref. 1010012**

Analizador manual de SO<sub>2</sub> 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 SO<sub>2</sub> 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 (SO<sub>2</sub>) 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 SO<sub>2</sub> 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 SO<sub>2</sub> 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 (SO<sub>2</sub>) Paul-Rankine****Sulfiduo PR Ref. 1010028**

Analizador semiautomático de 2 posiciones para valorar SO<sub>2</sub> libre y total por el método Paul-Rankine.

**Características**

Equipo de 2 posiciones

Diseño compacto

Sencillo y muy fácil de usar

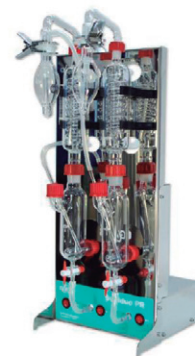
Muy práctico

Con mínima intervención y manipulación

Tensión alimentación: 230V

Potencia: 180W

Dimensiones: 24x24x55 cm

**Sulfiquattro PR Ref. 1010029**

Analizador semiautomático de 4 posiciones para valorar SO<sub>2</sub> 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 SO<sub>2</sub> Paul sólo vidrio Ref. 3026188**

Destilador montaje con instrumental de vidrio para SO<sub>2</sub> 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 SO<sub>2</sub> 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

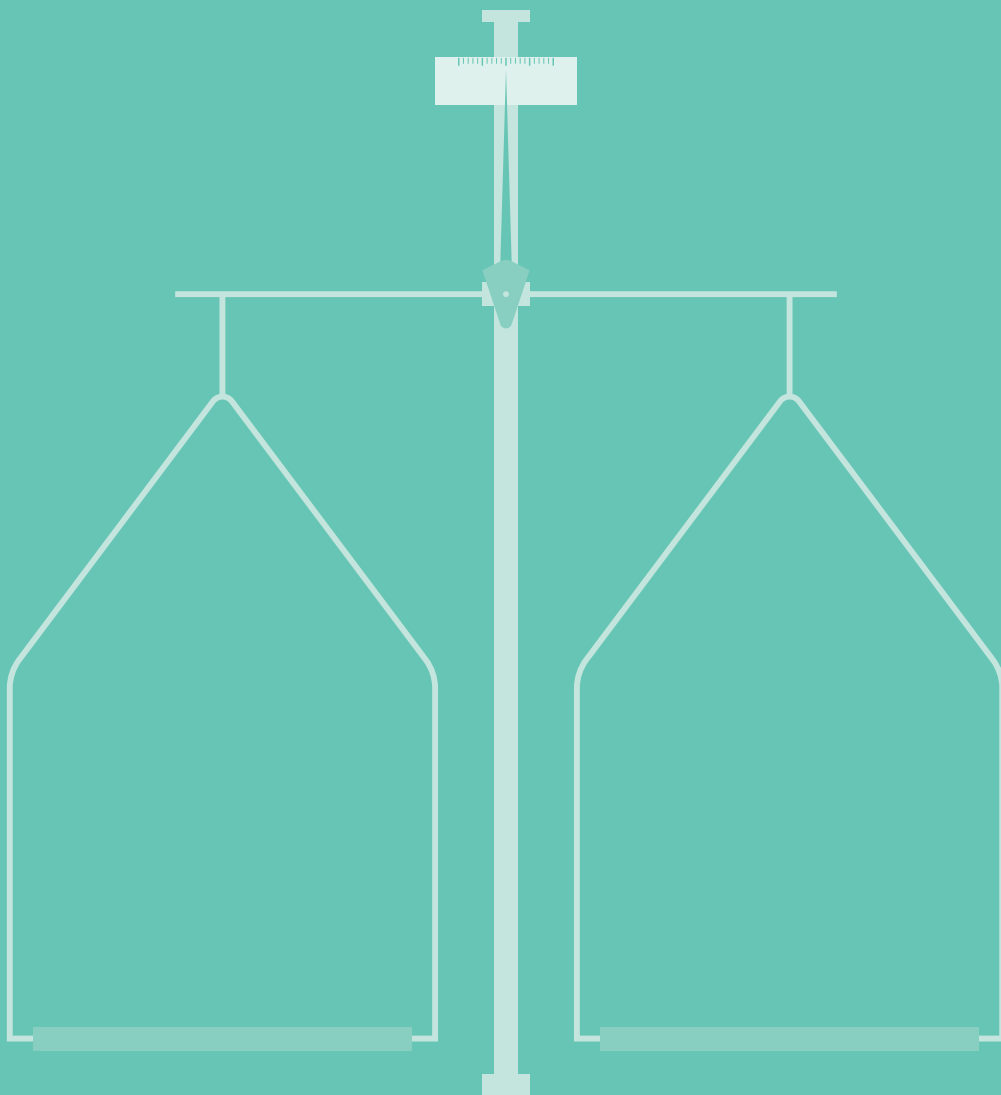


Listado de kits enzimáticos y colorimétricos GAB para análisis de ácidos, azúcares, metales y otros para uso con espectrofotómetros y autoanalizadores del mercado.

- |   |  |
|---|--|
|  <b>Acetaldehído Kit Enzimático Fluid 45/135/450 Det. 100 ml</b> Ref. 1013009       |  <b>Cobre Kit Colorimétrico Fluid 50/300 Det. 100 ml</b> Ref. 1013022   |
|  <b>Acido Acético Kit Enzimático Fluid 45/135/450 Det. 100 ml</b> Ref. 1013002      |  <b>D-Glucosa/D-Fructosa Kit Enzimático Fluid 45/135/450 Det. 100 ml</b> Ref. 1013001                         |
|  <b>Acido Cítrico Kit Enzimático Fluid 45/135/450 Det. 100 ml</b> Ref. 1013008      |  <b>Fenoles Totales Kit Colorimétrico Fluid 80 Det. 100 ml</b> Ref. 1013025                                   |
|  <b>Acido D-glucónico Kit Enzimático Fluid 45/135/450 Det. 100 ml</b> Ref. 1013011  |  <b>Glicerol Kit Enzimático Fluid 45/135/450 Det. 100 ml</b> Ref. 1013007                                     |
|  <b>Acido L-ascórbico Kit Enzimático Fluid 50/200 Det. 90ml</b> Ref. 1013006        |  <b>Hierro Kit Colorimétrico Fluid 60/150/500 Det. 100 ml</b> Ref. 1013019                                    |
|  <b>Acido L-láctico Kit Enzimático Fluid 45/135/450 Det. 100 ml</b> Ref. 1013004    |  <b>Nitrógeno Amino Primario (Nh<sub>2</sub>) Kit Colorimétrico Fluid 30/110/370 Det. 100 ml</b> Ref. 1013020 |
|  <b>Acido L-málico Kit Enzimático Fluid 45/135/450 Det. 100 ml</b> Ref. 1013003     |  <b>Nitrógeno Amoniacal (Nh<sub>4</sub>) Kit Enzimático 50/125/500 Det. 100 ml</b> Ref. 1013005               |
|  <b>Acido Tartárico Kit Colorimétrico Fluid 40/130/225 Det. 100 ml</b> Ref. 1013021 |  <b>Patrón Multiparamétrico Enzimático/Colorimétrico 100 ml 2uds/Caja</b> Ref. 1013027                        |
|  <b>Antocianos Kit Colorimétrico Fluid 33/110/500 Det. 100 ml</b> Ref. 1013024     |  <b>Potasio Kit Enzimático Fluid 45/135/450 Det. 100 ml</b> Ref. 1013016                                     |
|  <b>Calcio Kit Colorimétrico Fluid 45/135/450 Det. 100 ml</b> Ref. 1013026        |  <b>Sacarosa + D-Glucosa/D-Fructosa Kit Enzimático Fluid 45/60/300 Det. 100 ml</b> 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 uS/cm, 1413 uS/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 uS/cm**  
Ref. 9700

**Patrón 1413 uS/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



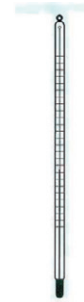
### Termómetro Varilla LR Ref. KJB003

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 (CO<sub>2</sub>) en vinos, vinos de aguja y sidras.

#### Características

Graduación de 0-100 ml,  
Rango CO<sub>2</sub>: 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 CO<sub>2</sub> 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 CO<sub>2</sub>  
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 CO<sub>2</sub> 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

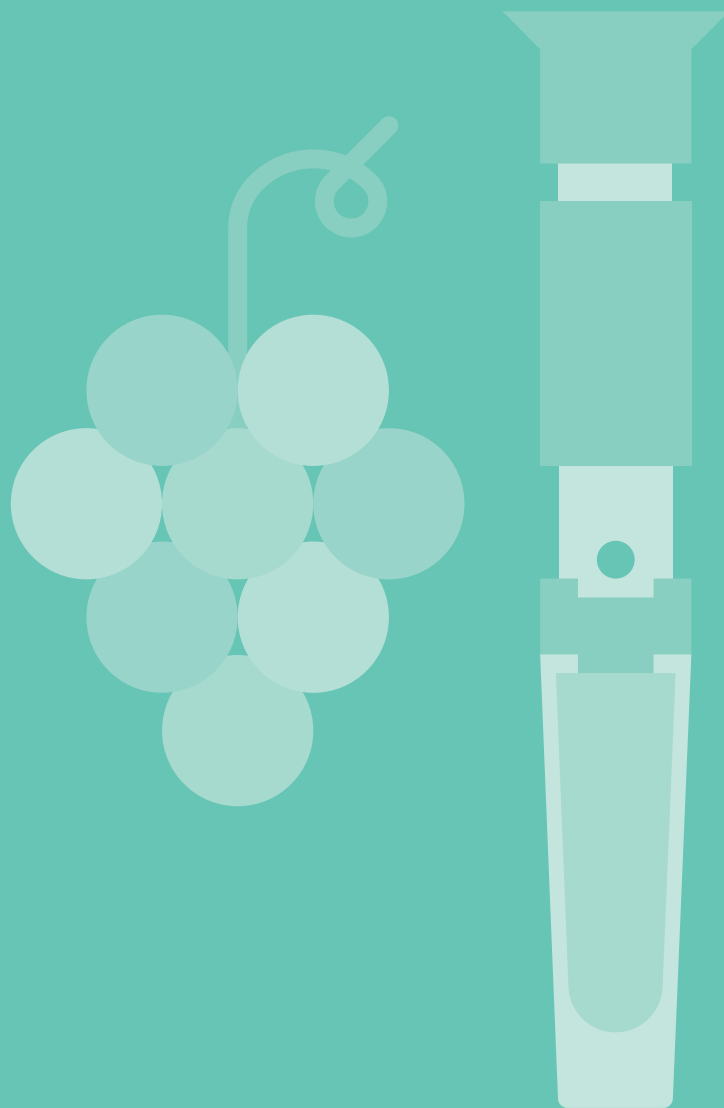
- Portafiltros Policarbonato 25 mm**  
Ref. 16517E2
- Papel de Filtro Plegado 20 cm 1300/80 C/100** Ref. PL1300200
- Tierras mostomatic GAB 250 gr**  
Ref. 1004046







# 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 Neutro**

**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  
Regulador de Evolución**

**Piedra pómez**  
Ref. 1015001



**Piedra Pómez  
Siliconada**

**Piedra pómez siliconada**  
Ref. 1015002



**Pinza bureta con nuez**  
Ref. 63204115

	<b>Pipeta 10 ml 2 af.</b> Ref. 3019016		<b>Vaso precipitados. 50 ml f/baja</b> Ref. 3026162
	<b>Pipeta 10 ml graduada</b> Ref. 3019017		<b>Vaso precipitados 100 ml P.P.</b> Ref. 409100
	<b>Pipeta 25 ml 2 aforos</b> Ref. 3019026		<b>Vaso precipitados 50ml f/alta</b> Ref. 3026153
	<b>Pipeta 5 ml graduada</b> Ref. 3019013		<b>Centrífuga angular 2615 6x15 ml</b> Ref. GBF001
	<b>Pipeta de 5 ml graduada</b> Ref. 3019013		<b>Micro prensa para uva 1.3L Aluminio/Acero inox</b> Ref. 11055
	<b>Probeta Graduada 1000 ml</b> Ref. 3018008		<b>Parafilm 5 cm</b> Ref. 4018007
	<b>Probeta Graduada 250 ml PP</b> Ref. 408250		<b>Tubo clarificación 200 ml</b> Ref. 3038001
	<b>Puntas micropipeta Azules 100-1000 ul</b> Ref. 4018010		<b>Tubo ensayo 16x160 mm Borosilicato</b> Ref. 3018118
	<b>Silicona antiespumante 50 ml</b> Ref. 1009003		<b>Soporte pipetas CIRPIP</b> Ref. 1001254
	<b>Soporte bureta GAB</b> Ref. 1010007		<b>Fotómetro Mi404 Cloro L+T</b> Ref. MI404
	<b>Tapón Rosca P/Frasco Vidrio con Precinto</b> Ref. 12012009		<b>Kit Cloro Visocolor</b> Ref. 931015RM
	<b>Tubo silicona 5x8 mm</b> Ref. 6072004		<b>Kit Dureza Total Visocolor Eco</b> Ref. 931029RM
	<b>Tubo silicona 7x11mm</b> Ref. 6072001		<b>Microscopio Binocular 107</b> Ref. 50100107
	<b>Vaso precipitados 100 ml f/baja</b> Ref. 3026151		<b>Cámara Neubauer doble fondo oscuro</b> 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



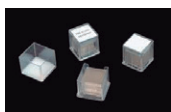
**Pera goma**  
Ref. 4026001



**Embudo decantación esm. 29/32, 250 ml**  
Ref. POB004



**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 sedimentación  
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


---

-  **Aceite de Inmersión DC 50 ml**  
Ref. 251002.1208


---

-  **Acido Acético Glacial PA-ACS-ISO 1000 ml**  
Ref. 131008.1211


---

-  **Acido Clorhídrico 0.1 N 1000 ml**  
Ref. 181023.1211


---

-  **Acido Clorhídrico 18% (50:50 Análisis Hierro FER; GAB 1000 ml** Ref. 1003005


---

-  **Acido Orto-fosfórico 85 % PA-ACS-ISO; 1000 ml**  
Ref. 131032.1211


---

-  **Análisis Sulfuroso (SO<sub>2</sub>) Liq. Valoración 1000 ml (Iodato Potásico N/128)** Ref. 1006004


---

-  **Análisis Sulfuroso (SO<sub>2</sub>) Liq. Valoración 1000 ml (Iodato Potásico N/50)** Ref. 1006011


---

-  **Análisis Sulfuroso (SO<sub>2</sub>) Liq. Valoración 500 ml (Iodato Potásico N/128)** Ref. 1006009


---


-  **Análisis Sulfuroso (SO<sub>2</sub>) Liq. Valoración 500 ml (Iodato Potásico N/50)** Ref. 1006006

---


-  **Azul Bromotimol 0,4 % 250 ml**  
Ref. 624566.1209

---


-  **Azul Bromotimol 0.4 % Gab 250 ml**  
Ref. 1004017

-  **Azul Bromotimol 0.4 % Gab 50 ml**  
Ref. 1004013


---

-  **Azul de Bromofenol PA 5 gr**  
Ref. 131165.1604


---

-  **Azul de Metileno Fenicado 250 ml**  
Ref. 251172.1209


---

-  **Calcio Hidróxido 2 Mol/L 250 ml**  
Ref. 625409.1209


---

-  **Carbón Activo Pellets**  
Ref. 1004037


---

-  **Carbón Activo Polvo Pa 500 gr**  
Ref. 121237.1610

---

-  **Cobre II Sulfato 5h. Pa 1000 gr**  
Ref. 131270.1211


---

-  **Detergente Universal Gab**  
Ref. 1004004


---

-  **Fenolftaleína Sol. 1% 250 ml**  
Ref. 1004002


---

-  **Fenolftaleína Sol. 1% 50 ml**  
Ref. 1004001

---











-  **Fenolftaleína Solución 1% 100 ml Con Pulverizador**  
Ref. 1004035

---

-  **Formaldehído 30-36% P/V Concentrado; Tamponado A Ph 7 1000 ml** Ref. 253572.1211

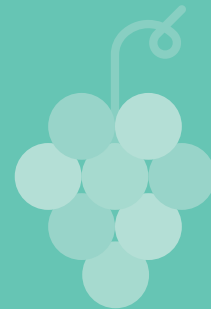
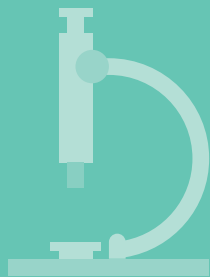
	<b>Formaldehído 37-38% Gab 250 ml</b> Ref. 1004103		<b>Potasio Ioduro Prs 1000 gr</b> Ref. 141542.1211
	<b>Formaldehído 37-38% PA-ACS</b> Ref. 131328.1211		<b>Sodio Hidróxido 0,01 mol/l (0,01N)</b> Ref. 621845.1210
	<b>Hidrógeno Peróxido 30% 1000 ml</b> Ref. 141076.1211		<b>Sodio Hidróxido 0,0204 mol/l (NaOH N/49)</b> Ref. 624785.1210
	<b>Indicador Mixto 4,4</b> Ref. 624905.1208		<b>Sodio Hidróxido 0,1333 mol/l Acidez Total ATT Gab N/7.5 1000 ml</b> Ref. 1007006
	<b>Iodo 0,01 M (0,02N) 1000 ml</b> Ref. 181969.1611		<b>Sodio Hidróxido 0,1 mol/l (0,1N)</b> Ref. 181694.1211
	<b>Iodo 0,01 M (0,02N) 500 ml</b> Ref. 181969.1610		<b>Sodio Hidróxido 0,204 mol/l (NaOH N/4,9)</b> Ref. 624782.1210
	<b>Iodo 0,05 M (0,1N) Panreac SV; 1000 ml</b> Ref. 181772.1611		<b>Sodio Hidróxido 0,25 mol/l (0,25N)</b> Ref. 1004107
	<b>Pack Patrón Mosto Gab</b> Ref. 1004016		<b>Sodio Hidróxido 0,25 mol/l (0,25N)</b> Ref. 182155.1211
	<b>Papel Aceite MN-90760RM C/100 Tiras 20x70 mm</b> Ref. 90760rm		<b>Sodio Hidróxido 0,5 mol/l 1000 ml</b> Ref. 181692.1211
	<b>Papel Indicador pH 1-11</b> Ref. 524150.1825		<b>Sodio Hidróxido 0.01N 500 ml Paul-Rankine</b> Ref. 1004043
	<b>Patrón 200 mg/l Análisis Hierro FER; GAB 50 ml</b> Ref. 1003003		<b>Sodio Hidróxido 0.1M (0.1N) 1000 ml</b> Ref. 1004022
	<b>Patrón CDTM 12.88 mS/cm; Hach; 250 ml</b> Ref. 9720		<b>Sodio Hidróxido 1M (1N) Gab 1000 ml</b> Ref. 1004023
	<b>Patrón CDTM 147 uS/cm; 250 ml</b> Ref. 9700		<b>Sodio Hidróxido 1 mol/l (1N)</b> Ref. 182415.1211
	<b>Patrón Conductividad 1413 uS</b> Ref. 9710		<b>Sodio Hidróxido 5 mol/l (5N)</b> Ref. 182159.1211
	<b>Patrón Turbidez Martini 0-10-500 NTU</b> Ref. M1515100		<b>Sodio Tiosulfato 0.01M; Panreac 1000 ml</b> Ref. 182577.1211
	<b>Pectotest Gab</b> Ref. 1012028		<b>Sulfúrico Acido 95-98% PRS 1000 ml</b> Ref. 141058.1211
	<b>Piedra Pómez gránulos QP 500 gr</b> Ref. 211835.1210		<b>Sulfocianuro 5% Análisis Hierro FER; GAB 500 ml</b> Ref. 1003006
	<b>Potasio Hidróxido 1 mol/l (1N) 1000 ml</b> Ref. 181517.1211		<b>Tampón pH 7.00 20 ml</b> Ref. M10007b
	<b>Potasio Hidróxido 1 mol/l (1N) 500 ml</b> Ref. 621517.1210		<b>Total Acidez NaOH N/4,9 500 ml</b> Ref. 1007003
	<b>Potasio Ioduro Gab 1000 gr</b> Ref. 8000010		<b>Total Acidez Vinagres Naoh 1.666N 1000 ml</b> Ref. 1007004
	<b>Potasio Ioduro Gab 250 gr</b> Ref. 8000011		<b>Total Acidez Vinagres Naoh 1.666N 500 ml</b> Ref. 1007005

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

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


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

 **Sulfuroso Libre Ripper - SO<sub>2</sub>L [mg/l]**  
Ref. 1500200

 **Sulfuroso Total - SO<sub>2</sub>T [mg/l]**  
Ref. 1500201

 **Sulfuroso Total Paul (Método Oficial) - SO<sub>2</sub> 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.

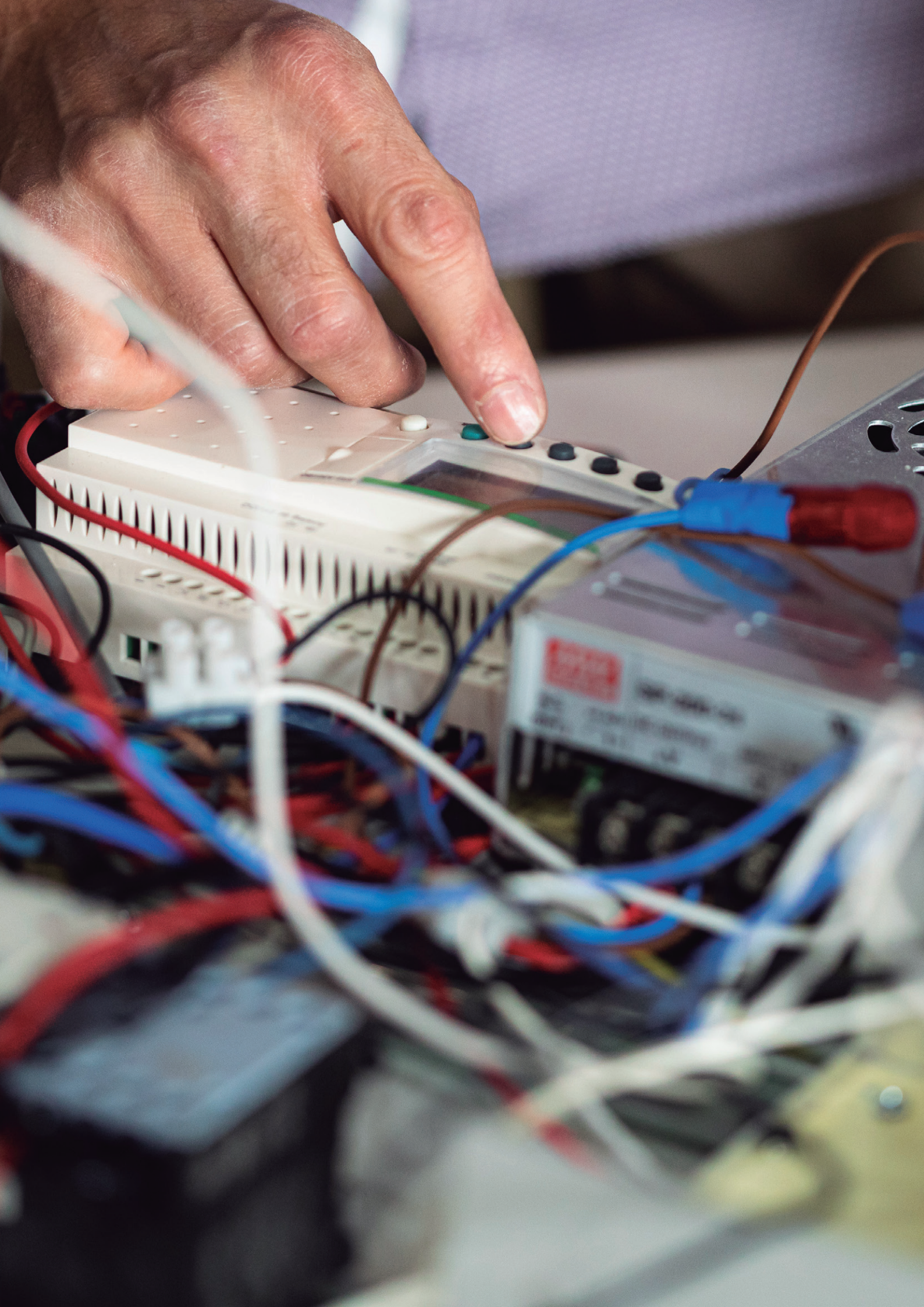
### Preventa y SAT

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. Benefíciense 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.

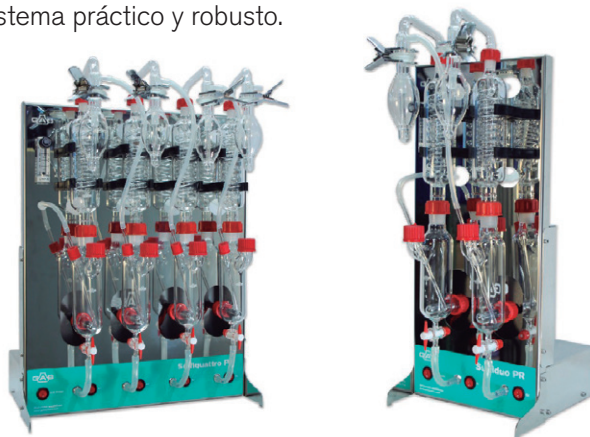


## Sulfiduo y Sulfiquattro

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.



## 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.



## Macrodest

Ref. 1010045

### 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.



## Microdest

Ref. 1010030

### Microdestilador de alcohol Microdest

- Equipo compacto de destilación para vinos, vinos dulces, vermouths y licores.
- Destilaciones de 25 ml en 25 min.
- Incertidumbre de +/- 0.2% Vol.
- Requiere de densímetro digital Easdens.



