

Catálogo Sector Enológico

Equipos, Consumibles y Reactivos para
laboratorios enológicos



DESTILADOR ALCOHOL MÉTODO OFICIAL

REF: EAGA00001

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.

Pensado 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.



Destila 250 ml de muestra en tan sólo **25 minutos** y con una precisión de $\pm 0.1\%$ Vol.

Se puede redestilar la muestra hasta 3 veces seguidas y siendo todavía precisa la muestra.

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

Características técnicas

- 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
- Precisión: $\pm 0.1\%$ Vol
- Peso: 7 Kg
- Dimensiones: 250 x 300 x 630 mm

EBULLÓMETRO

REF: EAGA00002

Para la determinación directa y con precisión el grado alcohólico de los vinos secos de constitución normal, vinos espumosos, vinos y cervezas, cervezas sin alcohol, sidras, y soluciones hidroalcohólicas.

Incluye

Caldera vidrio; Patrón de vino; Tubo de refrigeración y evacuación; Disco de cálculo del grado; Junta; Cable de alimentación; Instrucciones.

**Este equipo no incluye termómetro.*



La temperatura de ebullición de los vinos secos es símbolo de su riqueza alcohólica, de la altitud, y de la presión atmosférica. Se apuntan las temperaturas de ebullición del agua y del vino que analizar, y se reportan a un disco de cálculo que da directamente el grado alcohólico volumétrico con una precisión de 0,1 % Vol.

Características técnicas

- Rango de medida: 0-17 % vol.
- Incerteza: $\pm 0,20$ % vol.
- División: termómetro: $0,01$ °C / disco: $0,1$ % vol.
- Precisión : $0,01$ % Vol. Alcohol
- Duración 6-8 min.
- Tensión: 230V / 50-60 Hz o 110V / 50-60 Hz
- Consumo: 125 W
- Dimensiones con termómetro: 430 x 175 x 290 mm
- Peso: 2,4 Kg

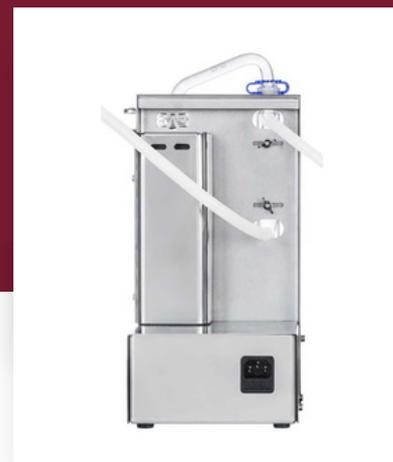
VOLATÍMETRO ELÉCTRICO

REF: EAGA00004

El Volatímetro eléctrico es un microdestilador para la determinación de la acidez volátil en vinos según el método García-Tena y para el método A.O.A.C. modificado.

Incluye

Destilador; Matraz 50mL fondo plano y rótula R-19; Probetas de 3,2mL y de 5,1mL; Refrigerante; Doble codo; Clip azul; Pinza rótula 19mm; Tubo silicona; Reactivos (sólo en ventas nacionales); Cable corriente; Instrucciones.



Este equipo puede juntarse uno al lado del otro formando batería. Microdestilador especial para todo tipo de microdestilados.

Características técnicas

- Calefacción eléctrica y refrigeración por agua
- Fácil instalación y manejo
- Unidad compacta, robusta y precisa
- Fabricado en acero inoxidable y vidrio
- Protector frontal para la resistencia
- Posibilidad de configuración en batería
- Piezas de vidrio ajustadas por rótula
- Métodos A.O.A.C. modificado García-Tena.
- Medidas sin vidrio: 15 x 25 x 31 cm
- Tensión alimentación: 230V / 50-60 Hz / 125W
- Peso sin vidrio: 3800 g

info@scisols.com | www.scisols.com

EQUIPO DESTILADOR DE SO₂ PAUL

REF: EAGA00005

Equipo analizador semiautomático de dos posiciones para valorar SO libre y total por el método Paul Rankine.

Método oficial OIV. Sin interferencia. No afecta el ácido ascórbico. Apto para vinos, vinos espumosos, sidras, cervezas, vinos y cervezas sin alcohol, vinagres, etc



El control de calidad del vino antes de embotellar requiere del análisis del contenido de SO₂. El método oficial (Paul-Rankine) es convertir los sulfitos en dióxido de azufre no disociado acidificando la muestra de vino con ácido ortofosfórico a un pH de aproximadamente.

El dióxido de azufre volátil es liberado de la muestra con la ayuda de una corriente de aire que burbujea a través de la muestra de vino. Cuando esto ocurre se libera el SO₂ libre. El SO₂ combinado no se disocia a temperatura ambiente, pero en ebullición se disocia en SO₂ que es nuevamente liberado por la corriente de aire.

Características técnicas

- Diseño compacto
- Sencillo y muy fácil de usar
- Muy práctico y sin mantenimiento
- Agua de refrigeración: 1 l/min por unidad
- Precisión S= +/- 9 mg/L
- Tensión alimentación: 230V - 50Hz
- Potencia: 180W
- Peso: 4Kg
- Dimensiones: 24 x 24 x 55 cm

Incluye:

- Estructura inox
- 2 Condensadores de vidrio
- 2 Calderas de vidrio
- 2 Resistencias
- Bomba de aire integrado
- Manual de instrucciones

ANALIZADOR DE SO₂ TONING

REF: EAGA00006

Analizador automático de anhídrido sulfuroso (SO₂) libre y total por el método Toning capaz de dosificar y detectar el punto final del análisis.

Cuenta con detector óptico de punto final (viraje) para diferentes tipos de vinos blancos, rosados y tintos, cavas, sidras, vinagres y vinagres tipo "Módena".



Características técnicas

- Diseño y tecnología electrónica de última generación
- Utiliza reactivos de uso habitual y económicos
- Sin mantenimiento ni calibraciones
- Precisión S= +/- 6 mg/L
- Tensión alimentación: 12V
- Peso: 2,20 Kg
- Dimensiones: 16,5 x 17 ,5 x 15 (*50 cm con varilla) cm

Incluye:

- 4 Tubos de vidrio para Toning
- 4 Tapones de goma nº5
- Tapón dosificador
- 4 Imanes agitadores 6 x 20 mm
- Pinza con nuez para bureta
- Gradilla inoxidable para 12 tubos
- Alimentador de red
- Líquido de valoración 500 mL
- Almidón indicador 250 mL
- Ácido 500 mL
- Alcali 500 mL

ANALIZADOR DE SO₂ RIPPER

REF: EAGA00007

Este equipo es un moderno y compacto analizador de SO₂ basado en el método Ripper por amperometría.

Dispone de electrodo de doble punta de platino para medir las reacciones redox del vino y derivados evitando así interferencias de color, turbidez o polifenol. Sus resultados se pueden asemejar al método oficial de destilación Paul-Rankine.



Características técnicas

- Sin necesidad de calibración
- Sin interferencias de color, turbidez o polifenol
- Dosificación automática
- Precisión S= +/- 3 mg/L
- Tensión alimentación: 12V
- Peso: 2,5 Kg
- Dimensiones: 180 x 180 x 160 (500 mm con varilla) mm

Incluye:

- 2 Vaso 30 x 95 mm
- 2 Tapón silicona 31 x 26 x 25 mm
- 2 Imanes agitadores 6 x 20 mm
- Pinza con nuez para bureta
- Bureta 240 mg/L dosificador y botella
- Valoración n/50 potenciométrico 500 ml
- Ácido 500 ml
- Sodio hidróxido 20% 500 m
- Vaso 100 ml p.p. para enrasar
- Tubo capilar dosificación
- Electrodo doble platino XS sin cable
- Cable electrodo AS7/1m/BNC

EQUIPO ÍNDICE DE COLMATACIÓN

REF: EAGA00009

Este equipo es imprescindible para la labor de comprobación del grado de obstrucción de un filtro y así abaratar el coste total de la filtración.

Permite determinar el grado de colmatación alcanzado de un vino, proporcionando resultados reales y reproducibles.



Este equipo de índice de colmatación es una herramienta insustituible cuando el vino se ha de pasar por un filtro de membrana para alcanzar su estabilización biológica y conseguir así una medida objetiva del grado de filtrabilidad de un vino.

Cuando la operación de filtración es deficiente, la gran proporción de sustancias colmatantes existentes en la muestra obstruirá el filtro rápidamente. Si el vino está bien filtrado no se producirá colmatación.

Material necesario

- 1 compresor de aire TC620X
- 1 probeta graduada de 500ml
- 1 filtro de membrana 0.65um/25mm

UNIDAD AUTOMÁTICA ÍNDICE COLMATACIÓN

REF: EAGA00010

Unidad diseñada para automatizar el análisis del Índice de Colmatación.

Es totalmente autónoma y permite desatender el análisis durante el proceso permitiendo poder hacer otras tareas. Imprescindible para un ahorro notable de tiempo y de trabajo.

**Esta unidad sola no tiene funcionalidad sin el equipo que debe acompañarla.*



Requiere substituir el grifo de salida del equipo IC por la electroválvula que incorpora el equipo, y de este modo automatizar al 100% el procedimiento.

Abre y cierra la electroválvula, cuenta el tiempo, detecta los niveles 200, 300 y 400 ml y finaliza el proceso con el resultado inmediato en pantalla, se guarda automáticamente y se almacena en la nube para posteriores consultas, estadísticas y trazabilidad.

Características

- Compatible con todos los equipos Índice de colmatación del mercado.
- Dosificación exacta mediante sensores ópticos: garantiza la precisión de los resultados y su fiabilidad.
- Tensión alimentación: 12V DC; 1000mA.

AUTOANALIZADOR ENZIMÁTICO Y COLORIMÉTRICO

REF: EAGA00012

Uno de los equipos más versátiles del mercado, con la capacidad para la realización de hasta 140 test/hora.

Alto rendimiento para su laboratorio enológico, con posibilidad de la dilución automática de muestras previa y posterior



KITS COMPATIBLES:

· D-glucosa / D-fructosa; Sacarosa + D-glucosa / D-fructosa; Ácido Acético; Ácido L-málico; Ácido L-láctico; Ácido D-glucónico; Ácido Cítrico; Ácido Tartárico; Nitrógeno amoniacal (NH₄); Nitrógeno amino primario-aminoácidos (NH₂); Hierro; Cobre; Potasio; Calcio; SO₂ Libre y Total; Glicerol; Acetaldehído; Antocianos; Fenoles totales.

Características técnicas

- 26 posiciones de reactivos refrigeradas
- 18 posiciones de muestra
- 8 longitudes de onda de 340nm a 800nm
- Rango fotométrico: -0.1 a 3.0 Abs.
- 48 cubetas de reacción
- Estación de lavado de cubetas de 3 pasos
- Consumo de agua: 4 litros por hora
- Dimensiones: 625 x 425 x 460 mm
- Peso: 36 kg

Incluye:

- Autoanalyzer GAB G100
- Manual de instrucciones
- Ordenador con el software instalado
- Kit de cortesía a escoger por el cliente

ESPECTROFOTÓMETRO DE HAZ SIMPLE

Espectrofotómetros con amplia pantalla LCD (128x64 bits) de fácil lectura, en la que se muestran los resultados de las distintas mediciones así como las curvas de concentración y sus ecuaciones.

Ideales para su utilización en laboratorios de investigación ya que permiten la realización de análisis cualitativos (mediciones de absorbancia y transmitancia) y cuantitativos (cálculo de concentraciones) en el rango visible y UV-visible respectivamente.



EAGA00014

- Selección digital longitud de onda
- Longitud de onda: 325-1000 nm
- Ancho de banda: 4 nm
- Lectura: absorbancia, transmitancia y concentración
- Compartimento 4 cubetas de 10 mm (incluidas las 4 cubetas de vidrio)
- Puerto USB y puerto paralelo
- Software incluido MWave Basic
- Alimentación: 220V-50Hz / 110V-60Hz (mediante conmutador manual)
- Lámpara Tungsteno

EAGA00015

- Selección digital longitud de onda
- Longitud de onda: 200-1000 nm
- Ancho de banda: 5 nm
- Lectura: absorbancia, transmitancia y concentración
- Compartimento 4 cubetas de 10 mm (incluidas las 4 cubetas de vidrio)
- Puerto USB y puerto paralelo
- Incluye Software MWave Basic;
- Alimentación: 220V -50Hz / 110-60Hz (mediante conmutador manual)
- Lámpara Tungsteno y Deuterio

MICROANALIZADOR ENZIMÁTICO – KIT

REF: EAGA00016

Micro analizador enzimático con dimensiones muy reducidas, ideal para transportarlo de una bodega a otra.

Sin ruidos, sin reparaciones y muy cómodo. Precisión y fiabilidad en una sola mano.

Permite analizar hasta 24 muestras por parámetro, con multitud de kits enzimáticos compatibles.



KITS COMPATIBLES:

· D-glucosa / D-fructosa; Sacarosa + D-glucosa / D-fructosa; Ácido Acético; Ácido L-málico; Ácido L-láctico; Ácido D-glucónico; Ácido Cítrico; Glicerol; Acetaldehído; Nitrógeno amoniacal (NH₄); Nitrógeno amino primario-aminoácidos (NH₂); Hierro; Cobre; Ácido L-Ascórbico.

Características técnicas

- Longitud de onda 340 y 580nm
- Rango fotométrico: -0.2 a 3.0 A
- Linealidad: 1% entre 0.2 y 2.5 A
- Dimensiones: 115 x 65 x 55 mm
- Peso: 250 g
- Se conecta al PC y permite análisis fáciles, rápidos y fiables (funciona bajo Windows 7, 8 y 10)
- Permite imprimir y exportar los resultados

Incluye:

- Micro analizador Micromet
- Manual de instrucciones
- Cable USB/microUSB
- Maletín para transporte
- Pendrive con software de instalación
- Micropipeta de 750uL
- Micropipeta de 10uL
- Micropipeta de 100uL
- Bolsa de puntas azules
- Bolsa de puntas amarillas
- Caja de semi micro cubetas
- Soporte de cubetas
- Kit a escoger

TERMÓMETRO DIGITAL LDS – EBULLÓMETRO

REF: EAGA00003

Características técnicas

- Rango de media: +80 / +110 °C
- Resolución: 0.01 °C
- Exactitud: +/- 0.03 °C
- Sonda inox Pt1000 de 4 hilos - Cable 700mm; 110 mm.
- LCD 5 dígitos; 12 mm alto
- Dimensiones: 70 x 134 x 22 mm
- Alimentación: 3 baterías AA (1.5 v)
- Protección: IP54



ANALIZADOR DE VINO 6 ANALITOS

REF: EAGA00008

Características técnicas

El analizador de vino más práctico del mercado, mide 6 analitos clave en minutos y sin reactivos: Ácido Acético, Ácido Tartárico, Glucosa, Fructosa, Malico y SO2 Libre.

- Pantalla táctil para facilitar su uso
- Fácil e intuitivo
- Tamaño de muestra pequeño: menos desperdicio
- Resultados rápidos: decisiones rápidas
- Tranquilidad con la calibración automática
- Asequible: ahorro en costes





REACTIVOS QUÍMICOS

- COGA00001** Pack de reactivos para la determinación de azúcares AAZ - Kit Rebelein
- COGA00002** Pack de reactivos para la determinación de SO₂ - Método Ripper
- COGA00003** Kit enzimático para la determinación de D-Glucosa/D-Fructosa
- COGA00004** Kit enzimático para la determinación del Ácido Acético
- COGA00005** Kit enzimático para la determinación del Ácido L-Málico
- COGA00006** Kit enzimático para la determinación del Ácido L-Láctico
- COGA00007** Kit enzimático para la determinación del Nitrógeno Amoniacal
- COGA00008** Patrón multiparamétrico enzimático/colorimétrico
- COGA00018** Tiras para Test SO₂ Libre (25 tests)
- COGA00019** Tiras para Test Glucosa (25 tests)
- COGA00020** Tiras para Test Fructosa (25 tests)
- COGA00021** Buffer para Fructosa (60 Preparaciones)
- COGA00022** Tiras para Test Ácido Malico (25 tests)
- COGA00023** Buffer para Ácido Malico (60 Preparaciones)
- COGA00024** Tiras para Test Ácido Acético (25 tests)
- COGA00025** Tiras para Test Acidez Total Tartarico (25 tests)

info@scisols.com | www.scisols.com



CONSUMIBLES

ALCOHÓMETROS

- COGA00012** Alcohómetro 0-20 %
- COGA00013** Alcohómetro 10-20% OIML

BURETAS

- CONO00001** Bureta clase AS recta con llave PTFE - 50 ml
- CONO00002** Bureta clase AS recta con llave PTFE - 100 ml
- CONO00003** Bureta clase AS recta con llave PTFE - 25 ml

CUBETAS

Contamos con una línea completa de **+ de 700 referencias de cubetas** desechables o microceldas, fabricadas en vidrio, plástico o cuarzo, según las necesidades que requiera su laboratorio.

DENSÍMETROS

- COGA00009** Densímetro 980-1030 20°C
- COGA00010** Densímetro 1000-1100 20°C
- COGA00011** Densímetro 1100-1200 20°C

EMBUDOS

- CONO00007** Embudo de rama corta en borosilicato 3.3. - 70 mm diámetro
- CONO00006** Embudo de rama corta en borosilicato 3.3. - 100 mm diámetro



MATRAZ AFORADO

- CONO00025** Matraz Aforado Clase A Impresión Azul de 1.000 ml
- CONO00026** Matraz Aforado Clase A Impresión Azul de 500 ml
- CONO00074** Matraz Aforado Clase A Impresión Ámbar de 500 ml
- CONO00073R** Matraz Aforado Clase A Impresión Azul de 200 ml
- CONO00027/R** Matraz Aforado Clase A Impresión Azul de 250 ml
- CONO00062** Matraz Aforado Clase A Impresión Azul de 100 ml
- CONO00075R** Matraz Aforado Clase A Ámbar de 100 ml
- CONO00028** Matraz Aforado Clase A Impresión Azul de 100 ml
- CONO00029R** Matraz Aforado Clase A Impresión Azul de 50 ml
- CONO00030/R** Matraz Aforado Clase A Impresión Azul de 25 ml

MATRAZ ERLENMEYER

- CONO00024** Matraz erlenmeyer cuello ancho - 250 ml
- CONO00023R** Matraz erlenmeyer cuello ancho - 500 ml

PIPETAS

- CONO00036R** Graduadas Clase AS Tipo 3 de 0,02 - 2 ml
- CONO00067** Graduadas Clase A Tipo 3, Cero Total de 0,1 - 1 ml
- CONO00068** Graduadas Clase A Tipo 3, Cero Total de 0,1 - 10 ml
- CONO00035** Graduadas Clase AS Tipo 3, Cero Total de 0,01 - 1 ml
- CONO00037** Graduadas Clase AS Tipo 3, Cero Total de 0,05 - 5 ml
- CONO00065** Volumétrica con marcado de 1 guion de 2 ml.
- CONO00066** Volumétrica con marcado de 2 guiones de 5 ml.

PLACAS PETRI

- CONO00041/R** Placas Petri de 60 mm - estéril
- CONO00040/R** Placas Petri de 90 mm - estéril
- COOM00001** Placas Petri de 90 mm - estéril
- COCE00049/R** Placas Petri de 100 mm - estéril



PORTA/CUBRE-OBJETOS

- COGA00016** Portaobjetos esmerilados C/50
COGA00017 Cubreobjetos 20 x 20

PROBETAS

- CONO00042** Probeta graduada de vidrio de 1.000 ml
CONO00044 Probeta graduada de vidrio de 250 m
CONO00045/R Probeta graduada de vidrio de 100 ml
CONO00069 Probeta graduada de vidrio de 10 ml

REFRIGERANTE

- COGA00014** Refrigerante para volatímetro eléctrico

TERMÓMETRO

- COGA00015** Termómetro varilla LR Rango -10/50°C

TUBOS DE ENSAYO

- COLA00010** Tubo de ensayo con tapón, capacidad de 15 ml

VASOS

- CONO00059** Vaso de precipitado de vidrio capacidad 100 ml
COSU00008 Vaso de precipitado de vidrio capacidad 100 ml
COLA00009R Vaso de precipitado de vidrio capacidad 600 ml
COLA00008R Vaso de precipitado de vidrio capacidad 2.000 ml

VIDRIO DE RELOJ

- CONO00051** Vidrio de reloj corriente - 40 mm
CONO00070 Vidrio de reloj con bordes redondeados - 120 mm
CONO00071R Vidrio de reloj con bordes redondeados - 60 mm
CONO00072 Vidrio de reloj con bordes redondeados - 90 mm



 Polígono Industrial El Salt
AV. del Comtat de Fabraquer, Nave 16-D
San Juan de Alicante

 **965 10 84 53 - 639 08 36 81 (whatsapp)**

 **info@scisols.com**



 **SCI
sols**
by Science & Solutions