

Fermentest

Réf : 196100-

Matériel d'analyse

Sucres totaux et résiduels • Aréomètre Baumé

Retrouvez enfin la possibilité de suivre une méthode simple et rapide de détermination des sucres réducteurs dans les moûts et les vins. Elle permet de distinguer rapidement les vins secs de ceux qui ont encore plusieurs grammes de sucres par litre.

Principe

A une quantité connue de vin dilué on ajoute une quantité fixée de sulfate de cuivre mélangée à des sels alcalins, sous forme de comprimé. Le mélange provoque une élévation de température déclenchant la réaction caractéristique des sucres réducteurs. On apprécie à l'oeil la coloration obtenue par l'excès de sels cuivriques bleus et/ou l'oxydure de cuivre rouge formé.

Avantages

- Détermination rapide du stade de la fermentation
- Analyse en moins d'une minute (hors décoloration)
- Résultats clairs grâce à une échelle colorimétrique
- Dosage chimique pratique et sans danger

Accessoires fournis

La mallette contient :

- Flacon de 36 comprimés de réactifs Fermentest (ref.196101)
- Kit de décoloration complet pour vins rouges
- Pipette compte-goutte marquée EAU/VIN
- Pince de prélèvement
- Un bécher, un tube à essai et un goupillon



Spécifications techniques

- Gamme de mesure : 0-5 g/l de sucres réducteurs (fermentescibles et non fermentescibles)
- Type d'échantillon : Moûts et vins, décolorés pour les vins rouges
- Conservation : Température ambiante, à l'abri de l'humidité
- Péréemption : 2 ans après fabrication, flacon non ouvert

Dimensions

0.041 kg