cromatografía malo-láctica (cml) [1012005]

La analítica mas simple para determinar el proceso de fermentación del ácido málico en vinos.

Incluye

- 1 x 250 mL revelador [1012006]
- 50 tiras papel [1012007]
- 1 kit cajas petri [1012008]
- 1 soporte [1012009]
- 1 campana [3026205]
- 1 bolsa x10 pipetas Pasteur [6005009]

Características

- analisis cualitativo del ac. tartárico, malico y láctico
- rápido de preparar
- fácil de usar
- sin conocimientos previos

- 100-150 determinaciones
- tiempo necesario: 1-2 horas

· Instrumentación Científica
· Técnicas Analíticas
· Material de Laboratorio
· Reactivos Químicos

Keywords:

fermentación malo-láctica

Soluciones Analíticas

J·Jimeno
suministros de laboratorio

C/ Vazquez de Menchaca, Nº1. Nave 12. Políg. de Argales. 47008 Valladolid.
Tels.: 983 202 342 * 983 202 599. Fax: 983 307 570
www.jjimeno.com - jjimeno@jjimeno.com