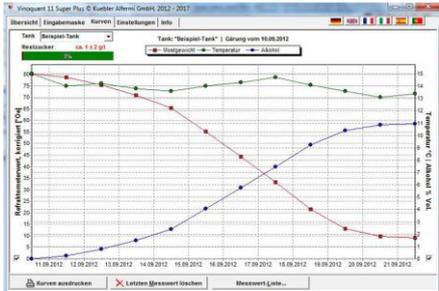


I ANALYTIQUE ŒNOLOGIQUE

Distillation et appareils d'analyse

Cat.-Nr.	Description
K 3440	VINOQUANT 11 = Élaboration de courbes de fermentation avec CD, y compris vue d'ensemble de toutes les fermentations en cours, application et clé électronique (Enterprise)
K34600 K34601 K34602 K34603 K34604	<p>VINOQUANT 11 PLUS = un système révolutionnaire pour l'élaboration de courbes de fermentation avec un réfractomètre à interface Bluetooth pour la transmission des valeurs de mesure à une tablette ou un ordinateur portable, avec affichage de la courbe de fermentation, très précis, extrêmement rapide</p> <p>pour 1 à 25 cuves pour 1 à 50 cuves pour 1 à 150 cuves pour 1 à 250 cuves pour 1 à 300 cuves</p> <p>Le réfractomètre Bluetooth est déjà Inclus dans le Prix</p> 
K34700 K34701 K34702 K34703 K34704 K34710 K34711	<p>VINOQUANT 11 SUPER PLUS = un système révolutionnaire pour l'élaboration ET manipulation de courbes de fermentation avec un réfractomètre à interface Bluetooth pour la transmission des valeurs de mesure à une tablette ou un ordinateur portable, avec affichage de la courbe de fermentation, et la transmission de température grâce à un thermostat Bluetooth, ainsi que la Reception et gestion de la température optimale pour continuer la fermentation, très précis, extrêmement rapide</p> <p>Pour 1 à 25 cuves (Réfractomètre Bluetooth inclus) Pour 1 à 25 cuves (") Pour 1 à 25 cuves (") Pour 1 à 25 cuves (") Pour 1 à 25 cuves (")</p> <p>Pour chaque cuve: Thermostat Bluetooth Boite de dérivation</p> 
K-1165-1	<p>VINOQUANT 3 = Distillateur pour échantillons, pour la détermination de l'alcool dans les liquides, a fait ses preuves des milliers de fois, de nombreux avantages, par ex. distillation en env. 15 minutes, sans support compliqué à installer et sans réactifs toxiques, très précis, à un prix très avantageux, détermination de l'alcool avec alcoomètre, plaque de chauffe + alcoomètre + thermostat naturel non compris dans l'étendue de livraison</p> <p>LE PRODUIT LE PLUS DEMANDE</p> 
K 1199	Plaque de chauffe pour compléter VINOQUANT 3
K 1170	Thermostat naturel (cuve spéciale pour la thermostatisation) pour compléter VINOQUANT 3
AM300210	Alcoomètre avec thermomètre 8,5 – 14,5 % vol, grad. 0,1, pour compléter VINOQUANT 3
L 2000	Support à la cardan avec de multiples avantages , support optimal pour VINOQUANT 7. Il existe des raccords de réduction et des joints toriques à pas cher qui permettent d'utiliser toutes les éprouvettes Kübler pour le support

I ANALYTIQUE ŒNOLOGIQUE

Distillation et appareils d'analyse

Cat.-Nr.	Description
K 6100	VINOQUANT 4 = Système de mesure pour la détermination du soufre dans le vin précis, également pour le vin rouge normal, sans support, titrage avec seringue, en quelques minutes
K 6102	VINOQUANT 4A = Réactif pour la détermination des réductones dans le vin –sous forme de SO ₂ –,
K 6700	VINOQUANT 4E = Système de mesure pour la détermination semi-automatique du soufre dans le vin très précis, titrage automatique en 1-2 minutes
KV4500	VINOQUANT 4 + 5 M = Système de mesure pour l'acide total, le SO₂ libre et total, les réductones le pH et l'acide malique (en option)
K6800	VINOQUANT 5E = Système de mesure pour la détermination semi-automatique de l'acide total dans le vin très précis, titrage automatique en 1-2 minutes
K6200	VINOQUANT 5 = Système de mesure pour la détermination de l'acide total dans le vin précis, sans support, titrage avec seringue en quelques minutes
K 6300	VINOQUANT 6 = Système de mesure pour la détermination du sucre (résiduel) précis, sans support, ébullition + titrage avec seringue en quelques minutes



I ANALYTIQUE ŒNOLOGIQUE

Distillation et appareils d'analyse

Cat.-Nr.	Description	
K 1405	VINOQUANT 7 = Système de mesure pour la détermination des acides volatils Dispositifs complémentaires pour Vinoquant 3 –, précis, y compris plaque de chauffe, mais sans support, distillation + titrage avec seringue en quelques minutes	 A laboratory setup for volatile acid determination. It features a round-bottom flask on a magnetic stirrer/heater, connected to a vertical glass column (distillation column) with a condenser. A syringe is used for titration. The setup is placed on a white tray.
AZ00012	VINOQUANT 8 = Système de mesure pour la détermination exacte de l'acide sulfureux libre et total et de l'acide total avec décolorant, donc également approprié pour le vin rouge normal, avec élimination du CO ₂ , titrage avec seringue en quelques minutes	
AZ00013	VINOQUANT 8A = Système de mesure pour la détermination de l'acide sulfureux libre et de l'acide total selon la méthode de Neustadt, rapide et pas cher, titration avec un flacon compte-gouttes et une pipette en plastique, sans décoloration, sans élimination du CO₂, Exactitude absolument suffisante pour le contrôle de la fermentation	
K 6450	VINOQUANT 9 = Système de mesure pour la détermination du CO₂ dans le vin tranquille secouer avec l'éprouvette spéciale en quelques minutes	 A specialized apparatus for CO2 measurement in still wine. It includes a white tray, a graduated cylinder, and a special measuring vessel (eprouvette) used for shaking the wine to release CO2.
AZ00015	Kit de décoloration pour AZ00013 + AZ00017	

I ANALYTIQUE ŒNOLOGIQUE

ARÉOMÈTRE P = qualité premium. Les thermomètres ne contiennent pas de substances colorantes nocives

NOUVEAU

Nous fabriquons des aréomètres depuis 60 ans et nous avons par conséquent une très grande expérience.

A partir de 2018, aucun aréomètre qui contient de mercure et accordé de vendre ou d'étalonner. Pour cette raison, nous fabriquons à partir de maintenant nos aréomètres principaux sans thermomètre. Pour la vérification et correction de température, nous offrons un thermomètre digitale précis au prix économique.

Cat.-Nr.	Description
K 1075	Thermometer digitale Affichage du temp. actuel, temp. La plus haute et Bas, Fonction-HOLD, Alarme au moment de Passer au dessus ou au dessous d'un niveau de temperature, Plage de Mesure -40..+200 °C, Précision: ± 0,5 °C à 0 - 50 °C, sinon ± 1,0 °C, Change entre °C/°F, Capteur et batterie 1 x CR2032 inclus



Cat.-Nr.	Description
A 401500 P	Aréomètre % vol. alcool probable avec thermomètre, -2,0-19,0% vol / 985-130 kg/m³, grad. 2,0
A 401600 P	Idem, mais sans thermomètre
A 400700 P	Pèse-moût avec therm., 0-130 °Oe, grad. 1,0, avec données corr. temp., vérifiables
AP 1000	Certificat de contrôle pour A 400700 P
A 400900 P	Pèse-moût sans therm., 0-130 °Oe, grad. 1,0, très précis
A 400800 P	Pèse-moût avec therm., 80-230 °Oe, grad. 1,0, avec données corr. temp.
A 400600 P	Pèse-moût avec therm. pour le contrôle de la fermentation, -10 +20 °Oe, grad. 0,5
A 401200 P	Pèse-moût avec therm. 0-32 °KMW/0,25, 0-170 °Oe/1,0, avec données corr. temp.
A 401300 P	Idem, mais sans thermomètre
A 401700 P	Densimètre pour le vin avec therm. HG (mercure), 0,980-1,000, grad. 0,0002
A 401800 P	Idem, plage de mesure : 1,000-1,020, étalonnable
A 401900 P	Idem, plage de mesure : 1,020-1,040, étalonnable
A 402000 P	Idem, plage de mesure : 1,040-1,060, étalonnable
A 402100 P	Idem, plage de mesure : 1,060-1,080, étalonnable
A 404100 P	Aréomètre pour l'acide sulfurique sans therm., 0-10 % mas, grad. 0,2



II ANALYTIQUE DE DISTILLATION

ARÉOMÈTRE P = qualité premium Ø = qualité moyenne
Les thermomètres ne contiennent pas de substances colorantes nocives

Cat.-Nr.	Description
A 401000 P	Aréomètre pour Oechsle/Brix avec therm., 0-130 °Oe / 0-30 % Brix, avec corr. temp.
A 403400 P	Saccharimètre avec therm., -1 –7 % Brix, grad. 0,2, avec données corr. temp.
A 403600 P	Idem, 0-25 % Brix, grad. 0,2
A 311800 P	Alcoomètre sans thermomètre, 0-85 % vol, grad. 1,0
A 312000 P	Alcoomètre sans thermomètre, 0-100 % vol, grad. 1,0
A 312001 Ø	Alcoomètre sans thermomètre, 0-100 % vol, grad. 1,0
A 309110 P	Alcoomètre avec therm., 30-55 % vol, grad. 0,5, avec données corr. temp.
A 309100 P	Idem, 35-85 % vol, grad. 0,5, avec données corr. temp.
A 310700 P	Idem, 0-85 % vol, grad. 1,0, avec données corr. temp.
A 310900 P	Idem, 0-100 % vol, grad. 1,0, avec données corr. temp.
A 310902 P	Idem, 0-40 % vol, grad. 1,0 (échantillonneur Lutter), avec données corr. temp.
A 312500 P	Alcoomètre avec therm. 0-100 % vol, 0-100 % Brix, grad. 1,0, avec données corr. temp.
A 308400 P	Alcoomètre avec therm., 30-50 % vol, grad. 0,2, HG, étalonné certifié

Alcoomètres européens classe II sans thermomètre
graduation 0,1 %, longueur env. 39 cm, Ø 28 mm, étalonnable

Cat.-Nr.	Plage de mesure	EUR/PC	Cat.-Nr.	Plage de mesure
A 304300 P	0 – 10	43,00	A 304800 P	50 – 60
A 304400 P	10 – 20	43,00	A 304900 P	60 – 70
A 304500 P	20 – 30	43,00	A 305000 P	70 – 80
A 304600 P	30 – 40	43,00	A 305100 P	80 – 90
A 304700 P	40 – 50	43,00	A 305200 P	90 – 100
A 305300 P	35 – 45	43,00		

Alcoomètres européens classe III sans thermomètre
graduation 0,1 %, longueur env. 34 cm, Ø 23 mm, étalonnable

Cat.-Nr.	Plage de mesure	EUR/PC	Cat.-Nr.	Plage de mesure
A 300100 P	0 – 5	42,00	A 301000 P	45 – 50
A 300200 P	5 – 10	42,00	A 301200 P	55 – 60
A 300300 P	10 – 15	42,00	A 301400 P	65 – 70
A 300400 P	15 – 20	42,00	A 301500 P	70 – 75
A 300500 P	20 – 25	42,00	A 301600 P	75 – 80
A 300600 P	25 – 30	42,00	A 301700 P	80 – 85
A 300700 P	30 – 35	42,00	A 301800 P	85 – 90
A 300800 P	35 – 40	42,00	A 301900 P	90 – 95
A 300900 P	40 – 45	42,00	A 302000 P	95 – 100

Autres articles de distillation

Cat.-Nr.	Description
K 3200	Logiciel de calcul pour distillateurs, programme PC
K 3400	Logiciel de calcul pour producteurs de liqueurs, programme PC
K 3501	Nomogramme de correction de température 0-30 % vol, pour correction rapide
K 3500	Nomogramme de correction de température 30-56,5 % vol, pour correction rapide
K 3600	Nomogramme de correction de température 54-84,0 % vol, pour correction rapide
K 3550	Tableau de contraction
K1080	Thermomètre pour moût, panier plastique, -10+100 °C
K1020	Thermomètre de laboratoire, -10 + 100 °C/1

III REFRACTOMÈTRE DE PRÉCISION

Remarque:

30 – 130/140/170 °Oe = échelles allemandes pour moût de raisins – pour les viticulteurs allemands
 0 – 130/140 °Oe = échelles pour les viticulteurs, distillateurs et producteurs de jus de fruits suisses

Réfractomètre électronique

Cat.-Nr.	Description
RX 3547	Réfractomètre ATAGO pour un fonctionnement en ligne et stationnaire, 0-32 % Brix/0,1 et 30-130 Oechsle/1,0, affichage LED, interface PC et sortie analogique
R 4596	Réfractomètre portatif numérique ATAGO PAL-OWE2, 0-53 % Brix/0,1 grad. Et 30-240 Oechsle/1,0 avec correction automat. de la température, qualité haut de gamme. 
R4483	Réfractomètre portatif numérique ATAGO PAL-KMW, 0-40 °KMW /0,1 grad. avec correction automat. de la température, qualité haut de gamme
R3812	Réfractomètre portatif numérique ATAGO PAL-AP, 0-26 % a.p./0,1 avec correction automat. de la température, qualité haut de gamme.
RK3500	Réfractomètre numérique manuel SCM-1000, le meilleur réfractomètre au monde pour vigneron (Vinoquant 11 plus), avec correction automatique de la température, très exact, 0-240 °Oe (échelle allemande pour raisin), 0-53 % Brix, 0-25 % ap, 0-40° KMW/Babo, 0-21° Baume, 0-échelles commutables, avec interface Bluetooth pour la transmission sans fil des valeurs de mesure.  le moût de 50° Plato,

Réfractomètre portatif, de qualité éprouvée

Cat.-Nr.	Description
R 2576	Réfractomètre portatif ATAGO, 30-170 °Oe/1,0 et 0-40 % Brix/0,2, très précis, durable, qualité haut de gamme
R 2591	Réfractomètre portatif ATAGO Master OE, 0-130 °Oe/ 1,0 et 0-32 % Brix/0,2 avec compensation automatique de la température, très précis, durable, qualité haut de gamme
R 2592	Réfractomètre portatif ATAGO Master GOE, 30- 170°Oe /1,0 et 0 - 40 % Brix/0,2 avec compensation automatique de la température, très précis, durable, qualité haut de gamme
R 2920	Réfractomètre portatif avec corr. automat. temp., 0-27 °KMW/0,2 et 0-32 % Brix/0,2 et 0-140 °Oe/1,0
R 2921	Réfractomètre portatif avec corr. automat. temp., 0-32 % Brix/0,2 et 0-140 °Oe/1,0
R 2922	Réfractomètre portatif avec corr. automat. temp., 0-32 % Brix/0,2 et 30-140 °Oe/1,0

IV ÉQUIPEMENT DE LABORATOIRE

Nos **éprouvettes graduées** et nos **éprouvettes à pied** sont en verre et par conséquent insensibles à l'alcool et aux acides. Éprouvette graduée = avec graduation. Un anneau en plastique de protection protège l'éprouvette en cas de renversement.

Cat.-Nr.	Description	EUR/PC	Cat.-Nr.	Description
AZ 00010	Éprouvette graduée 100 ml	7,50	K 2000	Insert anti-choc APE-1
AZ 00020	Éprouvette à pied 100 ml	5,80	K 2100	APE-2 "
AZ 00030	Éprouvette graduée 250 ml	11,20	K 2200	APE-3 "
AZ 00040	Éprouvette à pied 250 ml	6,80	K 2300	APE-4 "
AZ 00050	Éprouvette à pied 420 ml (intérieur : 400 x 35 mm)	6,60	K 2400	APE-5 "
AZ 00051	Éprouvette à pied 850 ml (intérieur : 500 x 50 mm)	18,80		Fiolle jaugée , pour le contrôle du volume de remplissage conformément à l'ordonnance relatives aux préemballages
AZ 00060	Éprouvette graduée 500 ml	15,90	K 1200	Fiolle jaugée 100 ml
AZ 00070	Éprouvette à pied 500 ml	13,00	K 1210	Fiolle jaugée 200 ml
AZ 00080	Éprouvette à pied 600 ml	13,30	K 1220	Fiolle jaugée 250 ml
AZ 00090	Éprouvette graduée 1000 ml	31,20	K 1230	Fiolle jaugée 350 ml
K 1177	Éprouvette à pied 100 ml	23,80	K 1240	Fiolle jaugée 500 ml
K 1198	Éprouvette à pied 300 ml	26,80	K 1250	Fiolle jaugée 700 ml
AZ 00011a	Cylindre d'acide 1	18,80	K 1260	Fiolle jaugée 750 ml
AZ 00011a	Cylindre d'acide 2	15,90	K 1270	Fiolle jaugée 1000 ml

Cat.-Nr.	Description	EUR/PC	Cat.-Nr.	Description
L 2000	Support à la cardan avec de multiples avantages	109,80		Gobelet
L 2001	Raccord de réduction + joint torique	7,00	K 45025	Gobelet 25 ml
L 2002	Raccord de réduction + joint torique	7,00	K 45050	Gobelet 50 ml
L 2003	Joint torique pour AZ00090/100	4,50	K 45100	Gobelet 100 ml
L 2006	Loupe	12,60	K 45150	Gobelet 150 ml
K 1177	Éprouvette à pied 100 ml pour alcoomètre, norme européenne, cat. III	23,80	K 45250 K 45400	Gobelet 250 ml Gobelet 400 ml
L 2004	Raccord de réduction + joint torique	10,50	K 45600	Gobelet 600 ml
K 1198	Éprouvette à pied 300 ml pour alcoomètre, norme européenne, cat. II	26,80	K 45700	Gobelet 1000 ml
L 2007	Raccord de réduction + joint torique	10,50	K 45800	Gobelet 2000 ml

Cat.-Nr.	Description	EUR/PC	Cat.-Nr.	Description
K 1010	Thermomètre C Thermomètre de laboratoire – 10+50/1	17,90	K 1080	Thermomètre pour moût panier plastique – 10+100/1
K 1020	Thermomètre de laboratoire – 10+100/1	19,60	K 1090	Therm. max.-min. –30+50/1
K 1030	Thermomètre de laboratoire – 10+150/1	22,30	K 1100	Therm. intérieur-extérieur –30+50/1
			K 1120	Thermomètre pour boissons –10+50/1
			K 1121	Thermomètre de précision pour boissons en forme de grappe +5+35/1

V DIVERS

Cat.-Nr.	Description	Cat.-Nr.	Description
K 1130	<p>Vinomètre de précision, Made in Germany. Pour un teste facile de niveau d'alcool dans le vin ou le moût, une manière beaucoup plus précise qu'avec un produit Made in Asia</p> 	L 1069	<p>pH-Mètre 0-14 pH, Grad. 0,1 Format de poche, précis, compensation de temp. Avec affichage de température</p> 
K 1131	Vinomètre (simple)	L 1066	Tampon 7,0 pH
K 8000	<p>Kit pour viticulteurs et producteurs de jus de fruits, y compris centrifugeuse électrique Offre spéciale !</p>	L 1067	Tampon 4,0 pH
		7 1 , 0 0	