



VIGNERONS & BRASSEURS

Depuis plus de 30 ans, Reactolab est un partenaire fiable et polyvalent pour de nombreux vignerons et brasseurs.

Nous proposons de nombreux produits adaptés à la préparation, l'analyse et aux nettoyages des cuves :

- Fabrication de solutions d'analyse oenologique
- Appareillages de laboratoire adaptés
- Papier filtre pour la chromatographie
- Dispositif pour l'analyse microbiologique
- Produits pour le traitement du vin et de la bière
- Matériel pour la filtration
- Produits de nettoyage des cuves et désinfectants (avec normes FiBL)
- Réactifs «Rebelein» pour la détermination de la teneur en sucre

Nos spécialistes en chimie et en biologie sont à votre disposition pour vous aider à trouver une solution pratique, économique et dans les plus brefs délais.

Solutions de titration pour l'analyse œnologique (100 ml à 5 litres)

Réf.	Nom
22123	Acide acétique 1 + 1
22014	Acide sulfurique 1 + 4
32670	Bleu de Bromothymol 0,1%
22115	Butanol Bleu de Bromophénol
22487	Iodure de potassium 10%
22489	Iodure de potassium 5%
22576	Iodure iodate N/64
22166	Rouge phénol indicateur en solution
22345	Solution d'amidon stabilisée
22348	Soude caustique 0.1 N
22349	Soude caustique 0.2 N
22350	Soude caustique 1 N

Nous nous occupons de toutes vos commandes, pour que vous puissiez vous concentrer sur l'essentiel!