

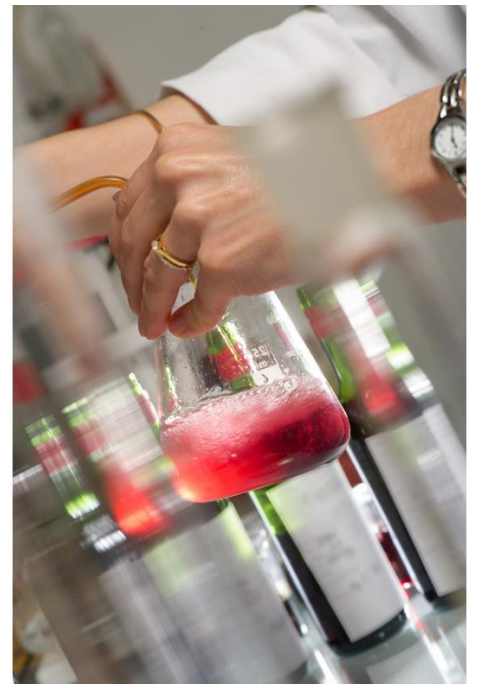
Laboratoire d'œnologie : quels équipements et consommables choisir ?

Comptez sur l'expertise C2M Technology pour équiper vos laboratoires de A à Z

Vous êtes un laboratoire d'analyses spécialisés dans l'œnologie et vous recherchez des équipements et consommables adaptés ? C2M Technology sait répondre à vos besoins.

Nous proposons une gamme d'appareils de mesure qui vous permettront de contrôler la qualité de vos vins et champagnes :

- Aéromètre
- Agitateur magnétique
- Alcoomètre
- Micropipette
- Microscope
- Oxymètre
- Passeur d'échantillon
- pH-mètre
- Photomètre
- Réfractomètre
- Spectrophotomètre
- Station de titrage automatique
- Thermomètre
- Turbidimètre...



Vous retrouverez également l'intégralité des consommables utiles à vos analyses :

- Boîtes de pétri
- Cuves en quartz
- Entonnoir
- Filtres
- Flacon en verre
- Lames de microscope
- Papier pH
- Pipettes pasteur
- Pointes de pipettes
- Verrerie (erlenmeyer, bécher, tube à essai...)
- Verrerie volumétrique (éprouvette graduée, fiole jaugée...)



En ce qui concerne les produits chimiques, C2M Technology pourra vous fournir en solutions étalons :

- Solution étalon conductivité
- Solution étalon densité
- Solution étalon ph
- Solution étalon turbidité...

En acides disponibles en toutes concentrations :

- Acide acétique
- Acide chlorhydrique
- Acide nitrique
- Acide orthophosphorique
- Acide sulfurique...

En alcools :

- Butanol
- Ethanol...

En indicateurs colorés :

- Bleu de bromophénol
- Bleu de bromothymol
- Rouge de phénol...

Et en autres produits nécessaires à vos analyses :

- Amidon
- Iode/iodure/iodate
- Liqueur de Fehling
- Peroxyde d'hydrogène
- Peroxyde d'hydrogène
- Potassium chlorure (sel)
- Sodium carbonate
- Sodium hydroxyde (soude)...