

## Détermination rapide des sucres réducteurs

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.

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'œil 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

## Références

- 196100 : Mallette contenant un flacon de 36 comprimés de réactifs Fermentest® ref.196101, un kit de décoloration complet, une pipette compte-gouttes marquée EAU/VIN, une pince de prélèvement, un tube à essai et un goupillon.
- 196101 : Flacon de 36 comprimés de réactifs Fermentest®



Pour une meilleure précision, mettre le tube sous un filet d'eau chaude pendant la réaction

Ref.196101



Ref.196100

## Caractéristiques techniques

	Fermentest
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
Péremption	2 ans après fabrication, flacon non ouvert

## Échelle colorimétrique

