



# Cromatografía Malo-Láctica (CML) [1012005]

La analítica mas simple para determinar, cualitativamente, el proceso de fermentación del ácido málico en vinos mediante cromatografía de papel.

## Incluye

- 1 x 250 mL revelador [1012006]
- 50 tiras papel [1012007]
- 1 kit cajas petri [1012008]
- 1 soporte [1012009]
- 1 campana [3026205]
- 1 bolsa de 10 pipetas Pasteur [6005009]



## Características

- analisis cualitativo del ac. tartárico, málico 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