Ambifood Alimentar

Enologia

DESTILAÇÃO | HACCP | AUTOANALISADORES | MICROBIOLOGIA

BEM-VINDO/A A UM CATÁLOGO DIFERENTE

Este é o nosso catálogo de produtos para Enologia. Aqui encontrará tudo o que precisa para levar o seu trabalho ao próximo nível. Destiladores automáticos, HACCP, microbiologia, testes enzimáticos, equipamentos de laboratório e muito mais: entre e descubra um mundo de produtos com uma qualidade sem igual cuja vasta utilização pelo mundo inteiro fala por si.

Índice

DESTILAÇÃO E MONITORIZAÇÃO DE HIGIENE	4
AUTOANALISADORES	5
TESTES ENZIMÁTICOS, ALERGÉNEOS E MICROBIOLOGIA	7-9
EQUIPAMENTO E MATERIAL DE LABORATÓRIO	11-14
CONTACTO	16

Gerhardt
Analytical Systems

Destiladores Automáticos VAPODEST

Os mais modernos destiladores do mercado para determinação de álcool, acidez volátil, dióxido de enxofre, teor alcoólico, formaldeído, fenóis e muitos outros. Além de uma utilização intuitiva com o ecrã táctil de 7 polegadas, os Vapodest gravam todos os dados de processamento relevantes exigidos pela norma ISO 17025 através do novo software ISOdoc-CREATOR. Estão disponíveis vários modelos com diferentes níveis de automação.

Lightning MVP ICON

O bioluminómetro Lightning MVP ICON incorpora a mais avançada tecnologia em matéria de monitorização do HACCP.

Para além da deteção de ATP em superfícies e líquidos, permite, através de sondas próprias, medir temperaturas, pH, condutividade e concentração de detergentes. Apresenta resultados em 10 segundos numa Escala de Limpeza patenteada.

É o único equipamento com controlos positivos e calibradores rastreáveis ao NIST.

BIOCONTROL

RIDA®CUBE SCAN

O RIDA®CUBE SCAN é um analisador automático único que permite analisar vinho e alimentos por ensaios enzimáticos em apenas dois passos: pipetar a amostra para o vial do teste e colocá-lo no equipamento.

É constituído por um smartphone com software próprio que faz o interface com o analisador. Liga-se ao PC, HIS ou LIMS por Bluethooth ou USB. Seja no laboratório, na adega ou em campo, o RIDA®CUBE SCAN é a solução para quem pretende rapidez, versatilidade e segurança.

Parâmetros: Ácido L-Láctico, Glucose, Ácido Acético, Ácido L-Málico, Glucose-Frutose, Sacarose-Glucose, Sulfitos Livres e Totais e Etanol (Ver mais detalhes abaixo).

ChemWell T

O Chem Well T é um sistema completamente automatizado para a realização de ensaios enzimáticos e colorimétricos com elevada precisão e rapidez. Efetua até 100 testes por hora.

Inclui 5 suportes para os reagentes, calibradores e amostras garantindo 35 espaços para os colocar sendo que 3 dos suportes são refrigerados para garantir a estabilidade dos reagentes.

Com o ChemWell T pode programar rotinas diárias, ensaios de controlo de qualidade e produzir relatórios personalizados. Funciona com os testes enzimáticos da Roche Boehringer e com a gama Enzytec Liquid (Ver abaixo).

ChemWell 2902

O ChemWell® 2902 é um analisador totalmente automático capaz de efetuar uma gama completa de ensaios químicos e colorimétricos. Faz 200 testes por hora e processa até 44 reagentes em simultâneo.

Incui o software de controlo de qualidade. Cria e edita gráficos e curvas de calibração incluindo reações de cinética. É um sistema completamente aberto que é fácil de programar. Configure testes, trabalhos de rotina, controlo de qualidade e até mesmo cálculos de índices que se adequam ao seu laboratório. E é totalmente protegido por password.

Funciona com os testes enzimáticos da Roche Boehringer e com a gama Enzytec Liquid (Ver abaixo).

mundo ambifood

O nosso website é atualizado todos os dias para que tenha ao seu dispôr todas as informações sobre os nossos produtos à distância de um clique. Visite o nosso site para conhecer os novos produtos ou encontrar informações mais detalhadas sobre o que procura.

ambifood.com

Subscreva a nossa Newsletter e não perca nenhuma novidade sobre os produtos e sectores que lhe interessam! Envie um email para o endereço abaixo com o assunto “Subscrição” ou clique no link abaixo se estiver a ver este catálogo em formato digital.

geral@ambifood.com

Clique se estiver a ver este catálogo em formato digital

Roche Boehringer

Os testes enzimáticos Roche Boehringer são a referência para estas determinações e estão validados por várias entidades internacionais, tendo inúmeras referências de estudos e aplicações. Podem ser utilizados manualmente ou com autoanalisador.

PRODUTO		Nº TESTES/QUANTIDADE
Ácidos		
- Ácido Acético	(340 nm)	3x11 Determinações
- Ácido L-Ascórbico	(578 nm)	21 Determinações
- Ácido Cítrico	(340 nm)	3x12 Determinações
- Ácido D-Glucónico	(340 nm)	27 Determinações
- Ácido L-Láctico	(340 nm)	30 Determinações
- Ácido L-Málico	(340 nm)	30 Determinações
Açúcares		
- D-Glucose	(340 nm)	3x45 Determinações
- D-Glucose/D-Frutose	(340 nm)	27 Determinações de cada
- Sacarose/D-Glucose	(340 nm)	22 Determinações de cada
- Sacarose/D-Glucose/D-Frutose	(340 nm)	22 Determinações de cada
Outros		
- Acetaldaído	(340 nm)	3x11 Determinações
- Amonia	(340 nm)	50 Determinações
- Etanol	(340 nm)	33 Determinações
- Sulfito (SO2)	(340 nm)	31 Determinações

Testes para o RidaCube Scan

ALVO		Nº TESTES/QUANTIDADE
Etanol	(340 nm)	32 Determinações
Glucose	(340 nm)	32 Determinações
D-Glucose/D-Frutose	(340 nm)	32 Determinações
Sacarose/D-Glucose	(340 nm)	32 Determinações
DL-Láctico (Sem diferenciação)	(340 nm)	32 Determinações
Ácido Acético	(340 nm)	32 Determinações
Ácido L-Láctico	(340 nm)	32 Determinações
Ácido L-Málico	(340 nm)	32 Determinações
Sulfitos Livres	(340 nm)	32 Determinações
Sulfitos Totais	(340 nm)	32 Determinações

Enzytec Color

Os testes colorimétrico Enzytec Color apresentam-se na forma líquida. Podem ser utilizados manualmente ou com autoanalisador

ALVO		Nº TESTES/QUANTIDADE
Cobre	(540 nm)	2x50 mL
Ferro	(540 nm)	4x100 mL
Ácido Tartárico	(520 nm)	2x80 mL
Sulfitos Totais	(340 nm)	2x100 mL
Sulfitos Livres	(340 nm)	2x100 mL

Enzytec Liquid

Os testes enzimáticos Enzytec Liquid caracterizam-se por apresentarem dois reagentes e o mesmo protocolo (dois passos) para todas as determinações. Podem ser utilizados manualmente ou com autoanalisador

ALVO	Nº TESTES/QUANTIDADE
Ácidos	2x25 Determinações
- Ácido Acético (Apenas para automação)	
- Ácido Láctico D/L	
- Ácido Láctico	
- Ácido Málico	
Açúcares	2x25 Determinações
- Glucose D	
- Glucose D / Frutose D	
- Sacarose / Glucose D	
- Sacarose / Glucose D / Frutose D	
Outros	2x25 Deterimnações
- Etanol	

Compact Dry

Placas revestidas a tecido com meio microbiológico específico para análises alimentares. A amostra é inoculada diretamente na placa e colocada na estufa para incubação.

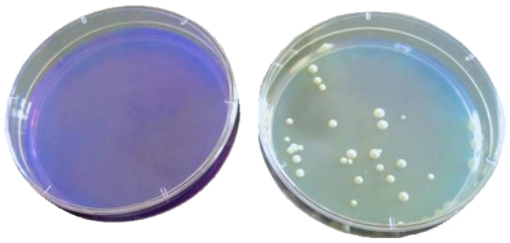
PRODUTO	Nº TESTES/QUANTIDADE
Compact Dry TC	
Deteção de contagem aeróbica total	100/40 det.
Compact Dry YM	
Deteção quantitativa de bolores e leveduras	100/40 det.
Compact Dry YMR	
Deteção quantitativa de bolores e leveduras em 48-72 horas	100/40 det.

BrettAlert Agar

O meio de cultura BrettAlert Agar é o mais recente meio de cultura seletivo para Brettanomyces bruxellensis!

Resultado da colaboração entre investigadores portugueses e a Ambifood, o BrettAlert Agar foi desenhado para detectar de forma mais rápida e mais eficaz leveduras do género Brettanomyces a nível de rotina de adega.

Disponível em caixas de 60, 80 e 120 placas.



ALVO	TEMPO DE RESPOSTA	INCUBAÇÃO
Brettanomyces bruxellensis	5 dias	25ºC ± 2ºC

PCR

Os nossos testes PCR *tempo real* são específicos para análises de vinhos e fazem o despiste e diferenciação de várias bactérias.

PRODUTO	Nº TESTES/QUANTIDADE
Preparação de Amostras de Vinho	100 Preparações
- Easy Wine Kit	
PCR Multiplex Qualitativo	50 Reações
- Rastreio e diferenciação de DNA de bactérias e leveduras de alteração do vinho: *Lactobacillus*; *Pediococcus*; *Oenococcus oeni*; Bactérias acéticas; leveduras.	
- Rastreio de DNA de bactérias de deterioração do vinho: *Lactobacillus*; *Pediococcus*; *Oenococcus oeni*; Bactérias acéticas.	
PCR Qualitativo	50 Reações
- Deteção específica de DNA de *Oenococcus oeni*	
- Deteção específica de DNA de bactérias formadoras de aminas biogénicas	
- Deteção de DNA específico de bactérias acéticas	
- Deteção de DNA específico de bactérias acéticas (kit rápido QuickGen: kit rápido e fácil com apenas um passo para ADN e método de amplificação)	
- Detecção específica de DNA de *Dekkera bruxellensis*	
- Padrões DNA para quantificação de *Dekkera bruxellensis*	

Alergéneos

Quantificação de alergéneos em vinho de acordo com a legislação em vigor.

PRODUTO	Nº TESTES/QUANTIDADE
RidaScreen Fast Caseína	48 det.
RidaScreen Fast Ovo	48 det.
RidaScreen Fast Lisozima	48 det.

mundo ambifood

Siga a nossa página do Facebook onde publicamos artigos que o vão ajudar a comer melhor e ter uma vida mais saudável. Também publicamos curiosidades que achamos que vai gostar. Pode ainda entrar em contacto connosco através do Facebook Messenger da nossa página onde respondemos a perguntas sobre bem-estar e alimentação saudável.

facebook.com/ambifood

Desde vídeos a notícias ou estudos, a nossa página do LinkedIn serve de plataforma para a publicação de artigos técnicos que o/a poderão ajudar no seu trabalho. Siga-nos no LinkedIn!

/company/ambifood

Subscreva a nossa página do YouTube e não perca vídeos sobre produtos, métodos, rotinas de trabalho e muito mais.

/ambifoodtv

Microscópios Óticos Leica

Os microscópios ideais para a avaliação microbiológica!

Amplamente reconhecida pela precisão óptica e pela tecnologia inovadora, a Leica Microsystems é uma das líderes do mercado em microscópios compostos e estéreomicroscopia, microscopia digital, confocal a laser e microscopia de super resolução, preparação de amostras para microscopia eletrónica e muitas outras aplicações.

Termómetros e Termohigrómetros

A nossa gama de termómetros, termohigrómetros e dataloggers, entre outros, é pautada por excelente qualidade, tecnologia e inovação.

O WeatherHub (na imagem), por exemplo, é um inovador sistema de monitorização de temperatura, humidade e outros parâmetros em qualquer lugar através do seu smartphone.

Visite o nosso website e saiba tudo sobre a nossa excitante gama de termómetros.

Estufas de Incubação

Várias estufas de incubação com diversos tamanhos. Estas estufas possuem vidro duplo e alarme sonoro e visual aquando de um sobreaquecimento da estufa. A mini-incubadora de 8 L é ideal para pequenos volumes de análises microbiológicas.

CAPACIDADE	8 L, 30 L, 45 L, 65 L e 125 L
TEMPERATURA MÁXIMA	80ºC todas excepto a de 8 L (45ºC)
FLUTUAÇÃO DE TEMPERATURA	0,5ºC todas menos a de 8 L (1ºC)

Bombas de Vácuo, Rampas e Funis de Filtração

As bombas, óptimas para qualquer aplicação que necessite filtração a vácuo, não necessitam de óleo ou água. Simples e relativamente leves, são um excelente produto para utilização de rotina em adegas.

Dispomos também de vários equipamentos e rampas de filtração com vários postos de trabalho e filtros de vidro e inox. Uma completa gama de acessórios está disponível. Contacte-nos para saber mais.

Agitadores Magnéticos

A nossa oferta de agitadores magnéticos compreende equipamentos digitais e analógicos com e sem aquecimento.

Dispomos de uma vasta gama de acessórios.

Consulte-nos e saiba mais.

Banhos

Temos uma vasta gama de banhos com ou sem agitação e de ultrasons que vão de encontro à sua necessidade.

Uma completa gama de acessórios está também disponível.

Contacte-nos e saiba mais.

Tituladores Automáticos

Os tituladores automáticos são equipamentos simples, rápidos e económicos.

Vários modelos foram desenvolvidos para testar os níveis de Sulfuroso Livre e Total (SO^2), Acidez Total, pH e Azoto Assimilável no vinho.

Contacte-nos e saiba mais sobre estes equipamentos.

Potenciómetros e Eléctrodos

Temos uma vasta oferta de potenciómetros e eléctrodos disponíveis para medição de pH, condutividade, oxigénio dissolvido, entre outros parâmetros.

Contacte-nos para saber mais.

Kit Medidor para Turvação & Bento-

A turvação nos processos de vinificação é um elemento determinante para o correcto alcance do produto final.

Este kit é dedicado aos vários processos de vinificação. Incorpora um turbidímetro preciso e fiável e um indicador de instabilidade proteica (Bentocheck). A turvação pode assim ser monitorizada e controlada durante todo o processo de vinificação com extrema facilidade.

Balanças KERN

A nossa gama de instrumentos KERN inclui balanças de laboratório, balanças de precisão, balanças de plataforma e balanças analíticas.

Uma completa gama de acessórios está também disponível.

Consulte-nos para saber mais.

Refractómetros Ópticos e Digitais

A Reichert Ametek desenvolveu uma linha de refractómetros com a mais avançada tecnologia e lentes de safira Leica para satisfazer as diversas aplicações no sector da enologia. Os refractómetros digitais para vinhos são robustos, leves e resistentes à agua.

Perfeitos para medições tanto em laboratório como na vinha, os equipamentos desta linha são simples e fáceis de usar, realizando análises precisas em segundos. A gama Reichert inclui refractómetros manuais.

Densímetros

A Ambifood tem uma gama alargada de densímetros, alcoômetros e mostimetros de óptima relação qualidade preço.

Contacte-nos e fique a conhecer as várias gamas de cada tipo e encontre exatamente o que procura.

Pipetadores, Micro- Pipetas e Dispensadores

A Ambifood tem várias qualidades de pipetas e dispensadores apropriados para qualquer tamanho de adega e volume de trabalho.

Desde dispensadores concebidos para uma vasta gama de frascos, pipetadores manuais com filtros hidrófobos, pipetas automáticas autoclaváveis de volume variável e pipetadores electrónicos com velocidade programável. Contacte-nos e encontre o instrumento perfeito para si.

Vidraria e Plásticos Variados

A nossa oferta de vidraria e plásticos inclui pipetas, Erlenmeyers, provetas graduadas, funis em PP e frascos graduados entre outros.

Contacte-nos para saber mais.

NOTAS

CONTACTO

229 962 069

geral@ambifood.com

www.ambifood.com

Rua Dominguez Alvarez, 44, 4.16
4150-801 Porto, Portugal

Clique se estiver a ver este catálogo em formato digital

SIGA-NOS

/ambifood

/company/ambifood

/ambifoodtv

Edição n° 1 | Sujeito a alterações técnicas

© Ambifood