

Food and Beverage Reagents

BioSystems

Reagents offering sensitivity and accuracy at an affordable cost

		Enology	Vegetable & Juices	Dairy Products	Meat Products	Fish Products	Cereal Products	Sweets	Other food	Biotech Industries
Sugars	Glucose / Fructose	•	•	•	•		•	•	•	•
	Sucrose	•		•	•		•	•	•	
Organic Acids	D-Lactic	•	•	•				•		•
	L-Lactic	•	•	•			•	•		•
	L-Malic	•	•							
	L-Ascorbic	•	•	•	•		•	•	•	•
	Citric	•	•	•	•		•	•	•	•
	Acetic	•	•	•			•	•	•	•
	Tartaric	•	•							
	Gluconic	•			•					
	Pyruvic	•								
	Sorbic	•	•	•					•	•
	Glutamic				•		•		•	•
D-isocitric		•								
Alcohol	Ethanol	•	•							
	Glycerol	•	•							•
Phosphated and Nitrogenous Substances	Ammonia	•	•	•	•		•	•		•
	PAN	•	•					•		
	Nitrite	•	•							
	Nitrite/Nitrate	•	•		•					
	Phosphate/Phosphorus		•	•	•	•				
Sulfite	Free Sulfite	•	•							
	Total Sulfite	•	•							
	Sulfite				•	•	•	•	•	
Cations	Iron	•								
	Calcium	•	•	•			•			
	Copper	•					•			•
	Potassium	•								
Other parameters	Polyphenols	•	•							
	CO ₂	•	•							
	Acetaldehyde	•								
	Histamine	•		•	•	•				
Allergens	Milk (Beta-Lactoglobulin)		•	•	•		•	•		
	Milk (casein)	•	•	•	•		•	•		
	Total Milk	•	•	•	•		•	•		
	Protein			•						
	Egg White (Ovomucoid)				•		•			
	Egg (Ovoalbumin)	•								
	Egg (Lysozyme)	•		•						
	Fish	•				•				•
	Crustacean					•				
	Soy			•	•		•	•	•	
	Cashew				•		•	•		
	Lupin		•		•		•	•	•	
	Almond			•			•	•		
	Hazelnut		•				•	•		
	Peanut			•			•	•		
	Walnut			•			•	•		
	Pistachio			•			•	•		
	Coconut			•			•	•		
	Mustard			•	•					•
Sesame			•	•		•			•	
Gluten	•		•	•			•	•	•	