



# PRODUITS CHIMIQUES

## Acide sulfurique

H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

P.M. : 98,08

Densité 1,18 (25%)



R : 35  
S : 26 - 36/37/39 - 45

Pour analyses

**POUR L'ANALYSE** des pâtes fraîches, molles et pressées : voir aussi à Mélange de Heiss (acide acétique 50% / acide perchlorique 50%)

145.000716.60 Merck 716 - 1 l

Pour le dosage de la matière grasse par butyrométrie (lait et fromage)

Densité 1,525



R : 35  
S : 26 - 30 - 36/37/39 - 45

Pour l'analyse du fromage

• Densité 1,522 g/ml ± 0,005 g/ml à 20° C.

058.034515.60 Qualité analytique ATL® - 1 l

058.034515.74 Qualité analytique ATL® - 5 l

Densité 1,825 (90/91 %)



R : 35  
S : 26 - 30 - 36/37/39 - 45

Pour l'analyse du lait et recherche des nitrates

• Densité 1,820 g/ml ± 0,005 g/ml à 20° C.

058.034815.60 Qualité analytique ATL® p.a. - 1 l

058.034815.74 Qualité analytique ATL® p.a. - 5 l

145.000729.67 Merck 729 - 2,5 l

180.020695.60 Prolabo 20.695.290 - 1 l

180.020695.67 Prolabo 20.695.324 - 2,5 l