

Soluções para Seu Destilado Supremo

Visão Geral de Análise de Bebidas Destiladas



Líder de Mercado em Análise de Destilados

Ao longo dos 50 anos que passamos como líderes de mercado em soluções analíticas para a indústria de bebidas, desenvolvemos uma variedade de inovações técnicas que aumentam a exatidão e a velocidade de suas medições.



Mais de 50 anos de experiência em aplicações

Faça parceria com uma equipe apoiada por mais de 50 anos de experiência na indústria. Acesse o suporte especializado a aplicações a qualquer hora e em qualquer lugar. Confie na mesma experiência comprovada utilizada por pesquisadores e gerentes de controle de qualidade em todo o mundo e em diversas indústrias.



Dezoito parâmetros de qualidade em apenas seis minutos

Meça todos os parâmetros relevantes usando uma única configuração. Automatize o preenchimento e a limpeza de até 32 amostras não pressurizadas em sequência para economizar tempo e esforço. Garanta a máxima qualidade do produto com dispositivos portáteis, sistemas avançados de medição, laboratórios automatizados de controle de qualidade e sensores em linha.



Até dez vezes mais rápido do que a destilação

Conte com a experiência do líder de mercado em análise de bebidas. Aumente a exatidão e a velocidade da medição enquanto analisa o álcool até dez vezes mais rápido do que a destilação. Reduza o desperdício, melhore a eficiência e garanta uma qualidade consistente para melhoria contínua.



Conformidade com mais de 16 padrões da indústria

Nossos sistemas de medição estão em total conformidade com mais de 16 normas da indústria definidas por MEBAK, TTB, GB, EBC, BCOJ, ASBC e AOAC. Isso garante resultados confiáveis e consistentes que atendem aos requisitos globais de qualidade e regulamentação. Você pode confiar em nossos sistemas para dar suporte à conformidade em diversos mercados e aplicações.



Mais de 85 estações de serviço e garantia de 3 anos

Nossos instrumentos são reconhecidos por sua durabilidade, mas se for necessário suporte, um especialista da rede global de serviços responde em 24 horas - falando o idioma local. Toda vez que uma nova geração de instrumentos é lançada, as peças de reposição dos instrumentos anteriores são garantidas por pelo menos dez anos.



Sistema de execução de laboratório: AP Connect

O AP Connect permite o gerenciamento de dados profissional sem papel, com acesso de qualquer computador em sua rede. Ele elimina erros de transferência, centraliza os dados de todos os instrumentos e agiliza os fluxos de trabalho por meio de uma única interface. Economize tempo e garanta a conformidade com fluxos de dados eficientes e documentação de validação opcional.

Tecnologia Sempre Superior

Nossa tecnologia U-Pulse, baseada no confiável Método de Excitação Pulsada, é combinada com a espectroscopia NIR patenteada para proporcionar um desempenho inigualável e estabelecer novos padrões de referência na análise de bebidas.



0,01% v/v de repetibilidade do álcool

A tecnologia U-Pulse, apoiada pelo FillingCheck™ e pelo U-View™, é combinada com a mais alta repetibilidade de álcool para proporcionar uma análise sempre superior de álcool e extrato.

Configuração sob medida: 22 instrumentos e módulos

Um amplo portfólio - de dispositivos portáteis a sistemas multiparâmetros - atende a todos os estágios da análise. As medições, desde o mosto até o produto final, podem ser realizadas com facilidade. Todos os tipos de destilados, desde destilados até licores de creme, podem ser analisados com precisão.

Interface de usuário intuitiva com 12 assistentes guiados

A interface oferece fácil acesso às caixas de diálogo do menu favorito por meio da tela de 10,4" e da área de acesso rápido. Níveis de usuário podem ser atribuídos para evitar alterações não intencionais. O sistema e os alertas de status em tempo real dos trocadores de amostras ou módulos de medição garantem que os usuários estejam sempre informados.

Exatidão da densidade: 0,000005 g/cm³

Fabricamos os sensores de medição de vidro borossilicato exclusivamente internamente. Ao controlar totalmente a fabricação desses sensores extraordinários e, portanto, cada faceta da engenhosa tecnologia DMA central por trás deles, garantimos que entregaremos a você o densímetro mais exato do mercado.

Tecnologia NIR confiável e patenteada

A absorção seletiva de NIR a 1.200 nm oferece uma análise rápida e precisa de todas as bebidas alcoólicas. A exatidão e a versatilidade supremas são a marca registrada dessa tecnologia líder de mercado no controle de qualidade de bebidas. Os clientes têm a opção do módulo Alcolyzer para a análise de até 12 classes de bebidas, de 0% a 65%.

Potencial de Energia



Snap 41:
Analizador de álcool portátil

- Exatidão do etanol (destilados): 0,2% v/v
- Medição do teor alcoólico em todas as bebidas destiladas sem açúcar, em qualquer concentração, durante todo o processo de produção
- Temperatura da amostra entre 0 °C e 35 °C
- Resultados em 30 segundos com apenas 2 mL de amostra

Snap 51:
Analizador de álcool portátil

- Exatidão do etanol (destilados): 0,1% v/v
- Medição do teor alcoólico em todas as bebidas destiladas sem açúcar, em qualquer concentração, durante todo o processo de produção
- Temperatura da amostra entre -10 °C e +50 °C
- Substitua seus hidrômetros e picnômetros de vidro com um dispositivo
- Tempo economizado em campo com uma interface RFID e Bluetooth®

Alex 301, Alex 501:
Analizadores de álcool e extrato

- Exatidão:
Alex 301: 0,25% v/v para cerveja, vinho, saquê, destilados <100 g/L; 0,45% v/v para destilados não túrbidos com >100 g/L de extrato e até 47% v/v
Alex 501: 0,2% v/v para cerveja, vinho, saquê, destilados <100 g/L; 0,4% v/v para destilados não túrbidos com >100 g/L de extrato e até 47% v/v
- Medição de álcool e extrato de 0,5% v/v a 47% v/v
- Inclui kit de preparação de amostras para cervejas e vinhos turvos
- Operação com um botão e resultados em menos de três minutos
- Monitoramento da curva de fermentação para até 40 lotes

Alcoalyzer 5001:
Analizador de álcool

- Repetibilidade do álcool: 0,03% v/v
- Medição de destilados com teor de extrato de até 20 g/L
- Conformidade com as normas AOAC, BCOJ e OIV; transferência contínua de dados
- Análise de 12 tipos de amostras com teor de álcool de 0% v/v a 65% v/v usando um único dispositivo
- Resultados precisos em apenas dois minutos sem destilação

Alcoalyzer 7001:
Analizador de álcool

- Repetibilidade do álcool: 0.01% v/v
- Medição de destilados com teor de extrato de até 20 g/L
- Conformidade com as normas AOAC, BCOJ e OIV; transferência contínua de dados
- Análise de 12 tipos de amostras com teor de álcool de 0% v/v a 65% v/v usando um único dispositivo
- Resultados precisos em apenas dois minutos sem destilação
- Atualize com um trocador de amostras para obter até 32 amostras de uma só vez
- Atualize com opção de cor a 430 nm

DMA 4002, DMA 5002, DMA 6002:
Densímetros modulares de bancada

- Exatidão da densidade:
DMA 4002: 0,00005 g/cm³
DMA 5002: 0,00001 g/cm³
DMA 6002: 0,000005 g/cm³
- U-Pulse, U-Dry, U-View™
- Medição com um toque
- Luz da seringa e de status
- Extensões modulares disponíveis
- Automação total por meio da série Xsample
- Resultados com exatidão de quatro dígitos em 20 segundos

Aplicações

Monitoramento da destilação
Medição de álcool para fins fiscais
Diluição e mistura

Monitoramento da destilação
Medição de álcool para fins fiscais
Diluição e mistura

Monitoramento de fermentação
Monitoramento da destilação
Diluição e mistura
Análise do produto final

Aplicações

Monitoramento de fermentação
Monitoramento da destilação
Diluição e mistura
Análise do produto final

Monitoramento de fermentação
Monitoramento da destilação
Diluição e mistura
Análise do produto final

Monitoramento de fermentação
Análise de álcool em destilados
Instrumento de controle em sistemas de medição

Sistema de Medição



Escolha entre as seguintes opções e instrumentos principais:

- DMA 4002
- DMA 5002
- DMA 6002
- DMA 6002 Sound Velocity



pH
pH 3101
pH 3301

Turbidez
Haze 3001

Teor alcoólico:
Alcolyzer 3001 Spirits
Alcolyzer 3001

Trocador de amostras
Xsample 3100
Xsample 5100

Índice de refração
Abbemat 5001
Abbemat 5101
Abbemat 5201

Rotação ótica
MCP 100
MCP 150

Opções disponíveis

Extensão
Modular



pH

- Os módulos de medição pH permitem a determinação simultânea do pH e de outros parâmetros de qualidade
- As configurações versáteis suportam uma ampla variedade de aplicações
- Adequado para medir o pH em vários líquidos, desde bebidas até produtos químicos



Turbidez

- O Haze 3001 usa o método de proporção aprovado para medir a turbidez
- Mede em três ângulos: Transmissão a 0°, luz espalhada a 25° e 90°
- Elimina a influência do tamanho da partícula nos valores de turbidez
- Permite a detecção de impurezas e a preservação das propriedades visuais
- Detecta névoa de frio quando usado com uma unidade de resfriamento



Teor alcoólico e cor

- A configuração modular combina o Alcolyzer (incluindo a opção de cor) com densímetros e outros módulos
- Diferentes variantes são adaptadas para cerveja, vinho e destilados
- Também está disponível uma combinação tudo-em-um
- A expansão modular inclui uma opção de cor a 430 nm para determinar a cor do uísque



Trocador de amostras

- A série Xsample oferece a mais ampla gama de automação do mercado
- Suporta tudo, desde o preenchimento automático até o processamento totalmente automático
- As amostras são medidas automaticamente



Índice de refração

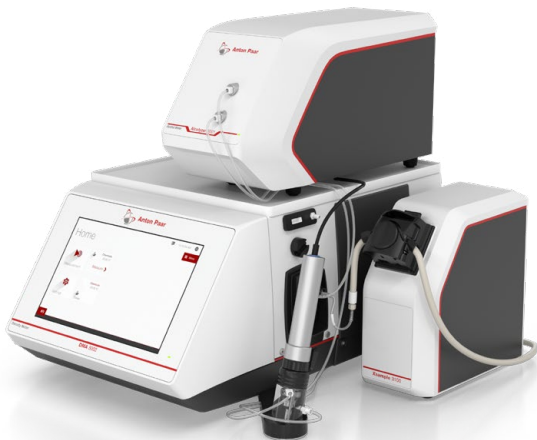
- Cada modelo Abbemat oferece uma escolha de método para medições rápidas e não destrutivas do índice de refração
- Pode ser combinado com um densímetro
- Permite a medição do teor de álcool e extrato de licor cremoso



Rotação ótica

- Conformidade com todas as normas relevantes
- Adequado para os setores farmacêutico, de cosméticos, alimentício e químico
- Também usado em aplicações médicas e de P&D
- Pode ser combinado em um sistema de medição de licor
- Mede o teor de álcool e açúcar de licores que contêm sacarose

Configurações Recomendadas



DMA 5002
Alcolyzer 3001 Spirits
pH 3101
Xsample 3100

Da análise do mosto e do suco até o produto final

- Minimização da perda de extrato/açúcar
- Aumento na consistência do processo
- Economiza tempo, energia, água e custos
- Aumento da eficiência da brassagem por meio da redução do tempo de fervura

Projete seu Sistema de Medição de Bebidas Destiladas, um componente de cada vez.



DMA 5002
MCP 150
Alcolyzer 3001 Spirits
pH 3301
Xsample 5100

Para licores contendo sacarose

- Nenhuma calibração específica de produto necessária
- Medições até dez vezes mais rápidas que a destilação clássica
- Não é necessária nenhuma configuração inicial de banco de dados de calibração e análise de referência



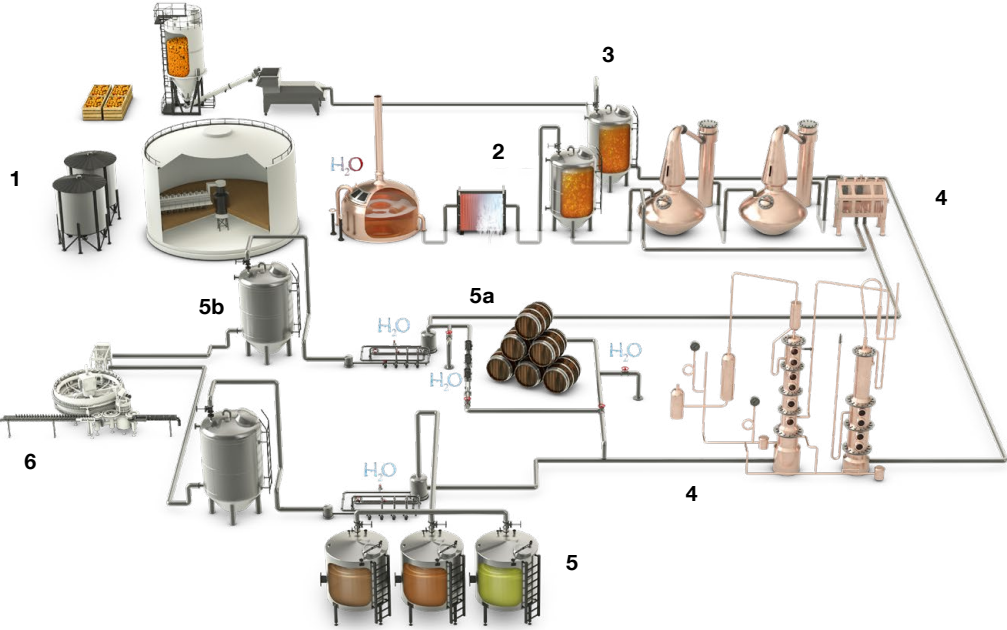
DMA 6002
Alcolyzer 3001 Spirits com Opção de Cor
Haze 3001
pH 3301
Xsample 5100

Para proteção das propriedades visuais e da liberação do produto

- Não é necessária destilação para a determinação do álcool
- Medição de todas as amostras, do mosto ao destilado
- Os resultados alcoólicos não são influenciados por outros elementos da amostra
- Análise de turbidez para salvaguardar os processos de filtragem do resfriamento
- Verificação/calibração totalmente automática devido ao POP incorporado

Complete a Análise das Suas Bebidas Destiladas

A Anton Paar é o primeiro fornecedor do mundo de uma linha completa para a análise de destilados. Rastreie vários parâmetros – desde a entrada de matérias- primas até a gota final do destilado – medidos em qualquer local da fábrica com mais de 20 instrumentos de laboratório e de processo.



Monitoramento de mosto/sucos	
Monitoramento de matérias-primas	Monitoramento de mosto/sucos
1	2
Índice de refração	✓
Rotação óptica (°Z)	✓
Impurezas elementares	✓
Densidade (°Brix)	✓
Densidade (extrato)	✓
Densidade (total extrato)	
Densidade (°Plato)	✓
Densidade (SG)	✓
Velocidade do som (extrato)	✓
pH	✓
Turbidez	✓
Cor	
Álcool	
Medição laboratorial	✓
Medição de processo	✓

Análise de fermentação e lavagem	Destilação	Armazenamento e blending		Filtração	Envase
Monitoramento de fermentação	Monitoramento de segurança de destilados	Monitoramento de mistura de licor	Monitoramento de mistura de destilados	Filtração a frio	Envase e embalagem
3	4	5 (Licor)	5a (Destilados)	5b (Destilados)	6
✓		✓			✓
		✓			✓
✓					
✓	✓	✓	✓		✓
				✓	
✓					
✓					
✓	✓	✓	✓		✓
✓		✓		✓	✓
✓	✓	✓	✓		
	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓

Prepare-se para o Futuro

Inspiradas por mais de 50 anos de experiência, as soluções de análise da Anton Paar antecipam as necessidades futuras, para que as empresas possam crescer.



Sistema de execução de laboratório AP Connect

- Gerenciamento de dados de laboratório de nível superior em laboratórios novos e existentes
- Conformidade sem esforço com os requisitos regulatórios
- Sem papel: Eliminação de erros de transcrição para maior exatidão
- Centralização de dados de instrumentos da Anton Paar e de terceiros em um único espaço digital
- Acesso e gerenciamento de dados de laboratório a qualquer hora e em qualquer lugar



Controlador de processos Edge 7000

- Conexão de sensores de processo e exibição de valores exatamente onde necessário - mesmo nos ambientes mais adversos
- Um poderoso controlador de processo com interfaces e CPUs de última geração, oferecendo monitoramento contínuo entre dispositivos
- Desempenho de ponta com uma tela multitoque projetiva de 10,1"
- Segurança e flexibilidade em longo prazo com um sistema operacional baseado em Linux
- Gerenciamento e interface de usuário baseados na web e independentes de plataforma

Confiável. Conformidade. Qualificado.

Nossos técnicos bem treinados e certificados estão prontos para manter seu instrumento funcionando perfeitamente.



Saiba mais

Tempo de atividade máximo

Não importa o quão intensamente você use seu instrumento, nós ajudamos você a mantê-lo em perfeitas condições e proteger seu investimento. Por pelo menos 10 anos após a descontinuação de um equipamento, forneceremos qualquer serviço e peça de reposição que você possa precisar.

Programa de garantia

Estamos confiantes na alta qualidade dos nossos instrumentos. É por isso que oferecemos uma garantia total de 3 anos. Apenas certifique-se de seguir o cronograma de manutenção correspondente. Você pode estender a garantia do seu instrumento além da data de expiração.

Tempos de resposta curtos

Sabemos que às vezes é urgente. É por isso que respondemos à sua solicitação em 24 horas. Oferecemos ajuda direta de pessoas experientes, não de bots.

Rede global de serviços

Nossa ampla rede de serviços para clientes abrange mais de 85 locais com mais de 600 técnicos de serviço certificados. Onde quer que esteja localizado, há sempre um técnico de assistência da Anton Paar por perto.



Sistemas de Medição de Bebidas Destiladas



	Da análise do mosto e do suco até o produto final	Para licores contendo sacarose	Para proteger as propriedades visuais e a liberação do produto
Parâmetros	Teor Alcoólico Extrato Densidade pH	Teor Alcoólico Extrato Densidade Concentração de sacarose Concentração de açúcar invertido pH	Cor Teor Alcoólico Extrato Densidade Turbidez pH
Faixa de medição			
Álcool	35% v/v a 65% v/v	15% v/v a 40% v/v (licor à base de sacarose)	35% v/v a 65% v/v
Densidade	de 0 g/cm³ a 3 g/cm³		
Cor	-	-	0 EBC a 120 EBC (0 a 60,96 SRM (ASBC))
Valor de pH	pH 0 a pH 14		
Turbidez	-	-	0 EBC a 100 EBC (0 ASBC a 6.900 SRM (ASBC))
Repetibilidade s.d.			
Álcool	0,01 % v/v		
Densidade	0,000003 g/cm³		0,000001 g/cm³
Cor	-	-	0,1 EBC (0,05 SRM (ASBC))
Valor de pH	0,02 na faixa de pH 3 a 7		
Turbidez	-	-	0,3% do valor medido + 0,02 EBC 1,4 SRM (ASBC) de acordo com a suspensão de referência de formazina
General information (Informações gerais)			
Controle da temperatura	Termostato integrado Peltier		
Mínima quantidade de amostra	35 mL de amostra degaseificada por medição		
Tempo normal de medição por amostra	4 minutos (incluindo preenchimento)		
Capacidade de processamento da amostra	15 a 20 amostras por hora		
Fonte de alimentação	AC 100 a 240 V, 50/60 Hz, flutuação de ±10%, 190 VA		
Normas			
MEBAK	-	-	Método 956.02 (430 nm)

Marcas registradas: PEM (017985525), U-View (006834791), FillingCheck (006834725), Thermobalance (006835094)

