

Des solutions pour vos vins

Aperçu d'analyse de vin



Le leader du marché dans l'analyse du vin

Au cours de nos 50 années d'existence en tant que leader du marché des solutions analytiques pour l'industrie des boissons, nous avons développé une série d'innovations techniques qui augmentent la précision et la rapidité de vos mesures.



Jusqu'à 10 fois plus rapide que la distillation
Faites confiance à l'expertise du leader de l'analyse des boissons. Améliorez la précision et la rapidité des mesures tout en réalisant des analyses d'alcool jusqu'à 10 fois plus rapide que la distillation. Réduisez les pertes, améliorez l'efficacité et gardez une qualité constante pour une amélioration continue.



Conformité avec plus de 16 normes de l'industrie
Nos systèmes de mesure sont conformes à plus de 16 normes industrielles établies par MEBAK, TTB, GB, EBC, BCOJ, ASBC et AOAC. Cela permet d'obtenir des résultats fiables et cohérents qui répondent aux exigences réglementaires et aux exigences de qualité au niveau mondial. Nos systèmes vous aident à garantir la conformité sur de nombreux marchés et dans le cadre de plusieurs applications.



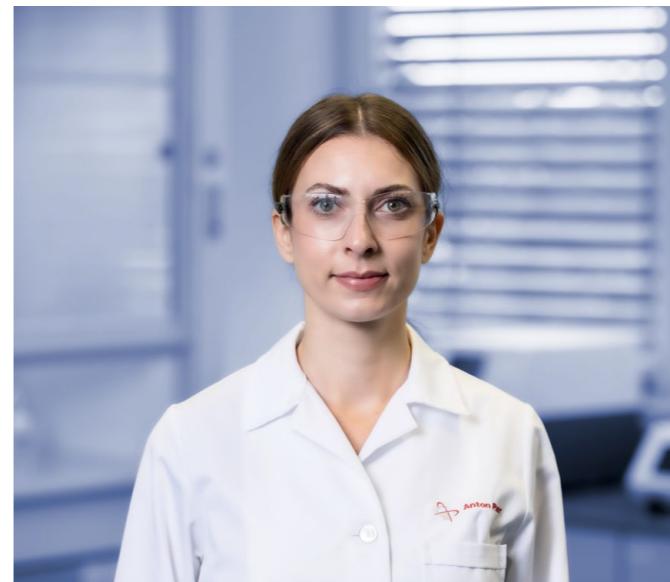
Plus de 50 ans d'expérience en matière d'applications

Collaborez avec une équipe qui bénéficie de plus de 50 ans d'expérience dans l'industrie. Accédez à une aide experte en matière d'applications à tout moment, où que vous soyez. Faites confiance au même niveau d'expertise que de nombreux chercheurs et responsables du contrôle qualité du monde entier dans divers secteurs d'activité.



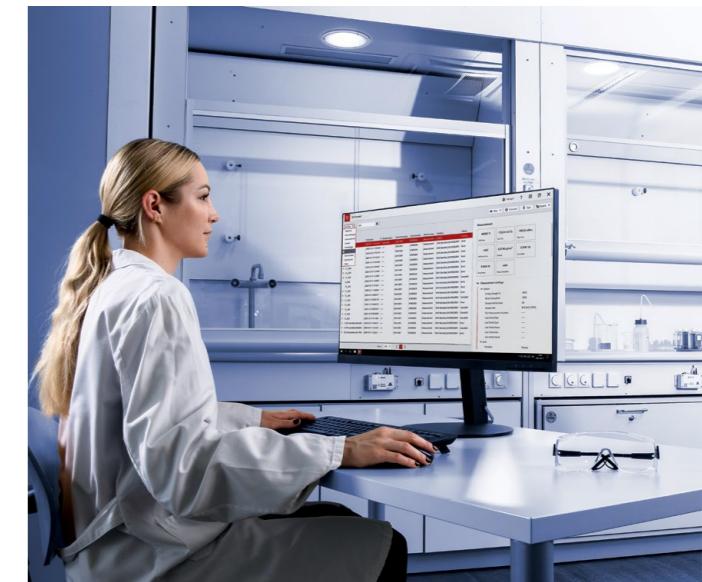
15 paramètres de qualité en seulement 6 minutes

Mesurez tous les paramètres pertinents à l'aide d'un seul équipement. L'automatisation du remplissage et du nettoyage d'un maximum de 32 échantillons d'affilée permet de gagner en temps et en efficacité. Vous obtenez des produits de qualité optimale grâce aux appareils portatifs, aux systèmes de mesure avancés, aux contrôles de qualité automatisés en laboratoire et aux capteurs en ligne.



Plus de 85 antennes d'assistance et une garantie de 3 ans

Nos instruments sont réputés pour leur durabilité, mais si vous avez besoin d'assistance, un expert de notre réseau mondial de service répondra dans les 24 heures –dans votre langue locale. Chaque fois que nous lançons une nouvelle génération d'instruments, nous garantissons les pièces détachées des anciens instruments pendant au moins 10 ans.



Système d'opérations en laboratoire : AP Connect

AP Connect permet une gestion professionnelle et sans papier des données, avec un accès depuis n'importe quel ordinateur de votre réseau. Ce système élimine les erreurs de transfert, centralise les données de tous les instruments et rationalise les flux de travail grâce à une interface unique. Gagnez du temps et soyez en conformité grâce à des flux de données efficaces et à une documentation de validation optionnelle.

Une technologie toujours supérieure

Notre technologie U-Pulse, basée sur la méthode éprouvée Pulsed Excitation Method, est associée à la spectroscopie dans l'infrarouge proche (NIR) brevetée pour offrir des performances inégalées et établir de nouvelles références en matière d'analyse des boissons.

0,01 % v/v répétabilité de l'alcool

La technologie U-Pulse, aidée par FillingCheck™ et U-View™, est associée à la plus grande répétabilité de l'alcool pour permettre le calcul le plus précis possible de l'extrait et de la valeur calorique.

Configuration sur mesure : Jusqu'à 21 instruments et modules

Des appareils portatifs aux systèmes de mesure multiparamétriques, notre large gamme de produits offre des solutions à chaque étape de l'analyse. Les mesures se font du moût jusqu'au produit final. Tous les types de vins, rouges, blancs, mousseux ou cidres, peuvent être analysés avec précision.

Interface utilisateur intuitive avec 12 assistants pour vous guider

Les menus favoris sont accessibles via l'écran 10,4" et l'accès rapide. Différents niveaux d'utilisateur peuvent être attribués pour éviter les modifications involontaires. Les alertes système et les indications d'état en temps réel pour les passeurs d'échantillons ou les modules de mesure permettent aux utilisateurs d'être informés à tout moment.

Précision masse volumique : 0,00005 g/cm³

Les capteurs de mesure en verre borosilicaté sont exclusivement fabriqués par nos soins. Le contrôle total de la fabrication des capteurs, et donc de la technologie DMA qui se cache derrière, garantit aux clients le densimètre le plus précis du marché.

Technologie NIR fiable et brevetée

L'absorption selective NIR à 1 200 nm permet une analyse rapide et précise. Sa précision et sa polyvalence en font le leader du marché pour le contrôle de la qualité des boissons. Il est également possible de choisir des modules Alcolyzer permettant d'analyser jusqu'à 12 classes de boissons de 0 % v/v à 65 % v/v.



Alimenter le potentiel



Leader du marché



DMA 35 standard : Densimètre portable

- Précision masse volumique : 0,001 g/mL
- Un seul appareil pour remplacer tous les aéromètres en verre et pycnomètres sur le lieu de travail
- Gamme de viscosités la plus étendue du marché
- Remplissage d'échantillons à des températures allant jusqu'à 100 °C ; aucun contrôle actif de la température nécessaire
- Résultats rapides avec un volume d'échantillon de seulement 2 mL
- Stockez et exportez plus de 1.000 résultats vers une imprimante ou un PC
- Léger : seulement 0,66 kg

Alex 301, Alex 501 : Alcoomètres et analyseurs d'extrait

- Précision : Alex 301 : 0,25 % v/v pour la bière, le vin, le saké, les spiritueux <100 g/L ; 0,45 % v/v pour les spiritueux non turbides avec >100 g/L d'extrait et jusqu'à 47 % v/v Alex 501 : 0,2 % v/v pour la bière, le vin, le saké, les spiritueux <100 g/L ; 0,4 % v/v pour les spiritueux non turbides avec >100 g/L d'extrait et jusqu'à 47 % v/v
- Mesure de l'alcool et de l'extrait de 0,5 % v/v à 47 % v/v
- Kit de préparation d'échantillons pour les bières troubles et les vins inclus
- Un seul bouton pour obtenir des résultats en moins de trois minutes
- Suivi des courbes de fermentation pour un maximum de 40 lots

Alcolyzer 5001, Alcolyzer 7001 : Alcoomètres

- Répétabilité de l'éthanol : Alcolyzer 5001 : 0,03 % v/v Alcolyzer 7001 : 0,01 % v/v
- Conformité aux normes AOAC, BCOJ et OIV ; transfert de données en continu
- Analyse de 12 types d'échantillons avec un niveau d'alcool de 0 à 65 % v/v à l'aide d'un seul appareil
- Résultats précis en deux minutes seulement, sans distillation
- Passeur d'échantillons en option pour un maximum de 32 échantillons en une fois

DMA 4002, DMA 5002, DMA 6002 : Densimètres modulaires de paillasse

- Précision : DMA 4002 : 0,00005 g/cm³ DMA 5002 : 0,00001 g/cm³ DMA 6002 : 0,000005 g/cm³
- U-Pulse, U-Dry, U-View™
- Résultats de la masse volumique à quatre chiffres en 20 secondes
- Extension modulaire : plus de 50 paramètres de qualité
- Automatisation complète via la série Xsample

Lyza 5000 : Analyseur de vin IRTF

- Répétabilité de la masse volumique : 0,0001 g/mL
- Répétabilité de l'alcool : 0,01 % v/v
- Performance supérieure continue de l'analyse du vin
- Résultats de mesure en moins d'une minute.
- Plus de 15 paramètres clés de vin, de moût et de moût en fermentation
- Adaptation de modèles complexes pour une utilisation facile

Applications

- Analyse du moût
Analyse de la fermentation

- Analyse de la fermentation
Analyse du produit final

- Contrôle de la fermentation
Analyse du produit final

Applications

- Analyse du moût
Analyse de la fermentation
Dispositif de contrôle pour systèmes de mesure

- Analyse du moût
Analyse de la fermentation
Analyse du produit final (vin)

Système de mesure



Choisissez parmi les options et les instruments primaires suivants :

- DMA 4002
- DMA 5002
- DMA 6002



pH	Turbidité	Teneur en alcool	CO ₂ , O ₂	Dispositif de remplissage	Passeur d'échantillons
pH 3101	Haze 3001	Alcolyzer 3001	CarboQC ME	SFD	Xsample 3100
pH 3201		Alcolyzer 3001 Wine	Option O ₂ Plus pour CarboQC ME	PFD	Xsample 5100
pH 3301		Alcolyzer 3001 Sake		PFD Plus	
				Passeur d'échantillon	

Options disponibles

Extensions modulaires



pH

- Modules de mesure du pH pour déterminer simultanément le pH et d'autres paramètres de qualité
- Configurations polyvalentes pour mesurer le pH à des pressions allant jusqu'à 6 bars
- Convient à une utilisation dans une variété de liquides, allant des boissons aux produits chimiques

Turbidité

- Haze 3001 utilise la méthode du rapport pour la mesure de la turbidité
- Mesure sous trois angles : transmission à 0°, lumière diffusée à 25° et 90°
- Élimination de l'influence de la taille des particules sur les valeurs de turbidité
- Détection possible des impuretés et des résidus solides
- Préservation des propriétés visuelles du produit

Teneur en alcool

- L'installation modulaire intègre l'Alcolyzer, y compris l'option de couleur
- Combinaison possible avec des densimètres et d'autres modules
- Différentes variantes disponibles et adaptées à la bière, au vin, aux spiritueux ou une combinaison tout-en-un.

CO₂, O₂

- Méthode d'expansion volumique multiple pour éliminer l'effet d'autres gaz dissous (p. ex. N₂ et O₂)
- Option O₂ Plus : facilement adaptable aux modules de mesure CarboQC ME nouveaux ou existants

Dispositif de remplissage

- Les dispositifs de perçage et de remplissage PFD et SFD transfèrent les échantillons directement à partir de récipients fermés
- Compatible avec les cannettes, les bouteilles en verre, les bouteilles PET et les bouteilles de champagne

Passeur d'échantillons

- La série Xsample offre la plus large gamme d'automatisation sur le marché
- Prise en charge des processus allant du remplissage automatique au traitement entièrement automatisé
- Échantillons mesurés automatiquement

Configurations recommandées pour



En savoir plus



DMA 4002

Alcolyzer 3001 Wine
Xsample 3100



DMA 5002

Alcolyzer 3001 Wine
Haze 3001
pH 3301
Xsample 5100

DMA 6002

Passeur d'échantillon
Alcolyzer 3001 Wine
Haze 3001
pH 3201
CarboQC ME avec Option O ₂ Plus
PFD Plus

Test de l'alcool et des extraits du moût au produit final

- Teneur en alcool et en extrait : aperçu immédiat des paramètres les plus importants sans distillation
- Suppression de l'influence de l'opérateur grâce au remplissage semi-automatique
- Garantie de la stabilité du produit
- Optimisation du processus de maturation
- Confirmation des spécifications du produit

Analyse à haut débit du moût au produit final

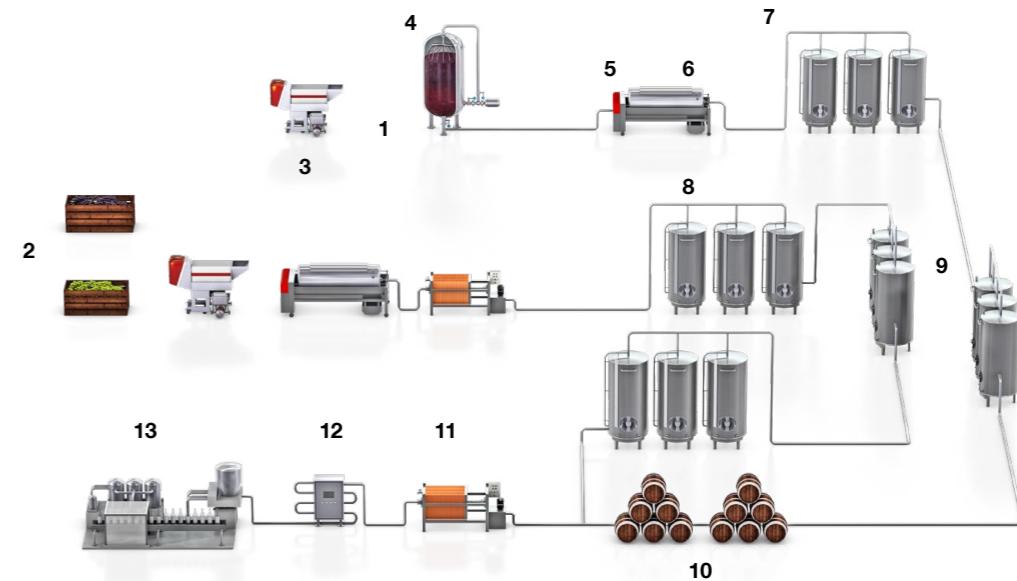
- Mesure de jusqu'à 32 échantillons en un coup
- Détermination directe et sélective de l'alcool
- Vérification/étalonnage entièrement automatique grâce aux SOP intégrées
- Contrôle de la turbidité pour préserver les propriétés visuelles

Analyse des produits conditionnés pour tous types de conditionnement

- Confirmation rapide des spécifications du produit : jusqu'à 6 fois plus vite qu'avec la distillation
- Respect des exigences légales
- Garantie constante d'une grande qualité produit
- Élimination de la préparation de l'échantillon et de l'influence de l'opérateur

Terminez votre analyse de vin

Nous sommes le premier fournisseur mondial à proposer une gamme complète de dispositifs d'analyse de vin. Grâce à 25 instruments de laboratoire et de process, vous avez la possibilité de suivre plus de 15 paramètres en tout point dans votre usine. Simplifiez le contrôle de la qualité de vos vins n'a jamais été aussi facile.



	Mout					Filtration	Fermentation	Stabilisation et stockage		Filtration	Mise en bouteille		
	1 Enrichissement du mout (chaptalisation)	2 Matière première	3 Égappage/foulage	4 Macération	5 Compression	6	7 Fermentation alcoolique et malolactique	8 Fermentation alcoolique	9 Clarification Stabilisation	10 Stockage Maturation	11	12 Carbonatation (en option)	13 Mélange Mise en bouteille
Densité (°Brix)	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓			✓
Masse volumique (SG)	✓		✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓			✓
O ₂ dissous				✓			✓	✓	✓	✓			✓
CO ₂ dissous									✓	✓		✓	✓
Alcool				✓			✓	✓	✓	✓			✓
Fructose		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓			✓
Glucose		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓			✓
Glycérol		✓	✓		✓		✓	✓	✓	✓			✓
Acidité titrable		✓	✓		✓		✓	✓	✓	✓			✓
Acides volatils			✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓			✓
Acide malique		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓			✓
pH		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓			✓
YAN		✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			
Acide lactique				✓			✓	✓	✓	✓			✓
Acide tartrique		✓	✓				✓	✓	✓	✓			
Turbidité							✓	✓	✓	✓			✓
Mesure en laboratoire	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓		✓	✓
Mesure de process	✓			✓	✓		✓	✓	✓	✓		✓	✓

Préparer l'avenir

Grâce à plus de 50 ans d'expérience, les solutions d'analyse d'Anton Paar anticipent les besoins futurs – pour que les entreprises puissent se développer.

Fiable. Conforme Qualifié.



En savoir plus



Système d'opérations en laboratoire : AP Connect

- Gestion des données de laboratoire améliorée dans les laboratoires existants et nouveaux
- Conformité sans faille avec les exigences réglementaires
- Zéro papier : plus d'erreurs de transcription pour une meilleure précision
- Centralisation des données des instruments d'Anton Paar et de tiers dans un espace numérique unique
- Accès et gestion des données de laboratoire à tout moment et en tout lieu

Contrôleur de processus Edge 7000

- Connexion de capteurs de processus et affichage des valeurs à l'endroit exact où elles sont nécessaires, même dans les environnements les plus difficiles
- Contrôleur de processus puissant doté d'interfaces et d'unités centrales de pointe pour une surveillance fluide sur l'ensemble des appareils
- Des performances de haute technologie avec un écran tactile multipoints projectif de 10,1 pouces
- Sécurité et flexibilité à long terme grâce à un système d'exploitation basé sur Linux
- Interface de gestion et d'utilisation basée sur le web et indépendante de la plate-forme

Une disponibilité maximale

Quelle que soit l'intensité avec laquelle vous utilisez votre instrument, nous vous aidons à maintenir votre appareil en parfait état et à préserver votre achat. Pendant au moins 10 ans après l'arrêt de la production d'un appareil, nous vous fournirons tous les services et pièces de rechange dont vous pourriez avoir besoin.

Programme de garantie

Nous sommes convaincus de la haute qualité de nos instruments. C'est pourquoi nous offrons une garantie complète de 3 ans. Veuillez simplement à respecter le calendrier d'entretien correspondant. Vous pouvez également prolonger la garantie de votre instrument au-delà de sa date d'expiration.

Des délais de réponse courts

Nous savons qu'il y a parfois urgence. C'est pourquoi nous répondons à votre demande dans les 24 heures. De vraies personnes et non des assistances virtuelles sont à votre entière disposition pour vous aider.

Réseau mondial de service

Notre vaste réseau de service à la clientèle s'étend sur 85+ sites et compte plus de 600 techniciens de service certifiés. Où que vous soyez, il y a toujours un technicien de service Anton Paar à proximité.



Anton Paar

Systèmes de mesure de vin



Test de l'alcool et des extraits du moût au produit final

Paramètres

Alcool | Extrait

Analyse à haut débit du moût au produit final

Alcool | Extrait | Turbidité | pH

Analyse des produits conditionnés pour tous types de conditionnement

Alcool | CO₂ | O₂ dissous | Extrait | Turbidité | pH

Plage de mesure

Alcool	0 % v/v à 20 % v/v
Masse volumique	0 g/cm ³ à 3 g/cm ³
Valeur pH	-
Turbidité	-
Concentration en CO ₂	-
Concentration en O ₂	-

Écart-type de répétabilité

Alcool	0,01 % v/v		
Masse volumique	0,00001 g/cm ³	0,000003 g/cm ³	0,000001 g/cm ³
Valeur pH	-	0,02 dans la plage de pH 3 à pH 7	
Turbidité	-	0,3 % de la valeur mesurée +0,02 EBC / 1,4 ASBC selon la suspension de référence formazine	
Concentration en CO ₂	-	-	0,005 vol. (0,01 g/l)
Concentration en O ₂	-	-	2 ppb (dans la plage <200 ppb)

Informations générales

Contrôle de la température	Thermostat Peltier intégré	
Quantité minimale d'échantillon	env. 35 mL d'échantillon dégazé par mesure	env. 150 mL d'échantillon par mesure
Durée typique de mesure par échantillon	4 minutes (remplissage compris)	
Conditions ambiantes	(EN 61010) Utilisation à l'intérieur uniquement	
Température ambiante	15 °C à 35 °C (59 °F à 95 °F), sans condensation	

Normes

OIV

OENO 390/2010

