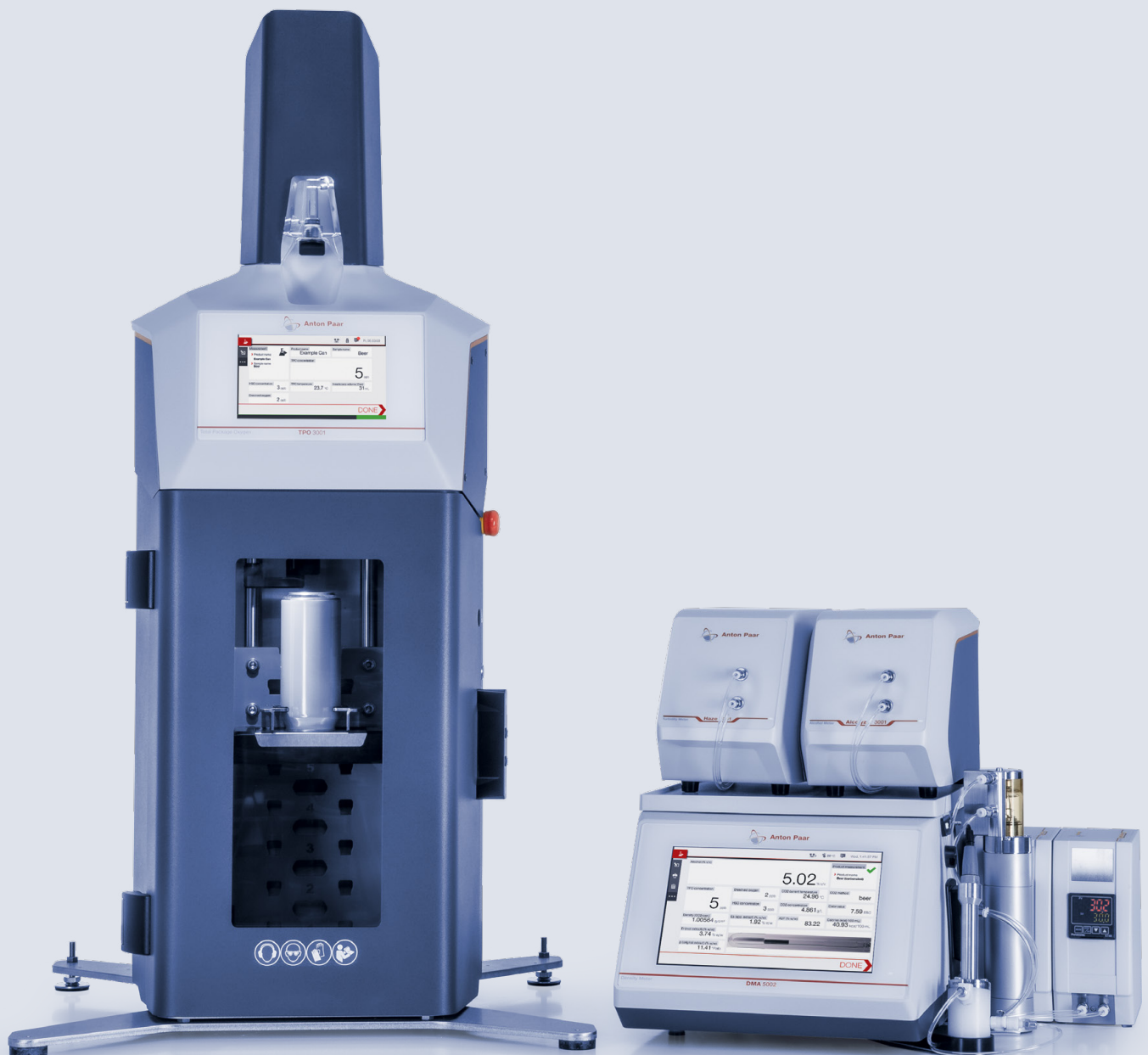


# Rozwiązania do uzyskania znakomitego piwa

Przegląd analizy piwa



# Lider rynku w analizie piwa

**Jako lider rynku oferujący rozwiązania analityczne dla branży napojów od 50 lat opracowaliśmy szereg innowacji technicznych zwiększających dokładność i szybkość pomiarów.**



**10x szybciej niż w przypadku metody destylacyjnej**  
Zdaj się na doświadczenie lidera rynku analizy napojów. Zwiększ dokładność i szybkość pomiaru, przeprowadź analizę alkoholu do 10x szybciej niż w przypadku destylacji. Zmniejsz ilość odpadów, popraw wydajność, zapewnij stałą jakość i usprawnij proces.

**Zgodność z ponad 16 normami branżowymi**  
Nasze systemy pomiarowe są w pełni zgodne z ponad 16 normami branżowymi ustanowionymi przez MEBAK, GB, EBC, BCOJ, ASBC i AOAC. Zapewniają wiarygodne, spójne wyniki spełniające globalne wymagania regulacyjne i jakościowe. Możesz zaufać naszym systemom, które gwarantują zgodność z przepisami w licznych zastosowaniach na wielu rynkach.



## **Ponad 50 lat doświadczenia i wiedzy specjalistycznej**

Nawiąż współpracę z partnerem posiadającym ponad 50-letnie doświadczenie w branży. Zyskaj dostęp do wsparcia w dowolnym miejscu i czasie. Zaufaj sprawdzonej wiedzy, na której polegają badacze i specjaliści ds. kontroli jakości w wielu branżach na całym świecie.



## **50 parametrów jakościowych w 8 minut**

Zmierz wszystkie istotne parametry za pomocą jednej konfiguracji. Zautomatyzuj napełnianie i czyszczenie do 32 próbek z rzędu w systemach bezciśnieniowych, oszczędzając czas i wysiłek. Zapewnij najwyższą jakość produktu dzięki przyrządom przenośnym, zaawansowanym systemom pomiarowym, zautomatyzowanym laboratoriom kontroli jakości i czujnikom procesowym.



## **Ponad 85 stacji serwisowych i 3-letnia gwarancja**

Nasze urządzenia słyną z trwałości, lecz w razie potrzeby pracownik globalnej sieci serwisowej zapewni wsparcie w języku lokalnym w czasie do 24 godzin. W każdym przypadku opracowania nowej generacji urządzeń zapewniamy dostępność części zamiennych do poprzednich modeli przez co najmniej 10 lat.



## **System do obsługi badań laboratoryjnych: AP Connect**

AP Connect umożliwia profesjonalny sposób zarządzania danymi bez użycia papieru, z dostępem z dowolnego komputera podłączonego do sieci. Eliminuje błędy wynikające z przenoszenia danych, centralizuje dane ze wszystkich urządzeń i usprawnia procedury robocze przy użyciu jednego interfejsu. Oszczędzaj czas i zapewnij zgodność z przepisami dzięki wydajnemu przepływowi danych i opcjonalnej dokumentacji walidacyjnej.

# Zawsze doskoną technologią

Nasza technologia U-Pulse, oparta na zaufanej metodzie wzbudzenia pulsacyjnego połączona z opatentowaną spektroskopią NIR zapewnia niezrównaną wydajność i wyznacza nowe standardy analizy napojów.



#### **Powtarzalność alkoholu rzędu 0,01% obj.**

Technologia U-Pulse wspierana przez FillingCheck™ i U-View™, w połączeniu z powtarzalnością pomiaru alkoholu rzędu 0,01% obj. umożliwia najdokładniejsze obliczenie ekstraktu i kaloryczności.

#### **Spersonalizowana konfiguracja: 21 urządzeń i modułów**

Wykorzystaj dostęp do szerokiego portfolio: od urządzeń przenośnych po systemy wieloparametrowe – na każdym etapie analizy. Z łatwością przeprowadzaj pomiary od brzeczki do produktu końcowego. Precyzyjnie analizuj wszystkie rodzaje piwa, od jasnych pilznerów po ciemne stouty.

#### **Intuicyjny interfejs użytkownika z 12 kierowanymi procedurami**

Uzyskaj prosty dostęp do najczęściej używanych funkcji za pośrednictwem ekranu o przekątnej 10,4 cala z obszarem szybkiego dostępu. Przypisz poziomy użytkownikom i zapobiegaj nieautoryzowanym zmianom. Bądź na bieżąco dzięki alertom systemowym i wyświetlanym statusom podajników próbek lub modułów pomiarowych.

#### **Dokładność gęstości: 0,000005 g/cm<sup>3</sup>**

Czujniki pomiarowe ze szkła borokrzemianowego wytwarzamy wyłącznie we własnych zakładach produkcyjnych. Zachowanie pełnej kontroli nad procesem wytwórczym tych niezwykle precyzyjnych czujników stanowiących podstawę genialnej technologii DMA umożliwia stworzenie najbardziej precyzyjnych gęstościomierzy na rynku.

#### **Zaufana, opatentowana technologia NIR**

Selektywna absorpcja NIR rzędu 1200 nm zapewnia szybką i precyzyjną analizę wszystkich napojów alkoholowych. Jej dokładność i wszechstronność sprawiają, że jest to wiodąca na rynku technologia kontroli jakości napojów. Dostępne są moduły Alcolyzer umożliwiające analizę 12 klas napojów od 0% obj. do 65% obj.

# Maksymalny potencjał



Lider rynku



## DMA 35: Przenośny miernik gęstości

- Dokładność gęstości: 0,001 g/ml
- Najszerszy zakres lepkości na rynku
- Szybkie i niezawodne monitorowanie fermentacji w zakresie od -10 °Plato do +85 °Plato
- Pobieranie próbek w temperaturze do 100°C (gorąca brzezka); brak potrzeby aktywnej kontroli temperatury
- Szybkie wyniki przy objętości próbki wynoszącej zaledwie 2 ml
- Przechowywanie i eksport ponad 1000 wyników do drukarki lub PC
- Niewielka waga: zaledwie 0,66 kg



## Alex 301, Alex 501: Mierniki stężenia alkoholu i zawartości ekstraktu

- Dokładność:  
Alex 301: 0,25% obj. dla piwa, wina, sake, alkoholi wysokoprocentowych <100 g/l; 0,45% obj. dla klarownych alkoholi wysokoprocentowych o zawartości ekstraktu >100 g/l i do 47% obj.  
Alex 501: 0,2% obj. dla piwa, wina, sake, alkoholi wysokoprocentowych <100 g/l; 0,4% obj. dla klarownych alkoholi wysokoprocentowych o zawartości ekstraktu >100 g/l i do 47% obj.
- Pomiar alkoholu i ekstraktu od 0,5% obj. do 47% obj.
- Dołączony zestaw do przygotowania próbek mętnego piwa i wina
- Obsługa jednym przyciskiem i wyniki w czasie poniżej 3 minut
- Monitorowanie krzywej fermentacji do 40 partii



## Alcolyzer 5001, Alcolyzer 7001: Mierniki stężenia alkoholu

- Powtarzalność:  
Alcolyzer 5001: 0,03% obj.  
Alcolyzer 7001: 0,01% obj.
- Zgodność z normami AOAC, BCOJ i OIV; płynny transfer danych
- Jedno urządzenie do analizy 12 rodzajów próbek zawierających od 0% obj. do 65% obj. alkoholu
- Precyzyjne wyniki uzyskane w czasie dwóch minut bez konieczności destylacji
- Opatentowana technologia NIR zapewnia powtarzalność pomiarów alkoholu rzędu 0,01% obj.
- Możliwość rozbudowy o podajnik próbek i opcjonalny moduł pomiaru barwy przy 430 nm do 32 próbek w jednym cyklu (tylko model 7001)



## CboxQC: Przenośny miernik rozpuszczonego CO<sub>2</sub> i O<sub>2</sub>

- Pobieranie próbek ze wszystkich typowych opakowań, linii technologicznych, zbiorników, kegów i beczek
- Działają w trudnych warunkach otoczenia: klasa ochrony IP67 i gumowa obudowa
- Łączony pomiar stężenia CO<sub>2</sub> i O<sub>2</sub> w zaledwie 90 sekund
- FillingCheck™: automatyczne wykrywanie błędów napełniania
- Do 11 godzin pracy na baterii (możliwość ładowania przenośnego)
- Kompaktowa, lekka i przenośna konstrukcja



## Miernik całkowitej zawartości tlenu w opakowaniu: TPO 3001 | TPO 5001

- Pomiar całkowitej zawartości tlenu bezpośrednio z puszek, butelek szklanych oraz butelek PET
- Wyniki w czasie poniżej czterech minut
- Automatyczne czyszczenie, minimalne nakłady konserwacji
- Możliwość doposażenia (TPO 3001) lub w pełni zintegrowany (TPO 5001) selektywny pomiar CO<sub>2</sub>
- Wytrzymała konstrukcja z ochroną IPX3 do pracy środowisku produkcyjnym



Top Seller



## DMA 4002, DMA 5002, DMA 6002: Modułowe gęstościomierze stacjonarne

- Dokładność:  
DMA 4002: 0,00005 g/cm<sup>3</sup>  
DMA 5002: 0,00001 g/cm<sup>3</sup>  
DMA 6002: 0,000005 g/cm<sup>3</sup>
- U-Pulse, U-Dry, U-View™
- Pomiar za dotknięciem przycisku
- Dioda stanu i podświetlenie strzykawki
- Dostępne rozszerzenia modułowe
- Pełna automatyzacja dzięki serii Xsample
- Wyniki z dokładnością do czterech miejsc dziesiętnych w 20 sekund

### Aplikacje

Analiza brzezki  
Monitorowanie fermentacji  
Pomiar ekstraktu pozornego

Monitorowanie fermentacji  
Analiza alkoholu  
Analiza ekstraktu

Analiza fermentacji  
Analiza napoju w trakcie produkcji  
Zatwierdzenie produktu do obrotu

### Aplikacje

Analiza rozpuszczonego O<sub>2</sub> i CO<sub>2</sub> w trakcie procesu i dla gotowych produktów

Analiza rozpuszczonego O<sub>2</sub> oraz O<sub>2</sub> i objętości w przestrzeni headspace  
Analiza w opakowaniu końcowym  
Kontrola napełniania

Analiza brzezki  
Analiza fermentacji  
Urządzenie sterujące dla systemów pomiarowych

# System pomiarowy



Dowiedz się więcej

Wybierz spośród następujących opcji i urządzeń głównych:

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



pH
pH 1102
pH 1201
pH 3101
pH 3201
pH 3301

Zmętnienie
Haze 3001
Lepkość
Lovis 2001

Zawartość alkoholu
Alcolyzer 1001 Beer
Alcolyzer 3001 Beer
Alcolyzer 3001

CO <sub>2</sub> , O <sub>2</sub>
CarboQC 1001
CarboQC ME
Opcja O <sub>2</sub> Plus przeznaczona dla CarboQC ME / 1001

Urządzenie napietniające
PFD
PFD Plus
Podgrzewacz próbek

Całkowita zawartość tlenu w opakowaniu
TPO 3001
TPO 5001
Podajnik próbek
Xsample 3100
Xsample 5100

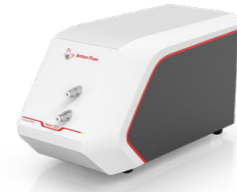
Dostępne opcjonalnie

## Rozszerzenia modułowe



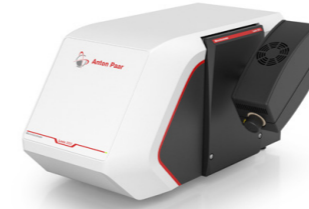
### pH

- Określanie pH wraz z innymi parametrami jakościowymi
- Moduły pH 1101, pH 1201, pH 3101, pH 3201 i pH 3301 obsługują ciśnieniowe i bezciśnieniowe rozwiązania analityczne
- Pomiary wykonywane bezpośrednio z opakowania lub przy użyciu odgazowanych próbek



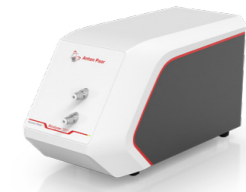
### Zmętnienie

- Haze 3001 wykorzystuje uznaną metodę proporcji obejmującą pomiar pod trzema kątami (0° dla światła przechodzącego oraz 25 i 90° dla światła rozproszonego)
- Eliminuje wpływ wielkości cząstek na wartość zmętnienia
- Umożliwia wykrywanie zanieczyszczeń
- Chroni właściwości wizualne
- Wykrywa efekt chill haze w połączeniu z zasilaniem wodą umożliwiającym wymianę ciepła



### Lepkość

- Lovis 2001 określa lepkość dynamiczną, kinematyczną, względną i istotną cieczy
- Dostępne różne konfiguracje kapilar
- Odpowiedni do określania lepkości i przewidywania czasu filtracji brzezki



### Zawartość alkoholu i barwa

- Alcolyzer umożliwia selektywny pomiar alkoholu i uzyskanie dokładnych wyników
- Odpowiedni do napojów takich jak piwo, wino i alkohole wysokoprocentowe
- Brak konieczności kalibracji specyficznej dla produktu
- Opcjonalny moduł umożliwia szybki pomiar barwy piwa



### CO<sub>2</sub>, O<sub>2</sub>

- Metoda wielokrotnego rozprężania objętości eliminuje wpływ innych rozpuszczonych gazów (np. N<sub>2</sub> i O<sub>2</sub>).
- Opcja O<sub>2</sub> Plus zapewnia kompatybilność z nowymi oraz poprzednimi modelami modułów CarboQC ME
- Prosty sposób rozszerzenia systemu o opcję O<sub>2</sub> Plus



### Urządzenie napełniające

- Urządzenie napełniające PFD pobiera próbki bezpośrednio z zamkniętych opakowań – butelek i puszek – do komory pomiarowej urządzeń analitycznych
- Szczelne i ciśnieniowe napełnianie eliminują utratę CO<sub>2</sub> podczas pobierania próbki
- Kompatybilne z podgrzewaczem próbek, który zapewnia niezawodny pomiar alkoholu w temperaturze poniżej 15°C
- Zoptymalizowany proces przygotowania próbki skraca czas pomiaru



### Całkowita zawartość tlenu w opakowaniu

- Szybki, selektywny pomiar TPO z puszek, butelek szklanych i butelek PET
- Możliwość doposażenia (TPO 3001) lub w pełni zintegrowany (TPO 5001) selektywny pomiar CO<sub>2</sub>
- Wyniki w czasie poniżej czterech minut
- Rozbudowa modułowa umożliwiającą analizę do 50 parametrów



### Podajnik próbek

- Seria Xsample oferuje najszerszy zakres automatyzacji na rynku
- Umożliwia automatyczne napełnianie i w pełni automatyczne przetwarzanie
- Automatyczny pomiar próbek

# Zalecane konfiguracje: Systemy bezciśnieniowe



Dowiedz się więcej



DMA 4002

Alcolyzer 1001 Beer

pH 1101

Xsample 3100

## Kontrola jakości dla browarów rzemieślniczych i produkcji małoseryjnych

- System Alcolyzer: dedykowany dla browarów rzemieślniczych
- Pomiar kluczowych parametrów piwa w zakładzie browarniczym
- Każdy rodzaj piwa: bez kalibracji specyficznej dla produktu
- Selektywne oznaczanie stężenia alkoholu; zgodność z destylacją (metodą referencyjną)
- Wiodąca technologia rekomendowana przez EBC, ASBC, MEBAK i BCoJ

Wieloparametrowy system pomiarowy:  
Zaprojektuj swój system do analizy piwa,  
element po elemencie.



DMA 5002

Alcolyzer 3001 Beer

pH 3301

Xsample 5100

## Kontrola jakości dla dużych i przemysłowych zakładów browarniczych

- Monitorowanie całego procesu produkcji: od brzezki do gotowego piwa
- Odpowiedni do wszystkich rodzajów piwa, cydru, napojów typu hard seltzer i kombuczy
- Autoryzacja jakości produktu przeznaczonego do butelkowania
- Wiodąca na rynku technologia wykorzystująca selektywne oznaczanie alkoholu



DMA 6002

Alcolyzer 3001 Beer z opcją Color

Haze 3001

pH 3301

Xsample 5100

## Wysokiej klasy rozwiązanie zapewniające doskonałą fermentację, przechowywanie i kontrolę produktu końcowego

- Monitorowanie całego procesu produkcji: od brzezki do gotowego piwa
- Ochrona właściwości wizualnych
- Do wszystkich rodzajów piwa, cydru, napojów typu hard seltzer i kombuczy
- 4 moduły pomiarowe, ponad 30 parametrów specyficznych dla branży
- W pełni automatyczne sprawdzenia/kalibracje przez wbudowane procedury SOP

# Zalecane konfiguracje: Systemy ciśnieniowe



Dowiedz się więcej



DMA 4002
Alcolyzer 1001
pH 1201
CarboQC 1001
PFD

#### Kontrola produktu w opakowaniu dla browarów rzemieślniczych

- Weryfikacja jakości piwa rzemieślniczego
- Selektywne oznaczanie stężenia alkoholu za pomocą unikalnej technologii Alcolyzer
- Każdy rodzaj piwa: bez kalibracji specyficznej dla produktu
- Selektywna analiza CO<sub>2</sub>

## Wieloparametrowy system pomiarowy: System do analizy piwa w opakowaniu



DMA 5002
Podgrzewacz próbek
Alcolyzer 3001 Beer z opcją Color
Haze 3001
pH 3201
CarboQC ME z opcją O <sub>2</sub> Plus
PFD Plus

#### Kontrola produktu w opakowaniu dla dużych zakładów browarniczych

- Zapewnienie specyfikacji produktu w zaledwie 3 minuty
- Spełnienie wymogów prawnych
- Ochrona właściwości wizualnych i poziomów rozpuszczonego tlenu
- Eliminacja przygotowania próbki i wpływu operatora



Najlepszy system analizy piwa na świecie

DMA 5002
Podgrzewacz próbek
Alcolyzer 3001 Beer z opcją Color
Haze 3001
pH 3201
CarboQC ME
TPO 3001

#### Najbardziej kompleksowa analiza z jednego opakowania

- Utrzymanie wydajności napełniarki i zapewnienie jakości produktu końcowego
- Pomiar ponad 50 parametrów jakościowych z jednego opakowania
- Zapis danych za naciśnięciem przycisku, wszystkie wyniki w jednym zestawie danych
- W pełni zautomatyzowane czyszczenie i test szczelności



# Przygotuj się na przyszłość

Zainspirowane ponad 50-letnim doświadczeniem rozwiązania analityczne Anton Paar umożliwiają adaptację do nadchodzących potrzeb oraz wspierają rozwój firmy.



## Edge 7000

- Potężny sterownik procesowy z najnowocześniejszymi interfejsami i procesorami umożliwiające płynne monitorowanie wielu urządzeń
- Nowoczesna konstrukcja z 10,1-calowym projekcyjnym wyświetlaczem multitouch
- Długoterminowe bezpieczeństwo i elastyczność dzięki oprogramowaniu bazującemu na systemie Linux
- Niezależny od platformy interfejs użytkownika oparty na przeglądarce internetowej



## ALAB 5000

- Pełna automatyzacja, działanie 24/7: brak przestoju i maksymalna wydajność
- Wyniki pomiarów kluczowych parametrów kontroli jakości w czasie rzeczywistym
- Brak konieczności manualnego przygotowania próbek
- Zaprojektowany do pracy w trudnych warunkach produkcyjnych
- Dostępny wariant analityczny oraz do pomiaru momentu obrotowego otwarcia kapsli i nakrętek

# Niezawodność. Zgodność. Wiedza.



Dowiedz się więcej

Nasi świetnie wyszkoleni i certyfikowani technicy są zawsze gotowi, aby zapewnić płynną pracę Twoich urządzeń.

### Maksymalny czas działania

Niezależnie od tego, jak intensywnie korzystasz z urządzenia, pomożemy utrzymać je w idealnej formie i zabezpieczyć inwestycję. Przez co najmniej 10 lat po zaprzestaniu produkcji urządzenia zapewnimy dostęp do wszelkich usług serwisowych i części zamiennych, jakie mogłyby okazać się potrzebne.

### Program gwarancyjny

Jesteśmy przekonani o wysokiej jakości naszych urządzeń. Dlatego zapewniamy pełną gwarancję na okres 3 lat. Pamiętaj jedynie o przestrzeganiu odpowiedniego harmonogramu konserwacji. Możesz również przedłużyć okres gwarancji na urządzenie.

### Szybki czas reakcji

Wiemy, że czasami pilnie potrzebujesz odpowiedzi. Dlatego zapewniamy reakcję na zapytanie w ciągu 24 godzin. Oferujemy bezpośrednią pomoc zapewnianą przez ludzi, a nie chat-boty.

### Globalna sieć usług

Nasza rozbudowana sieć serwisowa dla klientów obejmuje ponad 600 certyfikowanych techników serwisu w 85+ lokalizacjach. Gdziekolwiek jesteś, w pobliżu zawsze dostępny jest technik serwisu Anton Paar.



# Systemy do analizy piwa

	Kontrola jakości dla browarów rzemieślniczych i produkcji małoseryjnych	Kontrola jakości dla dużych i przemysłowych zakładów browarniczych	Rozwiązanie modułowe: usprawnienie fermentacji i przechowywania
Parametry	Alkohol   Ekstrakt   pH	Alkohol   Ekstrakt   pH	Alkohol   Ekstrakt   pH   Zmętnienie   Barwa
<b>Zakres pomiarowy</b>			
Alkohol	Od 0% obj. do 12% obj.		
Gęstość	Od 0 g/cm <sup>3</sup> do 3 g/cm <sup>3</sup>		
Barwa	-	-	Od 0 EBC do 120 EBC (od 0 SRM do 60,96 SRM)
Wartość pH	Od pH 0 do pH 14		
Zmętnienie	-	-	od 0 do 100 EBC (od 0 do 400 NTU)
<b>Powtarzalność (odchylenie standardowe)</b>			
Alkohol	0,05% obj.	0,01% obj.	
Gęstość	0,00001 g/cm <sup>3</sup>	0,000003 g/cm <sup>3</sup>	0,000001 g/cm <sup>3</sup>
Barwa	-	-	0,1 EBC (0,05 SRM)
Wartość pH	0,02 w zakresie od pH 3 do pH 7		
Zmętnienie	-	-	0,3% wartości zmierzonej +0,02 EBC / 0,08 NTU zgodnie z zawiesiną referencyjną formazyny
<b>Informacje ogólne</b>			
Funkcje specjalne	U-Tube, U-View™, U-Dry, U-Pulse		
Minimalna ilość próbki na pomiar	35 ml		
Typowy czas pomiaru jednej próbki	4 min (z wprowadzaniem próbki włącznie)		
Przepustowość	Od 15 do 20 próbek na godzinę		
Zasilanie	Od 100 do 240 V AC, 50/60 Hz, wahania ±10%, 190 VA		
Temperatura otoczenia	Od 15°C do 32°C (59°F do 89,6°F)		
Wilgotność powietrza	Bez kondensacji w temp. 20°C: <90% wilgotności względnej 25°C: <60% wilgotności względnej 30°C: <45% wilgotności względnej		
<b>Normy</b>			
MEBAK	Rozdział 2.9.6.3 (B-590.10.181) Rozdział 2.12.2 (B-420.01.272)		Rozdział 2.9.6.3 (B-590.10.181) Rozdział 2.12.2 (B-420.01.272) Rozdział 2.14.1.2 (B-420.01.272)
GB	T 4928-2008		
EBC	Rozdział 8.2.2 Rozdział 9.2.6 Rozdział 9.43.2		Rozdział 8.2.2 Rozdział 9.2.6 Rozdział 9.43.2 Rozdział 8.5 Rozdział 8.6
BCOJ	8.3.6 Alcołyzer do pomiaru zawartości alkoholu 8.4.3 Alcołyzer do pomiaru ekstraktu rzeczywistego Analityczna metoda badania piwa		
ASBC	Beer-4G: Zawartość ekstraktu brzezki podstawowej za pomocą technologii NIR (2004)		
AOAC	-	-	Metoda 956.02 (430 nm)

Znaki zastrzeżone: FillingCheck (006834725), U-View (006834791), ThermoBalance (006835094)

# Systemy do analizy piwa w opakowaniu

	Kontrola produktu w opakowaniu dla browarów rzemieślniczych	Kontrola produktu w opakowaniu dla dużych zakładów browarniczych	Najbardziej kompleksowa analiza z jednego opakowania
Parametry	Alkohol   Ekstrakt   pH   CO <sub>2</sub>	Alkohol   Ekstrakt   pH   CO <sub>2</sub>   DO	Alcohol   Ekstrakt   pH   Zmętnienie   CO <sub>2</sub>   DO   HSO   HSV
<b>Zakres pomiarowy</b>			
Alkohol	Od 0% obj. do 12% obj.		
Gęstość	Od 0 g/cm <sup>3</sup> do 3 g/cm <sup>3</sup>		
Barwa	-	Od 0 EBC do 120 EBC (od 0 SRM do 60,96 SRM)	
Wartość pH	Od pH 0 do pH 14		
Zmętnienie	-	od 0 do 100 EBC (od 0 do 400 NTU)	
<b>Powtarzalność (odchylenie standardowe)</b>			
Alkohol	0,05% obj.	0,01% obj.	
Gęstość	0,00001 g/cm <sup>3</sup>	0,000003 g/cm <sup>3</sup>	
Barwa	-	0,1 EBC (0,05 SRM)	
Wartość pH	0,02 w zakresie od pH 3 do pH 7		
Zmętnienie	-	0,3% wartości zmierzonej +0,02 EBC / 0,08 NTU zgodnie z zawiesiną referencyjną formazyny	
<b>Informacje ogólne</b>			
Funkcje specjalne	U-Tube, U-View™, U-Pulse		
Minimalna ilość próbki na pomiar	150 ml		260 ml
Typowy czas pomiaru jednej próbki	3 min (z wprowadzaniem próbki włącznie)		Od 8 do 10 min (z wprowadzaniem próbki włącznie)
Przepustowość	15 próbek na godzinę		7 próbek na godzinę
Zasilanie	Od 100 do 240 V AC, 50/60 Hz, wahania ±10%, 190 VA		
Temperatura otoczenia	Od 15°C do 32°C (59°F do 89,6°F)		
Wilgotność powietrza	Bez kondensacji w temp. 20°C: <90% wilgotności względnej 25°C: <60% wilgotności względnej 30°C: <45% wilgotności względnej		
<b>Normy</b>			
MEBAK	Rozdział 2.9.6.3 (B-590.10.181) Rozdział 2.12.2 (B-420.01.272)	Rozdział 2.9.6.3 (B-590.10.181) Rozdział 2.12.2 (B-420.01.272) Rozdział 2.14.1.2 (B-420.01.271)	
GB	T 4928-2008		
EBC	Rozdział 8.2.2 Rozdział 9.2.6 Rozdział 9.43.2		Rozdział 8.2.2 Rozdział 9.2.6 Rozdział 9.43.2 Rozdział 8.5 Rozdział 8.6
BCOJ	8.3.6 Alcołyzer do pomiaru zawartości alkoholu 8.4.3 Alcołyzer do pomiaru ekstraktu rzeczywistego Analityczna metoda badania piwa		
ASBC	Beer-4G: Zawartość ekstraktu brzezki podstawowej za pomocą technologii NIR (2004)		
AOAC	-	Metoda 956.02 (430 nm)	

Znaki zastrzeżone: FillingCheck (006834725), U-View (006834791), ThermoBalance (006835094)

