

Lösungen für Ihr exzellentes Bier

Überblick Bieranalyse



Der Marktführer in der Bieranalyse

In den 50 Jahren, in denen wir als Marktführer analytische Lösungen für die Getränkeindustrie anbieten, haben wir eine Reihe von technischen Innovationen entwickelt, die die Genauigkeit und Geschwindigkeit Ihrer Messungen erhöhen.



Bis zu 10-mal schneller als die Destillation
Zählen Sie auf die Expertise des Marktführers in der Getränkeanalyse. Erhöhen Sie die Messgenauigkeit und die Geschwindigkeit, indem Sie Alkohol bis zu 10x schneller analysieren als durch Destillation. Verringern Sie den Abfall, verbessern Sie die Effizienz und sorgen Sie für gleichbleibende Qualität, um eine kontinuierliche Verbesserung zu erreichen.

Einhaltung von mehr als 16 Industriestandards
Unsere Messsysteme sind vollständig konform zu mehr als 16 Industriestandards von MEBAK, TTB, GB, EBC, BCOJ, ASBC und AOAC. Dies gewährleistet zuverlässige, konsistente Ergebnisse, die den weltweiten gesetzlichen Vorschriften und Qualitätsanforderungen entsprechen. Sie können sich darauf verlassen, dass unsere Systeme die Konformität mit Vorschriften in verschiedenen Märkten und Anwendungen unterstützen.



Mehr als 50 Jahre Anwendungserfahrung
Ihr Partner besteht aus einem Team, das auf über 50 Jahre Erfahrung in der Branche zurückgreifen kann. Greifen Sie jederzeit und überall auf fachkundige Anwendungsunterstützung zu. Vertrauen Sie auf dieselbe bewährte Expertise, auf die sich Forscher und Qualitätsmanager weltweit in verschiedenen Branchen verlassen.



50 Qualitätsparameter in 8 Minuten
Messen Sie alle relevanten Parameter mit einem einzigen Aufbau. Sparen Sie Zeit und Aufwand, indem Sie die Befüllung und Reinigung für bis zu 32 entgaste Proben in Serie automatisieren. Sichern Sie höchste Produktqualität mit Handgeräten, fortschrittlichen Messsystemen, automatisierten Qualitätskontroll-Labors und Inline-Sensoren.



Mehr als 85 Servicestellen und eine 3-Jahres-Garantie
Unsere Geräte sind für ihre Langlebigkeit bekannt. Falls Sie jedoch Unterstützung benötigen, reagiert eine Fachkraft des globalen Servicenetzes innerhalb von 24 Stunden und spricht Ihre Landessprache. Jedes Mal, wenn wir eine neue Gerätegeneration auf den Markt bringen, garantieren wir für Ihre Geräte eine Ersatzteilverfügbarkeit von mindestens 10 Jahren.



Laborprozesssystem: AP Connect
AP Connect ermöglicht eine papierlose, professionelle Datenverwaltung mit Zugriff von jedem Computer in Ihrem Netzwerk. Dadurch werden Übertragungsfehler eliminiert, Daten von allen Geräten zentralisiert und Arbeitsabläufe über eine einzige Schnittstelle optimiert. Sparen Sie Zeit und unterstützen Sie die Konformität mit effizienten Datenflüssen und optionaler Validierungsdokumentation.

Immer überlegene Technologie

Unsere U-Pulse-Technologie, die auf der bewährten „Pulsed Excitation Method“ basiert, wird mit patentierter NIR-Spektroskopie kombiniert, um eine unübertroffene Leistung zu erzielen und neue Maßstäbe in der Getränkeanalyse zu setzen.

Wiederholbarkeit 0,01 % v/v Alkohol

Die U-Pulse Technologie, unterstützt durch FillingCheck™ und U-View™, kombiniert mit einer Wiederholbarkeit von 0,01 % v/v Alkohol, ermöglicht die genaueste Berechnung von Extrakt und Kalorienwert.

Maßgeschneiderte Konfiguration: 21 Messgeräte und Module

Greifen Sie auf ein breites Portfolio – von Handgeräten bis zu Multiparameter-Systemen – für jede Analysephase zu. Führen Sie mühelos Messungen von der Würze bis zum Endprodukt durch. Analysieren Sie ganz präzise alle Biersorten, von hellen Pilsnern bis zu dunklen Stouts.

Intuitive Benutzeroberfläche mit 12 geführten Assistenten

Favorisierte Menüdialoge sind über den 10,4-Zoll-Bildschirm und den Schnellzugriffsbereich problemlos zugänglich. Weisen Sie Benutzerebenen zu, um unbeabsichtigte Änderungen zu verhindern. Bleiben Sie mit Systemwarnungen und Echtzeit-Statusanzeigen für Probenwechsler oder Messmodule immer auf dem Laufenden.

Genauigkeit der Dichte: 0,000005 g/cm³

Wir stellen die Messsensoren aus Borosilikatglas ausschließlich im eigenen Haus her. Nur wenn wir die Herstellung dieser außergewöhnlichen Sensoren und damit jede einzelne Facette der genialen DMA-Kerntechnologie, die ihnen zugrunde liegt, vollständig kontrollieren, können wir sicherstellen, dass wir Ihnen das exakteste Dichtemessgerät auf dem Markt liefern.

Bewährte, patentierte NIR- Technologie

Die selektive NIR-Absorption bei 1.200 nm ermöglicht eine schnelle und präzise Analyse aller alkoholischen Getränke. Seine Genauigkeit und Vielseitigkeit machen dies zu einer marktführenden Technologie für die Qualitätskontrolle von Getränken. Kundinnen und Kunden können Alcolyzer-Module für die Analyse von bis zu 12 Getränkeklassen von 0 % v/v bis 65 % v/v wählen.



Potenziale nutzen



Marktführer



Alex 301, Alex 501: Alkohol- und Extraktmessgeräte

- Dichtegenauigkeit: 0,001 g/ml
- Der größte Viskositätsbereich auf dem Markt
- Schnelle, zuverlässige Fermentationsüberwachung von -10 °Plato bis +85 °Plato
- Probenbefüllung bei Temperaturen von bis zu 100 °C (Heißwürze); keine aktive Temperiereinheit erforderlich
- Schnelle Ergebnisse mit nur 2 ml Probenvolumen
- Speicherung und Export von über 1.000 Ergebnissen an einen Drucker oder PC
- Geringes Gewicht: nur 0,66 kg



Alcolyzer 5001, Alcolyzer 7001: Alkoholmessgeräte

- Genaugkeit:
Alex 301: 0,25 % v/v für Bier, Wein, Sake, Spirituosen < 100 g/l; 0,45 % v/v für nicht trübe Spirituosen mit > 100 g/l Extrakt und bis zu 47 % v/v
Alex 501: 0,2 % v/v für Bier, Wein, Sake, Spirituosen < 100 g/l; 0,4 % v/v für nicht trübe Spirituosen mit > 100 g/l Extrakt und bis zu 47 % v/v
- Messung von Alkohol und Extrakt von 0,5 % v/v bis 47 % v/v
- Inklusive Probenvorbereitungskit für trübe Biere und Weine
- Bedienung mit einer Taste und Ergebnissen in weniger als drei Minuten
- Überwachung der Fermentationskurve für bis zu 40 Chargen
- Wiederholbarkeit:
Alex 301: 0,03 % v/v
Alex 7001: 0,01 % v/v
- Konformität mit AOAC-, BCOJ- und OIV-Standards; nahtlose Datenübertragung
- Analyse von 12 Probentypen mit 0 % v/v bis 65 % v/v Alkoholgehalt mit einem einzigen Gerät
- Präzise Ergebnisse in nur zwei Minuten ohne Destillation
- Wiederholbarkeit von 0,01 % v/v Alkohol mit patentierter NIR-Technologie
- Upgrade mit einem Probenwechsler und Farboption bei 430 nm für bis zu 32 Proben in einem Durchgang (nur 7001)



CboxQC: Tragbares Messgerät für gelöstes CO₂ und O₂

- Probenahme aus allen gängigen Fertigpackungen, Prozesslinien, Tanks, Fässern und Gebinden
- Einsatz in rauen Umgebungen: Schutzklasse IP67 und Gummigehäuse
- Kombinierte CO₂- und O₂-Messergebnisse in nur 90 Sekunden
- FillingCheck™: Automatische Erkennung von Füllfehlern
- Bis zu 11 Stunden Akkulaufzeit (tragbares Aufladen möglich)
- Kompaktes, leichtes, tragbares Design



TPO 5000: Gesamtsauerstoffmessgerät

- Messung des Gesamtsauerstoffgehalts direkt aus Dosen, Glas- und PET-Flaschen
- TPO-Ergebnisse in nur vier Minuten
- Automatische Selbstreinigung und minimale Wartung
- Integration mit Anton Paar CarboQ CO₂-Messgerät oder CboxQC kombiniertem CO₂- und O₂-Messgerät
- Einsetzbar in rauen Prozessumgebungen
- Die einzige kombinierte Lösung zur Messung des Gesamtsauerstoffgehalts und von mehr als 50 für die Bierindustrie spezifischen Parametern zur Produktfreigabe aus einer einzigen Verpackung



Verkaufsschlager



DMA 35: Tragbares Dichtemessgerät

- Dichtegenauigkeit: 0,001 g/ml
- Der größte Viskositätsbereich auf dem Markt
- Schnelle, zuverlässige Fermentationsüberwachung von -10 °Plato bis +85 °Plato
- Probenbefüllung bei Temperaturen von bis zu 100 °C (Heißwürze); keine aktive Temperiereinheit erforderlich
- Schnelle Ergebnisse mit nur 2 ml Probenvolumen
- Speicherung und Export von über 1.000 Ergebnissen an einen Drucker oder PC
- Geringes Gewicht: nur 0,66 kg

Anwendungen

- Würzeanalyse
- Fermentation Monitor
- Messung des scheinbaren Extrakts

- Fermentation Monitor
- Alkoholanalyse
- Extraktanalyse

- Fermentationsanalyse
- Analyse des unfertigen Produkts
- Kontrolle der Produktfreigabe

Anwendungen

- Analyse von gelöstem Sauerstoff und CO₂ während des Prozesses und für fertige Produkte

- Analyse von gelöstem Sauerstoff, Kopfraum-Sauerstoff und Kopfraumvolumen
- Analyse der Endverpackung
- Füllerkontrolle

- Würzeanalyse
- Fermentationsanalyse
- Kontrollvorrichtung für Messsysteme

Messsystem

Wählen Sie aus den folgenden Optionen und Primärgeräten:

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



pH	Trübung	Alkoholgehalt	CO ₂ , O ₂	Füllsystem	Gesamtsauerstoff
pH 1102	Haze 3001	Alcolyzer 1001 Beer	CarboQC 1001	PFD	TPO 5000
pH 1201	Viskosität	Alcolyzer 3001 Beer	CarboQC ME	PFD Plus	Probenwechsler
pH 3101	Lovis 2001	Alcolyzer 3001	Option O ₂ Plus für CarboQC ME/1001	Probenkonditionierer	Xsample 3100
pH 3201					Xsample 5100
pH 3301					

Optionales Zubehör

Modulare Erweiterung



pH

- Bestimmung des pH-Werts zusammen mit anderen Qualitätsparametern
- Die Module pH 1101, pH 1201, pH 3101 und pH 3201 unterstützen druckbeaufschlagte und drucklose Analyselösungen
- Messungen werden entweder direkt aus der Verpackung oder aus entgasten Proben vorgenommen



Trübung

- Haze 3001 verwendet die bewährte Verhältnis-Methode mit Messung in drei Winkeln (Transmission 0°, Streulicht bei 25° und 90°)
- Eliminiert den Einfluss der Partikelgröße auf den Trübungswert
- Ermöglicht die Erkennung von Verunreinigungen
- Bewahrt die visuellen Eigenschaften
- Erkennt Kältetrübungen in Kombination mit einer Wasserversorgung für den Wärmeaustausch



Viskosität

- Lovis 2001 bestimmt die dynamische, kinematische, relative und intrinsische Viskosität von Flüssigkeiten
- Kapillaren sind in verschiedenen Konfigurationen erhältlich
- Geeignet zur Bestimmung der Viskosität und zur Vorhersage der Läuterzeit von Würze



Alkoholgehalt und Farbe

- Der Alcolyzer ermöglicht eine selektive Alkoholmessung für exakte Ergebnisse
- Geeignet für Getränke wie Bier, Wein und Spirituosen
- Keine produktsspezifischen Kalibrierungen erforderlich
- Optionale Farbemessung ermöglicht schnelle Farbmessung von Bier



CO₂, O₂

- Die Mehrfachvolumenexpansions-Methode eliminiert den Einfluss anderer gelöster Gase wie N₂ und O₂
- Die Option O₂ Plus ist sowohl mit neuen als auch mit bestehenden CarboQC ME-Messmodulen kompatibel
- Die Nachrüstung der Option O₂ Plus ist problemlos möglich



Füllsystem

- Das Füllsystem PFD überführt Ihre Proben direkt von einem geschlossenen Gebinde – egal, ob Dose oder Flasche – in die Messkammer des Messgerätes.
- Die versiegelte Befüllung unter Druck stellt sicher, dass während der Überführung kein CO₂ verloren geht
- Kompatibel mit einem Probenkonditionierer für zuverlässige Alkoholmessungen bei Temperaturen unter 15 °C
- Die Messzeit wird durch eine optimierte Probenvorbereitung verringert



Gesamtsauerstoff

- Der TPO 5000 führt die Analyse in weniger als vier Minuten durch
- Der Betrieb ist als Stand-alone-Gerät, in Kombination mit einem CO₂-Messgerät oder eingebettet in ein Messsystem für abgefüllte Getränke (Packaged Beverage Measurement System) möglich



Probenwechsler

- Die Xsample-Serie bietet die breiteste Palette an Automatisierungsmöglichkeiten auf dem Markt
- Ermöglicht die automatische Befüllung und vollautomatische Verarbeitung
- Proben werden automatisch gemessen

Empfohlene Konfigurationen: drucklos



Mehr erfahren



DMA 4002

Alcolyzer 1001 Bier
pH 1101
Xsample 3100

Multiparameter-Messsystem:
Konzipieren Sie Ihr Biermesssystem,
ein Modul nach dem anderen.



DMA 5002

Alcolyzer 3001 Beer
pH 3301
Xsample 5100



DMA 6002

Alcolyzer 3001 Beer mit Option Farbe
Haze 3001
pH 3301
Xsample 5100

Qualitätskontrolle für Craft-Brauereien und Kleinbatchproduktionen

- Das Alcolyzer-Analysesystem: für Craft-Brauereien maßgeschneidert
- Eigene Messung von Schlüsselparametern
- Jede Art von Bier: keine produktsspezifische Kalibrierung
- Selektive Bestimmung von Alkohol; Konformität mit der Destillation (Referenz)
- Führende Technologie, empfohlen von EBC, ASBC, MEBAK und BCoJ

Qualitätskontrolle für Großbrauereien und industrielle Brauereien

- Überwachung des gesamten Produktionsprozesses von der Würze bis zum fertigen Bier
- Geeignet für alle Arten von Bier, Cider, Hard Seltzer und Kombucha
- Produktqualitätsfreigabe für die Abfüllung
- Marktführende Technologie zur selektiven Alkoholbestimmung

Die hochwertige Lösung für perfekte Fermentation, Lagerung und Endproduktkontrolle

- Überwachung des gesamten Produktionsprozesses von der Würze bis zum fertigen Bier
- Bewahrung der visuellen Eigenschaften
- Für alle Arten von Bier, Cider, Hard Seltzer und Kombucha
- Vier Messmodule, mehr als 30 branchenspezifische Parameter
- Integriertes Standardverfahren für vollautomatische Prüfung/Kalibrierung

Empfohlene Konfigurationen: druckbeaufschlagt



Mehr erfahren



DMA 4002

Alcolyzer 1001
pH 1201
CarboQC 1001
PFD

**Multiparameter-Messsystem:
Packaged Beer Measurement System**



DMA 5002

Probenaufbereiter
Alcolyzer 3001 Beer mit Option Farbe
Haze 3001
pH 3201
CarboQC ME mit Option O ₂ Plus
PFD Plus



DMA 5002

Probenaufbereiter
Alcolyzer 3001 Beer mit Option Farbe
Haze 3001
pH 3201
CarboQC ME
TPO 5000

Gebindekontrolle für Craft-Brauereien

- Überprüfung der Qualität von Craftbier
- Selektive Alkoholbestimmung durch einzigartige Alcolyzer-Technologie,
- Jede Art von Bier: keine produktsspezifische Kalibrierung
- Selektive CO₂-Analyse

Gebindekontrolle für Großbrauereien

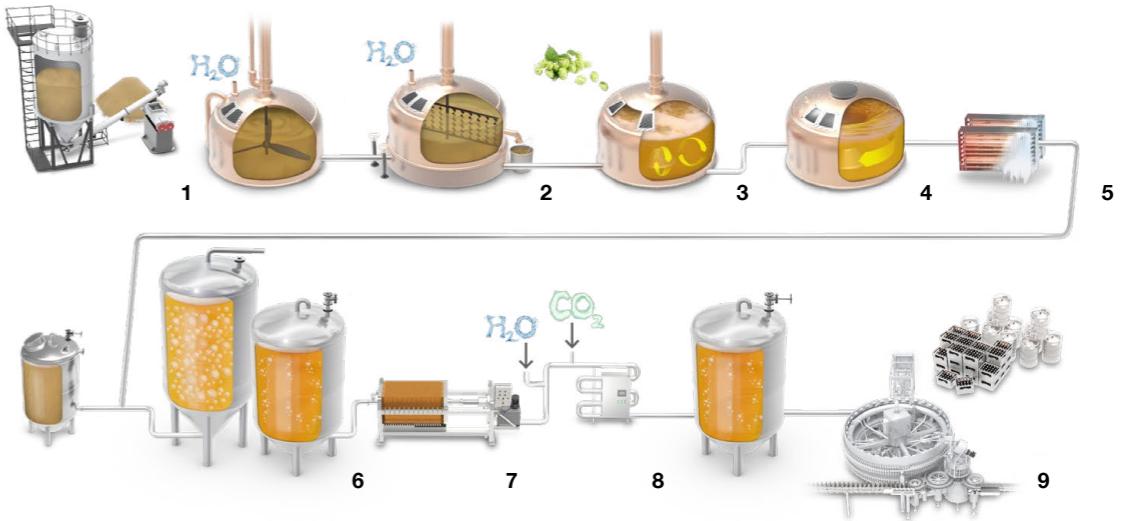
- Sicherstellung von Produktspezifikationen in nur drei Minuten
- Erfüllung gesetzlicher Anforderungen
- Bewahrung der visuellen Eigenschaften und des Gehalts an gelöstem Sauerstoff
- Keine Probenvorbereitung und Bedienereinflüsse mehr

Die umfassendste Analyse aus einem einzigen Gebinde

- Sicherstellung der Leistung des Füllers
- Messung von mehr als 50 Qualitätsparameter aus einem einzigen Gebinde
- Alle Daten mit einem einzigen Tastendruck in einem einzigen Datensatz
- Vollautomatisierte Reinigung und Dichtheitstest

Die Komplettlösung für Ihre Bieranalyse

Wir sind der weltweit erste Komplettanbieter für die Bieranalyse. Messen Sie mehr als 50 Parameter mit einer Vielzahl von Labor- und Prozessmessgeräten – und das überall in Ihrer Anlage. Es war noch nie so einfach, die Qualitätskontrollen für Ihr Bier zu optimieren. Über die Davis 5-Software verbunden, werden Prozesssensoren auf Knopfdruck kalibriert und justiert, wobei Labormessungen als Referenz dienen.



	Würzeanalyse			Gärungskontrolle		Lagerung		Abfüllung	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Kontrolle der Rohstoffe									
Dichte (Extrakt)	✓	✓	✓						
Dichte (°Plato)		✓	✓						
Dichte (SG)		✓	✓						
pH	✓								
Viskosität	✓								
Elementverunreinigungen	✓								
Schallgeschwindigkeit (Extrakt)	✓	✓	✓						
Trübung									
Farbe									
Brechungsindex (Extrakt)									
Alkohol									
Gelöstes O ₂									
Gelöstes CO ₂									
TPO									
Messung im Labor	✓	✓							
Prozessmessungen		✓	✓						

Machen Sie sich für die Zukunft bereit

Inspiriert von mehr als 50 Jahren Erfahrung
antizipieren die Analyselösungen von
Anton Paar zukünftige Bedürfnisse, damit
Unternehmen wachsen können.



Edge 7000

- Leistungsstarker Prozesscontroller mit modernsten Schnittstellen und CPUs, der eine nahtlose Überwachung über mehrere Geräte hinweg ermöglicht
- Erstklassige Leistung mit einem 10,1"-Multitouch-Projektiv-Display
- Langfristige Sicherheit und Flexibilität mit einem Linux-basierten Betriebssystem
- Plattformunabhängige webbasierte Verwaltungs- und Benutzeroberfläche

ALAB 5000

- Vollständig automatisierter 24/7-Betrieb: keine Ausfallzeiten und maximale Produktivität
- At-line-Messergebnisse wichtiger Qualitätsparameter in Echtzeit
- Keine manuelle Probenvorbereitung
- Entwickelt für den Einsatz in rauer Produktionsumgebung
- Erhältlich in Analytic- oder Torque-Varianten

Zuverlässig. Konform. Qualifiziert.

Unsere gut ausgebildeten und zertifizierten Servicetechnikerinnen und -techniker stehen bereit, um Ihr Gerät optimal instand zu halten.

Maximale Betriebsdauer

Unabhängig davon, wie intensiv Sie Ihr Gerät nutzen: Wir helfen Ihnen, es in einem perfekten Zustand zu halten und Ihre Investition zu schützen. Auch nach Abkündigung eines Gerätes stellen wir Ihnen über einen Zeitraum von mindestens 10 Jahren jeden Service und jedes Ersatzteil zur Verfügung, das Sie benötigen könnten.

Garantieprogramm

Wir sind von der hohen Qualität unserer Messgeräte überzeugt. Deshalb gewähren wir eine umfassende dreijährige Garantie. Dafür stellen Sie lediglich sicher, dass Sie den entsprechenden Wartungsplan einhalten. Es ist möglich, die Garantie für Ihr Gerät auch über das Ablaufdatum der Garantie hinaus zu verlängern.

Kurze Antwortzeiten

Wir wissen: Zeit ist Geld! Daher beantworten wir Ihr Anliegen innerhalb von 24 Stunden. Bei uns erhalten Sie unkomplizierte Hilfe von erfahrenen Personen, nicht von computerunterstützten Universallösungen.

Weltweites Servicenetz

Unser großes Servicenetzwerk für Kundinnen und Kunden umfasst 85+ Standorte mit mehr als 600 zertifizierten Servicetechnikerinnen und -technikern. Die Lage Ihres Standortes spielt keine Rolle: Eine Servicetechnikerin oder ein Servicetechniker von Anton Paar ist immer in Ihrer Nähe.



Anton Paar



Beer Measurement Systems

	Qualitätskontrolle für Craft-Brauereien und Kleinserienproduktionen	Qualitätskontrolle für Großbrauereien und industrielle Brauereien	Die modulare Lösung für eine perfekte Gärung und Lagerung
Parameter	Alkohol Extrakt pH-Wert	Alkohol Extrakt pH-Wert	Alkohol Extrakt pH-Wert Trübung Farbe
Messbereich			
Alkohol	0 % v/v bis 12 % v/v		
Dichte	0 g/cm³ bis 3 g/cm³		
Farbe	-	-	0 EBC bis 120 EBC (0 ASBC bis 60,96 SRM (ASBC))
pH-Wert	pH 0 bis pH 14		
Trübung	-	-	0 EBC bis 100 EBC (0 ASBC bis 6900 SRM (ASBC))
Wiederholbarkeit Std.-abw.			
Alkohol	0,05 % v/v	0,01 % v/v	
Dichte	0,00001 g/cm³	0,000003 g/cm³	0,000001 g/cm³
Farbe	-	-	0,1 EBC (0,05 SRM (ASBC))
pH-Wert	0,02 im Messbereich pH 3 bis pH 7		
Trübung	-	-	0,3 % des Messwerts + 0,02 EBC/1,4 ASBC gemäß Formazin-Referenzsuspension
Allgemeine Informationen			
Leistungsmerkmale	Biegeschwinger, U-View™, U-Dry, U-Pulse		
Mindestprobenmenge pro Messung	35 ml		
Typische Messdauer pro Probe	4 Minuten (inkl. Befüllung)		
Probendurchsatz	15 bis 20 Proben pro Stunde		
Stromversorgung	AC 100 V bis 240 V, 50/60 Hz, Schwankung ±10 %, 190 VA		
Umgebungstemperatur	15 °C bis 32 °C		
Luftfeuchtigkeit	Nicht kondensierend, 20 °C: < 90% relative Luftfeuchtigkeit 25 °C: < 60 % relative Luftfeuchtigkeit 30 °C: < 45 % relative Luftfeuchtigkeit		
Standards			
MEBAK	Chapter 2.9.6.3 (B-590.10.181) Chapter 2.12.2 (B-420.01.272)		Chapter 2.9.6.3 (B-590.10.181) Chapter 2.12.2 (B-420.01.272) Chapter 2.14.1.2 (B-420.01.271)
GB	T 4928-2008		
EBC	Kapitel 8.2.2 Kapitel 9.2.6 Chapter 9.43.2		Kapitel 8.2.2 Kapitel 9.2.6 Kapitel 9.43.2 Kapitel 8.5 Kapitel 8.6
BCOJ	8.3.6 Alcolyzer for alcohol contents 8.4.3 Alcolyzer for real extract Analysenmethode für Bier		
ASBC	Beer-4G: Near-infrared and original extract content (2004)		
AOAC	-	-	Methode 956,02 (430 nm)

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

Packaged Beer Measurement Systems

	Gebindekontrolle für Craft-Brauereien	Gebindekontrolle für Großbrauereien	Die umfassendste Analyse aus einem einzigen Gebinde
Parameter	Alkohol Extrakt pH-Wert CO ₂	Alkohol Extrakt pH-Wert CO ₂ DO	Alkohol Extrakt pH-Wert Trübung CO ₂ DO HSO HSV
Messbereich			
Alkohol	0 % v/v bis 12 % v/v		
Dichte	0 g/cm ³ bis 3 g/cm ³		
Farbe	-	0 EBC bis 120 EBC (0 ASBC bis 60,96 ASBC)	
pH-Wert	pH 0 bis pH 14		
Trübung	-	0 EBC bis 100 EBC (0 ASBC bis 6900 ASBC)	
Wiederholbarkeit Std.-abw.			
Alkohol	0,05 % v/v	0,01 % v/v	
Dichte	0,00001 g/cm ³	0,000003 g/cm ³	
Farbe	-	0,1 EBC (0,05 ASBC)	
pH-Wert	0,02 im Messbereich pH 3 bis pH 7		
Trübung	-	0,3 % des Messwerts +0,02 EBC/1,4 ASBC gemäß Formazin-Referenzsuspension	
Allgemeine Informationen			
Leistungsmerkmale	Biegeschwinger, U-View TM , U-Pulse		
Mindestprobenmenge pro Messung	150 ml		260 ml
Typische Messdauer pro Probe	3 Minuten (inkl. Befüllung)		8 bis 10 Minuten (inkl. Befüllung)
Probendurchsatz	15 Proben pro Stunde		7 Proben pro Stunde
Stromversorgung	AC 100 V bis 240 V, 50/60 Hz, Schwankung ±10 %, 190 VA		
Umgebungstemperatur	15 °C bis 32 °C		
Luftfeuchtigkeit	Nicht kondensierend, 20 °C: < 90 % relative Luftfeuchtigkeit 25 °C: < 60 % relative Luftfeuchtigkeit 30 °C: < 45 % relative Luftfeuchtigkeit		
Standards			
MEBAK	Chapter 2.9.6.3 (B-590.10.181) Chapter 2.12.2 (B-420.01.272)	Chapter 2.9.6.3 (B-590.10.181) Chapter 2.12.2 (B-420.01.272) Chapter 2.14.1.2 (B-420.01.271)	
GB	T 4928-2008		Kapitel 8.2.2 Kapitel 9.2.6 Kapitel 9.43.2 Kapitel 8.5 Kapitel 8.6
EBC	Kapitel 8.2.2 Kapitel 9.2.6 Kapitel 9.43.2		
BCOJ	8.3.6 Alcolyzer für Alkoholgehalt 8.4.3 Alcolyzer für Analysemethode für wirkliches Extrakt für Bier Analysenmethode für Bier		
ASBC	Beer-4G: Near-infrared and original extract content (2004)		
AOAC	-	Methode 956,02 (430 nm)	

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

