

Lösungen für Ihren exzellenten Wein

Überblick Weinanalyse



Der Marktführer in der Weinanalyse

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.



Erfahrung: Mehr als 50 Jahre Anwendungswissen

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.



15 Qualitätsparameter in nur 6 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.

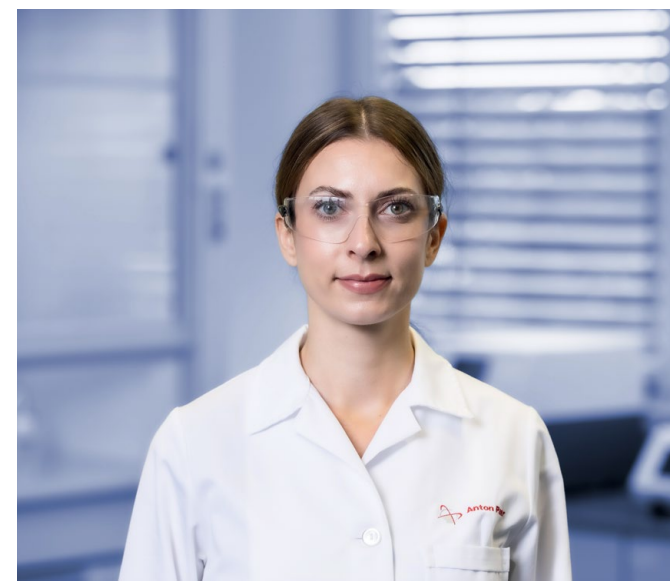


Bis zu 10-mal schneller als die Destillation

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 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™, wird mit der höchsten Alkoholwiederholbarkeit kombiniert, um die genaueste Berechnung von Extrakt und Kalorienwert zu ermöglichen.

Maßgeschneiderte Konfiguration: Bis zu 21 Messgeräte und Module

Ein breites Portfolio von Handgeräten bis hin zu Multiparameter-Systemen deckt jede Stufe der Analyse ab. Die Messungen reichen von der Würze bis zum Endprodukt. Alle Weinsorten von Rot-, Weiß- und Schaumweinen bis hin zu Apfelweinen können mit Präzision analysiert werden.

Intuitive Schnittstelle mit 12 geführten Assistenten

Favorisierte Menüdialoge sind über den 10,4-Zoll-Bildschirm und den Schnellzugriffsbereich zugänglich. Um unbeabsichtigte Änderungen zu verhindern, können Benutzerebenen zugewiesen werden. Systemwarnungen und Echtzeit-Statusanzeigen für Probenwechsler oder Messmodule halten das Personal jederzeit auf dem Laufenden.

Genauigkeit der Dichte: 0,000005 g/cm³

Die Messsensoren aus Borosilikatglas werden ausschließlich im eigenen Haus hergestellt. Durch die vollständige Kontrolle über die Herstellung der Sensoren und damit über die zugrunde liegende DMA-Technologie wird sichergestellt, dass die Kundschaft das genaueste Dichtemessgerät auf dem Markt erhält.

Bewährte, patentierte NIR-Technologie

Die selektive NIR-Absorption bei 1.200 nm ermöglicht eine schnelle und präzise Analyse. Seine Genauigkeit und Vielseitigkeit machen das Gerät zum Marktführer in der Qualitätskontrolle von Getränken. Es gibt eine Auswahl an Alcolyzer-Modulen für die Analyse von bis zu 12 Getränkeklassen von 0 % v/v bis 65 % v/v.

Potenziale nutzen



Marktführer



DMA 35 Standard: Tragbares Dichtemessgerät

- Dichtegenauigkeit 0,001 g/ml
- Ein Gerät ersetzt alle Glashydrometer und Pyknometer am Arbeitsplatz
- Größter Viskositätsbereich auf dem Markt
- Befüllen von Proben bei Temperaturen bis zu 100 °C; keine aktive Temperaturregelung 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



Alex 301, Alex 501: Alkohol- und Extraktmessgeräte

- Genauigkeit:
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



Alcolyzer 5001, Alcolyzer 7001: Alkoholmessgeräte

- Wiederholbarkeit von Ethanol:
Alcolyzer 5001: 0,03 % v/v
Alcolyzer 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
- Optionaler Probenwechsler für bis zu 32 Proben in einem Durchgang



Top Seller

DMA 5002



DMA 4002, DMA 5002, DMA 6002: Modulare Labor-Dichtemessgeräte

- Genauigkeit:
DMA 4002: 0,00005 g/cm³
DMA 5002: 0,00001 g/cm³
DMA 6002: 0,000005 g/cm³
- U-Pulse, U-Dry, U-View™
- Vierstellige Dichteergebnisse in 20 Sekunden
- Modulare Erweiterung: Mehr als 50 Qualitätsparameter
- Vollständige Automatisierung über Xsample-Serie



Lyza 5000 Wine: FTIR-Analysegerät

- Wiederholbarkeit Dichte: 0,0001 g/ml
- Wiederholbarkeit Alkohol: 0,01 % v/v
- Lebenslange überlegene Leistung bei der Weinanalyse
- Ergebnisse in weniger als einer Minute
- Messen Sie mehr als 15 relevante Parameter für Wein, Most und gärendem Most
- Anpassung komplexer Modelle für mühelose Bedienung



Anwendungen

Maischeanalyse
Fermentation Monitor

Fermentation Monitor
Analyse des Endprodukts

Fermentation Monitor
Analyse des Endprodukts

Anwendungen

Maischeanalyse
Fermentation Monitor
Kontrollvorrichtung für Messsysteme

Maischeanalyse
Fermentationsanalyse
Analyse des Endprodukts (Wein)

Messsystem

Wählen Sie aus den folgenden Optionen und Primärgeräten:

- DMA 4002
- DMA 5002
- DMA 6002



pH	Trübung	Alkoholgehalt	CO ₂ , O ₂	Füllsystem	Probenwechsler
pH 3101	Haze 3001	Alcolyzer 3001	CarboQC ME	SFD	Xsample 3100
pH 3201		Alcolyzer 3001 Wine	Option O ₂ Plus für CarboQC ME	PFD	Xsample 5100
pH 3301		Alcolyzer 3001 Sake		PFD Plus	
				Probenaufbereiter	

Optionales
Zubehör

Modulare Erweiterung



pH

- pH-Messmodule ermöglichen die Bestimmung des pH-Wertes zusammen mit anderen Qualitätsparametern.
- Vielseitige Konfigurationen unterstützen pH-Messungen bei Drücken bis zu 6 bar
- Geeignet für die Verwendung in einer Vielzahl von Flüssigkeiten, von Getränken bis hin zu Chemikalien



Trübung

- Haze 3001 verwendet die bewährte Ratio-Methode zur Trübungsmessung
- Messung in drei Winkeln: Transmission bei 0°, Streulicht bei 25° und 90°.
- Eliminiert den Einfluss von Partikelgrößen auf Trübungswerte
- Ermöglicht Erkennung von Verunreinigungen und festen Rückständen
- Schützt die optischen Eigenschaften des Produkts



Alkoholgehalt

- Modularer Aufbau integriert den Alcolyzer, einschließlich der Farboption
- Kombinierbar mit Dichtemessgeräten und anderen Modulen
- Bietet verschiedene Varianten abgestimmt auf Bier, Wein, Spirituosen – oder eine All-in-one-Kombination



CO₂, O₂

- Mehrfachvolumenexpansions-Methode eliminiert den Einfluss anderer gelöster Gase wie N₂ und O₂
- Option O₂ Plus kann einfach in neuem oder vorhandenem CarboQC ME-Messmodul nachgerüstet werden



Füllsystem

- PFD- und SFD-Anstich- und Füllsysteme übertragen Proben direkt aus geschlossenen Behältern
- Kompatibel mit Dosen, Glasflaschen, PET-Flaschen und Champagnerflaschen



Probenwechsler

- Die Xsample-Serie bietet die breiteste Palette an Automatisierungsmöglichkeiten auf dem Markt
- Unterstützt Prozesse von der automatischen Befüllung bis zur vollautomatischen Verarbeitung
- Stellt sicher, dass Proben automatisch gemessen werden

Empfohlene Konfigurationen



DMA 4002
Alcolyzer 3001 Wine
Xsample 3100

- Vom Most bis zum Endprodukt: Alkohol- und Extraktanalyse**
- Alkohol- und Extraktgehalt: Sofortiger Einblick in die wichtigsten Parameter ohne Destillation
 - Keine Bedienerinflüsse mehr dank halbautomatischer Befüllung
 - Sicherstellung der Produktstabilität
 - Optimierung des Reifungsprozesses
 - Bestätigung der Produktspezifikation

Multiparameter-Messsysteme: Wine Measurement Systems und Packaged Wine Measurement Systems



DMA 5002
Alcolyzer 3001 Wine
Haze 3001
pH 3301
Xsample 5100

- Vom Most bis zum Endprodukt: Analyse mit hohem Durchsatz**
- Messung von bis zu 32 Proben nacheinander
 - Direkte und selektive Alkoholbestimmung
 - Vollautomatische Prüfung/Kalibrierung durch integrierte SOP
 - Überwachung der Trübung zum Schutz der visuellen Eigenschaften

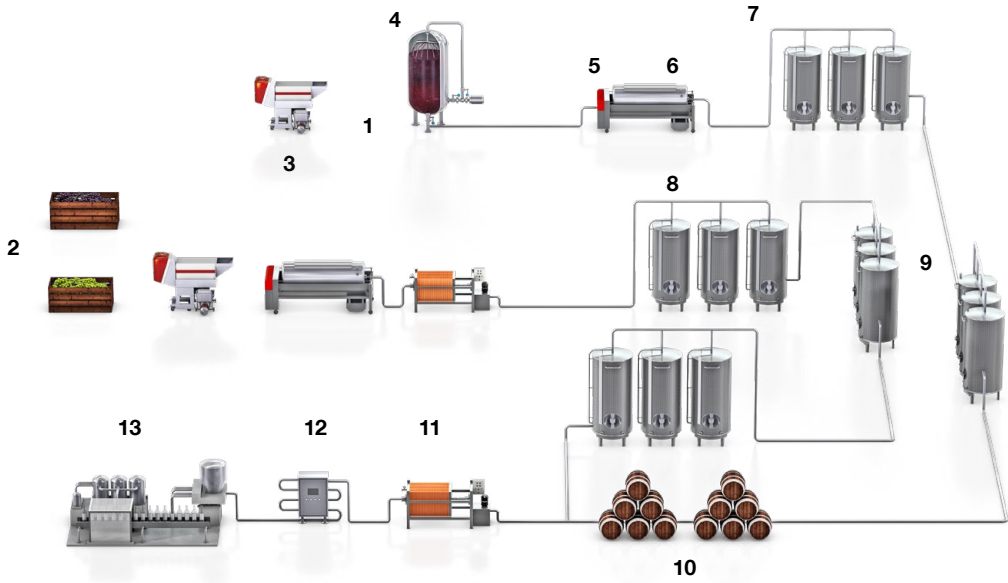


DMA 6002
Probenaufbereiter
Alcolyzer 3001 Wine
Haze 3001
pH 3201
CarboQC ME mit Option O ₂ Plus
PFD Plus

- Analyse verpackter Produkte für alle Verschlussarten**
- Schnelle Bestätigung der Produktspezifikationen: mehr als 6x schneller als bei Destillation
 - Erfüllung gesetzlicher Anforderungen
 - Sicherstellung konsistent hoher Produktqualität
 - Keine Probenvorbereitung und Bedienerinflüsse mehr

Perfektionieren Sie Ihre Weinanalyse

Wir sind der weltweit erste Komplettanbieter für die Weinanalyse. Messen Sie mehr als 15 Parameter mit 25 Labor- und Prozessmessgeräten – und das überall in der Brauerei. Es war noch nie so einfach, die Qualitätssicherung Ihres Weins zu optimieren.



Most					
	Mostanreicherung (Chaptalisation)	Rohmaterial	Abbeeren/Maischen	Mazeration	Keltern
	1	2	3	4	5
Dichte (°Brix)	✓	✓	✓	✓	✓
Dichte (SG)	✓		✓	✓	✓
Gelöstes O ₂				✓	
Gelöstes CO ₂					
Alkohol				✓	
Fruktose		✓	✓	✓	✓
Glukose		✓	✓	✓	✓
Glyzerin		✓	✓		✓
Titrierbare Säure		✓	✓	✓	✓
Flüchtige Säuren			✓	✓	✓
Äpfelsäure		✓	✓	✓	✓
pH		✓	✓	✓	✓
YAN		✓	✓	✓	
Milchsäure				✓	
Weinsäure		✓	✓		✓
Trübung					
Messung im Labor	✓	✓	✓	✓	✓
Prozessmessungen	✓			✓	✓

Filtration	Gärung		Stabilisierung und Lagerung		Filtration	Abfüllung	
	Alkoholische und Milchsäuregärung	Alkoholische Gärung	Klärung Stabilisierung	Lagerung Reifung		Karbonisierung (optional)	Mischung Abfüllung
6	7	8	9	10	11	12	13
	✓	✓	✓	✓			✓
	✓	✓	✓	✓			✓
✓	✓	✓	✓	✓			✓
				✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓			✓
	✓	✓	✓	✓			✓
	✓	✓	✓	✓			✓
	✓	✓	✓	✓			✓
	✓	✓	✓	✓			✓
	✓	✓	✓	✓			✓
	✓	✓	✓	✓			✓
	✓	✓	✓	✓			✓
	✓	✓	✓	✓			✓
✓			✓	✓	✓		✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Machen Sie sich für die Zukunft bereit

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



AP Connect-Laborprozesssystem

- Labordatenmanagement der nächsten Generation in bestehenden und neuen Laboren
- Mühelose Konformität mit gesetzlichen Vorschriften
- Papierlos: Eliminierung von Übertragungsfehlern für verbesserte Genauigkeit
- Zentralisierung der Daten von Anton Paar- und Fremdgeräten in einem digitalen Bereich
- Zugriff auf und Verwaltung von Labordaten jederzeit und überall



Edge 7000-Prozesscontroller

- Verbindung von Prozesssensoren und Anzeige der Werte genau dort, wo sie benötigt werden – selbst in den rauen Umgebungen
- 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

Zuverlässig. Konform. Qualifiziert.

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



Mehr erfahren

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.



Wine Measurement Systems



	Vom Most bis zum Endprodukt: Alkohol- und Extraktanalyse	Vom Most bis zum Endprodukt: Analyse mit hohem Durchsatz	Analyse verpackter Produkte für alle Verschlussarten
Parameter	Alkohol Extrakt	Alkohol Extrakt Trübung pH-Wert	Alkohol CO ₂ Gelöstes O ₂ Extrakt Trübung pH-Wert
Messbereich			
Alkohol	0 % v/v bis 20 % v/v		
Dichte	0 g/cm ³ bis 3 g/cm ³		
pH-Wert	-	pH 0 bis pH 14	
Trübung	-	0 NTU bis 400 NTU	
CO ₂ -Konzentration	-	-	0 Vol. bis 6 Vol. (0 g/l bis 12 g/l) bei 30 °C 0 Vol. bis 10 Vol. (0 g/l bis 20 g/l)
O ₂ -Konzentration	-	-	0 ppm bis 4 ppm
Wiederholbarkeit Std.-abw.			
Alkohol	0,01 % v/v		
Dichte	0,00001 g/cm ³	0.000003 g/cm ³	0,000001 g/cm ³
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	
CO ₂ -Konzentration	-	-	0,005 vol. (0,01 g/l)
O ₂ -Konzentration	-	-	2 ppb (im Bereich < 200 ppb)
Allgemeine Informationen			
Temperaturregelung	Integrierter Peltier-Thermostat		
Minimales Probenvolumen	35 ml entgaste Probe pro Messung		150 ml Probe pro Messung
Typische Messdauer pro Probe	4 Minuten (inkl. Befüllung)		
Umgebungsbedingungen	(EN 61010) Verwendung nur in Innenräumen		
Umgebungstemperatur	15 °C bis 35 °C, nicht kondensierend		
Standards			
OIV	OENO 390/2010		

Markenzeichen: FillingCheck (006834725), PEM (017985525), U-View (006834791), ThermoBalance (006835094)

