

Des solutions pour vos spiritueux

Aperçu des analyses des spiritueux



Le leader du marché dans l'analyse des spiritueux

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



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.



18 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.



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 garantisiez 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 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. Il 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 garantisiez la 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 le proche infrarouge (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, soutenue par FillingCheck™ et U-View™, est associée à la plus grande répétabilité de l'alcool pour offrir une analyse de l'alcool et de l'extrait toujours supérieure.

Configuration sur mesure : 22 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, du moût au produit final, peuvent être effectuées facilement. Tous les types de spiritueux, des distillats aux liqueurs de crème, peuvent être analysés avec précision.

Interface utilisateur intuitive avec 12 assistants pour vous guider

L'interface permet d'accéder facilement aux menus favoris grâce à l'écran de 10,4" et à l'accès rapide. Possibilité d'attribuer différents niveaux d'utilisateur afin d'éviter toute modification involontaire. Le système et les alertes d'état en temps réel des passeurs d'échantillons ou des modules de mesure permettent aux utilisateurs de rester informés à tout moment.

Précision masse volumique : 0,000005 g/cm³

Les capteurs de mesure en verre borosilicaté sont exclusivement fabriqués par nos soins. C'est en contrôlant totalement la fabrication de ces capteurs exceptionnels, et donc chaque facette de la technologie DMA qui se cache derrière, que nous pouvons nous assurer de vous fournir le densimètre le plus précis du marché.

Technologie NIR fiable et brevetée

L'absorption sélective NIR à 1 200 nm permet une analyse rapide et précise de toutes les boissons alcoolisées. Sa précision de pointe et sa polyvalence en font l'une des meilleures technologies sur le marché pour le contrôle de la qualité des boissons. Les clients peuvent choisir le module Alcolyzer pour analyser jusqu'à 12 classes de boissons de 0 % à 65 %.

Alimenter le potentiel



**Snap 41 :
Alcoomètre portable**

- Précision de l'éthanol (distillats) : 0,2 % v/v
- Mesure de la teneur en alcool de tous les spiritueux distillés sans sucre, qu'ils soient forts ou non, tout au long du processus de production
- Température de l'échantillon entre 0 °C et 35 °C
- Résultats en 30 secondes à partir de seulement 2 mL d'échantillon

**Snap 51 :
Alcoomètre portable**

- Précision de l'éthanol (distillats) : 0,1 % v/v
- Mesure de la teneur en alcool de tous les spiritueux distillés sans sucre, qu'ils soient forts ou non, tout au long du processus de production
- Température de l'échantillon entre -10 °C et +50 °C
- Remplacement de tous les densimètres en verre et pycnomètres par un seul appareil
- Gain de temps sur le terrain grâce à l'interface RFID et au Bluetooth®

**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 extrait >100 g/L 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 extrait >100 g/L 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 :
Alcoomètre**

- Répétabilité de l'alcool : 0,03 % v/v
- Mesure de spiritueux contenant jusqu'à 20 g/L d'extrait
- Conforme 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

**Alcolyzer 7001 :
Alcoomètre**

- Répétabilité de l'alcool : 0,01 % v/v
- Mesure de spiritueux contenant jusqu'à 20 g/L d'extrait
- Conforme 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
- Mise à niveau avec passeur d'échantillons pour obtenir un maximum de 32 échantillons en une seule fois
- Mise à niveau avec option couleur à 430 nm

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

- Précision de la masse volumique :
DMA 4002 : 0,00005 g/cm³
DMA 5002 : 0,00001 g/cm³
DMA 6002 : 0,000005 g/cm³
- U-Pulse, U-Dry, U-View™
- Mesure à l'aide d'une seule touche
- Seringue et voyant d'état
- Extensions modulaires
- Automatisation complète via la série Xsample
- Résultats avec une précision à 4 chiffres en 20 secondes

Applications

Contrôle de la distillation
Mesure de l'alcool à des fins fiscales
Dilution et mélange

Contrôle de la distillation
Mesure de l'alcool à des fins fiscales
Dilution et mélange

Contrôle de la fermentation
Contrôle de la distillation
Dilution et mélange
Analyse du produit final

Applications

Contrôle de la fermentation
Contrôle de la distillation
Dilution et mélange
Analyse du produit final

Contrôle de la fermentation
Contrôle de la distillation
Dilution et mélange
Analyse du produit final

Contrôle de la fermentation
Analyse de l'alcool dans les distillats
Instrument de contrôle dans les systèmes de mesure

Systeme de mesure



Choisissez parmi les options et les instruments primaires suivants :

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



| pH | Turbidité | Teneur en alcool | Passeur d'échantillons | Indice de réfraction | Rotation optique |
|---------|-----------|------------------------|------------------------|----------------------|------------------|
| pH 3101 | Haze 3001 | Alcolyzer 3001 Spirits | Xsample 3100 | Abbemat 5001 | MCP 100 |
| pH 3301 | | Alcolyzer 3001 | Xsample 5100 | Abbemat 5101 | MCP 150 |
| | | | | Abbemat 5201 | |

Options disponibles

Extensions
modulaires



pH

- Modules de mesure du pH permettant la détermination simultanée du pH et d'autres paramètres de qualité
- Configurations polyvalentes pour une large gamme d'applications
- Convient à la mesure du pH de divers liquides, 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 des impuretés et préservation des propriétés visuelles
- Détection du trouble à froid lors de l'utilisation avec une unité de refroidissement



Teneur en alcool et couleur

- Configuration modulaire pour combiner l'Alcolyzer (y compris l'option couleur) avec des densimètres et d'autres modules
- Différentes variantes conçues pour la bière, le vin et les spiritueux
- Combinaison tout-en-un également disponible
- L'extension modulaire comprend une option couleur à 430 nm pour déterminer la couleur du whisky



Passeur d'échantillons

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



Indice de réfraction

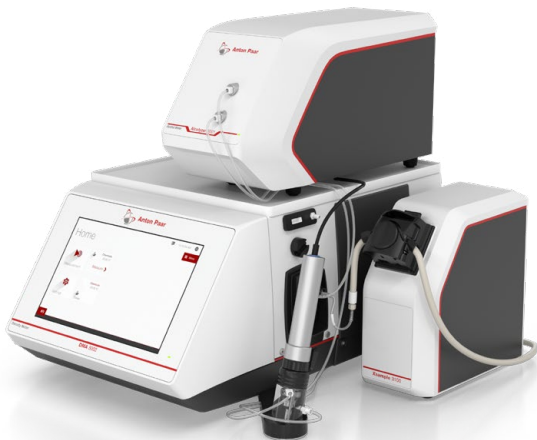
- Choix de la méthode pour chaque modèle Abbemat pour des mesures rapides et non destructives de l'indice de réfraction
- Peut être combiné avec un densimètre
- Permet de mesurer la teneur en alcool et l'extrait d'une liqueur à la crème



Rotation optique

- Conforme aux normes applicables
- Convient aux industries pharmaceutiques, cosmétiques, alimentaires et chimiques
- Également utilisé dans la R&D et les applications médicales
- Peut être utilisé dans un système de mesure de la liqueur
- Mesure de la teneur en alcool et en sucre des liqueurs contenant du saccharose

Configurations recommandées pour



| DMA 5002 |
|------------------------|
| Alcolyzer 3001 Spirits |
| pH 3101 |
| Xsample 3100 |

- De l'analyse du moût et du jus à celle du produit final**
- Réduction de la perte d'extrait/de sucre
 - Augmentation de la cohérence du processus
 - Gains de temps et économies d'énergie, d'eau et d'argent
 - Plus grande efficacité du brassage grâce à la réduction du temps d'ébullition

Concevez votre système de mesure des spiritueux, un composant à la fois



| DMA 5002 |
|------------------------|
| MCP 150 |
| Alcolyzer 3001 Spirits |
| pH 3301 |
| Xsample 5100 |

- Pour les liqueurs contenant du saccharose**
- Pas de réglage spécifique au produit nécessaire
 - Mesures jusqu'à 10 fois plus rapide qu'avec une distillation classique
 - Aucune configuration initiale de la base de données d'étalonnage et de l'analyse de référence nécessaire

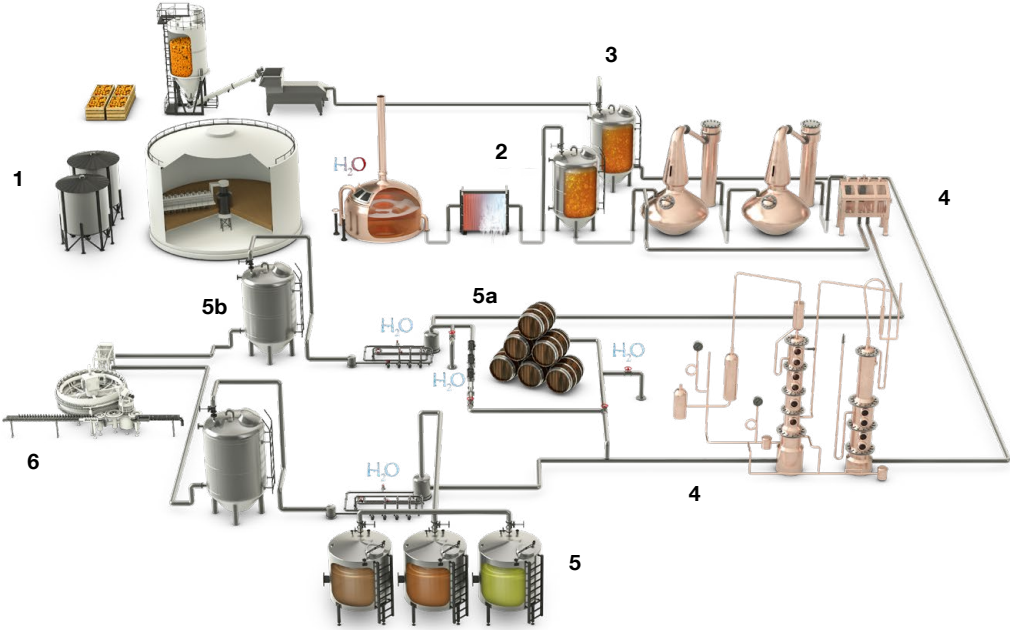


| DMA 6002 |
|--|
| Alcolyzer 3001 Spirits avec option couleur |
| Haze 3001 |
| pH 3301 |
| Xsample 5100 |

- Préservation des propriétés visuelles et de la libération du produit**
- Pas de distillation nécessaire pour la détermination de l'alcool
 - Mesure de tous les échantillons, du moût au spiritueux
 - Aucune influence d'autres éléments de l'échantillon sur l'alcool
 - L'analyse de la turbidité pour sécuriser les processus de filtration à froid
 - Vérification/étalonnage entièrement automatique grâce aux SOP intégrées

Terminez votre analyse de spiritueux

Anton Paar est le premier fournisseur mondial à proposer une gamme complète de dispositifs d'analyse des spiritueux. Retraced de multiples paramètres, des matières premières entrantes à la dernière goutte d'alcool, mesurés à n'importe quel endroit de l'usine grâce à plus de 20 instruments de laboratoire et de processus.



| Analyse de moût/de jus | | |
|---------------------------------|--------------------------------|------------------------|
| | Analyse des matières premières | Analyse de moût/de jus |
| | 1 | 2 |
| Indice de réfraction | ✓ | ✓ |
| Rotation optique (°Z) | ✓ | ✓ |
| Impuretés élémentaires | ✓ | |
| Densité (°Brix) | | ✓ |
| Masse volumique (extrait) | | ✓ |
| Masse volumique (extrait total) | | |
| Masse volumique (°Plato) | | ✓ |
| Masse volumique (SG) | | ✓ |
| Vitesse du son (extrait) | | ✓ |
| pH | | ✓ |
| Turbidité | | ✓ |
| Couleur | | |
| Alcool | | |
| Mesure en laboratoire | | ✓ |
| Mesure de process | ✓ | ✓ |

| Fermentation et analyse de lavage | Distillation | Stockage et mélange | | Filtration | Mise en bouteille |
|-----------------------------------|------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------|--------------------|--------------------------------------|
| | | | | | |
| Analyse de la fermentation | Analyse de sécurité des spiritueux | Analyse du mélange de liqueur | Analyse du mélange des spiritueux | Filtration à froid | Mise en bouteille et conditionnement |
| 3 | 4 | 5 (liqueur) | 5a (spiritueux) | 5b (spiritueux) | 6 |
| ✓ | | ✓ | | | ✓ |
| | | ✓ | | | ✓ |
| | | | | | |
| | | | | | |
| ✓ | | | | | |
| ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ |
| | | | | ✓ | |
| ✓ | | | | | |
| ✓ | | | | | |
| | | | | | |
| ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ |
| | | | | | |
| ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | ✓ |
| | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

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.



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 process 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

Fiable. Conforme Qualifié.

Nos techniciens certifiés et bien formés sont prêts à assurer le bon fonctionnement de votre instrument.



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

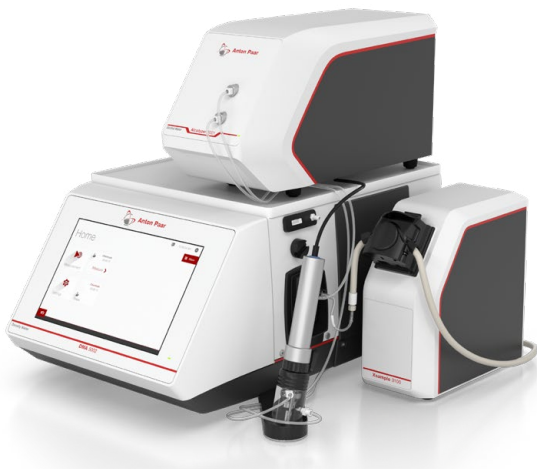
Nous savons qu'il y a parfois urgence. C'est pourquoi nous répondons à votre demande dans les 24 heures. De vraies personnes et non des assistances virtuelles sont à votre entière disposition pour vous aider.

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.



Système de mesure de spiritueux



| | De l'analyse du moût et du jus à celle du produit final | Pour les liqueurs contenant du saccharose | Pour préserver les propriétés visuelles et la libération du produit |
|---|---|--|---|
| Paramètres | Alcool Extrait Masse volumique pH | Alcool Extrait Masse volumique Concentration saccharose Concentration sucre inverti pH | Couleur Teneur en alcool Extrait Masse volumique Turbidité pH |
| Plage de mesure | | | |
| Alcool | 35 % v/v à 65 % v/v | 15 % v/v à 40 % v/v (liqueur à base de saccharose) | 35 % v/v à 65 % v/v |
| Masse volumique | 0 g/cm³ à 3 g/cm³ | | |
| Couleur | - | - | 0 EBC à 120 EBC(0 ASBC à 60,96 ASBC) |
| Valeur pH | de pH 0 à pH 14 | | |
| Turbidité | - | - | 0 EBC à 100 EBC (0 ASBC à 6900 SRM (ASBC)) |
| Écart-type de répétabilité | | | |
| Alcool | 0,01 % v/v | | |
| Masse volumique | 0,000003 g/cm³ | | 0,000001 g/cm³ |
| Couleur | - | - | 0,1 EBC (0,05 SRM (ASBC)) |
| 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 SRM (ASBC) selon la suspension de référence de la formazine |
| Informations générales | | | |
| Contrôle de la température | Thermostat Peltier intégré | | |
| Quantité minimale d'échantillon | env. 35 mL d'échantillon dégazé par mesure | | |
| Durée typique de mesure par échantillon | 4 min (remplissage compris) | | |
| Capacité d'échantillons | de 15 à 20 échantillons par heure | | |
| Alimentation électrique | CA 100 à 240 V, 50/60 Hz, fluctuation ±10 190 VA | | |
| Normes | | | |
| MEBAK | - | - | Méthode 956.02 (430 nm) |

Marques déposées : PEM (017985525), U-View (006834791), FillingCheck (006834725), Thermobalance (006835094)

