

Soluzioni per il tuo eccezionale vino

Panoramica dell'analisi del vino



Leader di mercato nell'analisi del vino

In 50 anni di leadership nell'offerta di soluzioni analitiche per l'industria delle bevande, abbiamo sviluppato una serie di innovazioni tecniche in grado di aumentare l'accuratezza e la velocità delle vostre misure.



Oltre 50 anni di esperienza nelle applicazioni

Collaborate con un team che vanta oltre 50 anni di esperienza nel settore. Accesso al supporto applicativo di esperti in qualsiasi momento e ovunque. Affidatevi alla stessa comprovata esperienza a cui si affidano ricercatori e responsabili del controllo qualità in tutto il mondo, in diversi settori industriali.



15 parametri di qualità in soli 6 minuti

Misurazione di tutti i parametri pertinenti con un'unica impostazione. Caricamento e pulizia automatici di un massimo di 32 campioni consecutivi per i sistemi non pressurizzati, per risparmiare tempo e fatica. Garanzia della massima qualità del prodotto con dispositivi portatili, sistemi di misurazione avanzati, laboratori QC automatizzati e sensori in linea.



10 volte più veloce della distillazione

Affidatevi alla competenza del leader di mercato nell'analisi delle bevande. Aumento dell'accuratezza e della velocità di misurazione con analisi del grado alcolico fino a 10 volte più rapide rispetto alla distillazione. Riduzione degli sprechi, miglioramento dell'efficienza e garanzia di una qualità costante per un miglioramento continuo.

Conformità a più di 16 standard industriali

I nostri sistemi di misurazione sono pienamente conformi a oltre 16 standard industriali stabiliti da MEBAK, TTB, GB, EBC, BCOJ, ASBC e AOAC. Ciò garantisce risultati affidabili e coerenti che soddisfano i requisiti normativi e di qualità globali. Potete fidarvi dei nostri sistemi per supportare la conformità in diversi mercati e applicazioni.



Oltre 85 punti di assistenza e 3 anni di garanzia

I nostri strumenti sono notoriamente durevoli, ma se è necessaria l'assistenza, un esperto della rete di assistenza globale risponde entro 24 ore – parlando la lingua locale. Ogni volta che viene lanciata una nuova generazione di strumenti, i pezzi di ricambio degli strumenti già acquistati sono garantiti per almeno 10 anni.



Sistema di gestione e interconnessione per laboratorio: AP Connect

AP Connect consente una gestione professionale dei dati senza documenti cartacei, con accesso da qualsiasi computer della rete. Eliminazione degli errori di trasferimento, centralizzazione dei dati di tutti gli strumenti e ottimizzazione dei flussi di lavoro attraverso un'unica interfaccia. Risparmio di tempo e garanzia di conformità, grazie a flussi di dati efficienti e alla documentazione di convalida opzionale.

Tecnologia sempre superiore

La nostra tecnologia U-Pulse, basata sull'affidabile metodo dell'eccitazione pulsata, è combinata con la spettroscopia NIR brevettata per offrire prestazioni ineguagliabili e stabilire nuovi parametri di riferimento nell'analisi delle bevande.



0,01% v/v ripetibilità del grado alcolico

La tecnologia U-Pulse, supportata da FillingCheck™ e U-View™, è combinata con la massima ripetibilità del grado alcolico per consentire calcolo più accurato dell'estratto e del valore calorico.

Configurazione su misura: fino a 21 strumenti e moduli

Un'ampia gamma di prodotti, dai dispositivi portatili ai sistemi multiparametrici, per ogni fase dell'analisi. Misurazioni riferite al mosto e al prodotto finale. È possibile analizzare con precisione tutti i tipi di vino, dai rossi, ai bianchi, agli spumanti, ai sidri.

Interfaccia intuitiva con 12 procedure guidate

Finestre di dialogo dei menu preferiti accessibili tramite lo schermo da 10.4" e l'area di accesso rapido. Possibilità di assegnare i livelli utente per evitare modifiche non intenzionali. Avvisi di sistema e indicazioni di stato in tempo reale per campionatori automatici o moduli di misurazione in grado di informare costantemente gli utenti.

Precisione della densità: 0,000005 g/cm³

I sensori di misurazione in vetro borosilicato sono prodotti esclusivamente all'interno dell'azienda. Il pieno controllo della fabbricazione dei sensori, e quindi della tecnologia DMA alla base, garantisce ai clienti di ricevere il misuratore di densità più preciso del mercato.

Tecnologia NIR affidabile e brevettata

L'assorbimento NIR selettivo a 1.200 nm offre un'analisi rapida e precisa. La precisione e versatilità ne fanno un leader di mercato nel controllo della qualità delle bevande. È disponibile una scelta di moduli Alcolyzer per l'analisi di un massimo di 12 classi di bevande da 0% v/v a 65% v/v.

Aumentare il potenziale



Leader
del
mercato



**DMA 35 Standard:
Densimetro portatile**

- Precisione della densità: 0,001 g/L
- Un solo dispositivo, per sostituire tutti gli idrometri e i picnometri in vetro sul posto di lavoro
- La gamma di viscosità più ampia del mercato
- Riempimento di campioni a temperature fino a 100°C; non è necessario un controllo attivo della temperatura
- Risultati rapidi con campioni di soli 2 mL di volume
- Memorizzazione ed esportazione di oltre 1.000 risultati su stampante o PC
- Leggero: Solo 0,66 kg (1,46 libbre)



**Alex 301, Alex 501:
Misuratori di alcol ed estratti**

- Precisione:
Alex 301: 0,25% v/v per birra, vino, sake, liquori <100 g/L; 0,45% v/v per liquori non torbidi con >100 g/L di estratto e fino al 47% v/v
Alex 501: 0,2% v/v per birra, vino, sake, liquori <100 g/L; 0,4% v/v per liquori non torbidi con >100 g/L di estratto e fino al 47% v/v
- Misurazione di alcol ed estratto da 0,5% v/v a 47% v/v
- Kit di preparazione del campione per birre e vini torbidi incluso
- Funzionamento con un solo pulsante e risultati in meno di 3 minuti
- Monitoraggio della curva di fermentazione fino a 40 lotti



**Alcolyzer 5001, Alcolyzer 7001:
Misuratori di alcol**

- Ripetibilità dell'etanolo:
Alcolyzer 5001: 0,03% v/v
Alcolyzer 7001: 0,01% v/v
- Conformità agli standard AOAC, BCOJ e OIV; trasferimento continuo dei dati
- Analisi di 12 tipi di campioni con grado alcolico da 0% v/v a 65% v/v con un unico dispositivo
- Risultati precisi in soli 2 minuti senza distillazione
- Campionatore automatico opzionale per un massimo di 32 campioni in una sola volta



Venditore
Top
DMA 5002



**DMA 4002, DMA 5002, DMA 6002:
Densimetri modulari da banco**

- Precisione:
DMA 4002: 0,00005 g/cm³
DMA 5002: 0,00001 g/cm³
DMA 6002: 0,000005 g/cm³
- U-Pulse, U-Dry, U-View™
- Risultati di densità a 4 cifre in 20 secondi
- Espansione modulare: oltre 50 parametri di qualità
- Automazione completa tramite la serie Xsample



**Lyza 5000 Wine:
Analizzatore di vino FTIR**

- Ripetibilità della densità: 0,0001 g/mL
- Ripetibilità del grado alcolico: 0,01% v/v
- Prestazioni durature e superiori per l'analisi del vino
- Risultati in meno di un minuto
- Oltre 15 parametri pertinenti per vino, mosto e mosto in fermentazione
- Adattamento di modelli complessi per un funzionamento facile

Applicazioni

Analisi del mosto
Monitoraggio della fermentazione

Monitoraggio della fermentazione
Analisi del prodotto finale

Monitoraggio della fermentazione
Analisi del prodotto finale

Applicazioni

Analisi del mosto
Monitoraggio della fermentazione
Dispositivo di controllo per sistemi di misurazione

Analisi del mosto
Analisi della fermentazione
Analisi del prodotto finale (vino)

Sistema di misurazione



Scegliete tra le seguenti opzioni e strumenti primari:

- DMA 4002
- DMA 5002
- DMA 6002



pH	Torbidità	Alcool	CO ₂ , O ₂	Dispositivo di riempimento	Campionatore automatico
pH 3101	Haze 3001	Alcolyzer 3001	CarboQC ME	SFD	Xsample 3100
pH 3201		Alcolyzer 3001 Wine	Opzione O ₂ Plus per CarboQC ME	PFD	Xsample 5100
pH 3301		Alcolyzer 3001 Sake		PFD Plus	
				Climatizzatore campioni	

Opzioni disponibili

Estensione modulare



pH

- I moduli di misurazione del pH consentono la determinazione simultanea del pH e di altri parametri di qualità.
- Le configurazioni versatili supportano misurazioni di pH a pressioni fino a 6 bar
- Adatto per l'uso in una varietà di liquidi, dalle bevande ai prodotti chimici



Torbidità

- Haze 3001 utilizza il metodo del rapporto comprovato per la misurazione della torbidità
- Misurazione a tre angoli: trasmissione a 0°, dispersione della luce a 25° e 90°.
- Elimina l'influenza delle dimensioni delle particelle sui valori di torbidità
- Consente di rilevare le impurità e i residui solidi
- Conserva le proprietà visive del prodotto



Alcool

- La configurazione modulare integra l'Alcoolyzer, inclusa l'opzione colore
- Combinazione con densimetri e altri moduli
- Offre diverse varianti su misura per birra, vino, liquori o una combinazione completa.



CO₂, O₂

- Il metodo di espansione a volume multiplo elimina l'influenza di altri gas disciolti come N₂ e O₂.
- L'opzione O₂ Plus può essere facilmente installata in un modulo di misurazione CarboQC ME nuovo o esistente.



Dispositivo di riempimento

- I dispositivi di perforazione e riempimento PFD e SFD trasferiscono i campioni direttamente da contenitori chiusi.
- Compatibile con lattine, bottiglie di vetro, bottiglie in PET e bottiglie di champagne



Campionatore automatico

- La serie Xsample offre la più ampia gamma di automazione sul mercato
- Supporto a processi come il riempimento e lavorazione completamente automatici
- Assicura la misurazione automatica dei campioni

Configurazioni consigliate



DMA 4002
Alcolyzer 3001 Wine
Xsample 3100

- Dal mosto al prodotto finale: analisi di grado alcolico ed estratti**
- Contenuto di alcol ed estratto: panoramica immediata dei parametri più importanti senza distillazione
 - Eliminazione dell'influenza dell'operatore grazie al riempimento semiautomatico
 - Garanzia di stabilità del prodotto
 - Ottimizzazione del processo di maturazione
 - Conferma delle specifiche del prodotto

Sistemi di misurazione multiparametrici: sistemi di misurazione del vino e sistemi di misurazione del vino confezionato



DMA 5002
Alcolyzer 3001 Wine
Haze 3001
pH 3301
Xsample 5100

- Dal mosto al prodotto finale: analisi ad alto rendimento**
- Misurazioni di un massimo di 32 campioni in successione
 - Determinazione diretta e selettiva dell'alcol
 - Controllo/calibrazione completamente automatico grazie alla SOP incorporata
 - Monitoraggio della torbidità per la conservazione delle proprietà visive

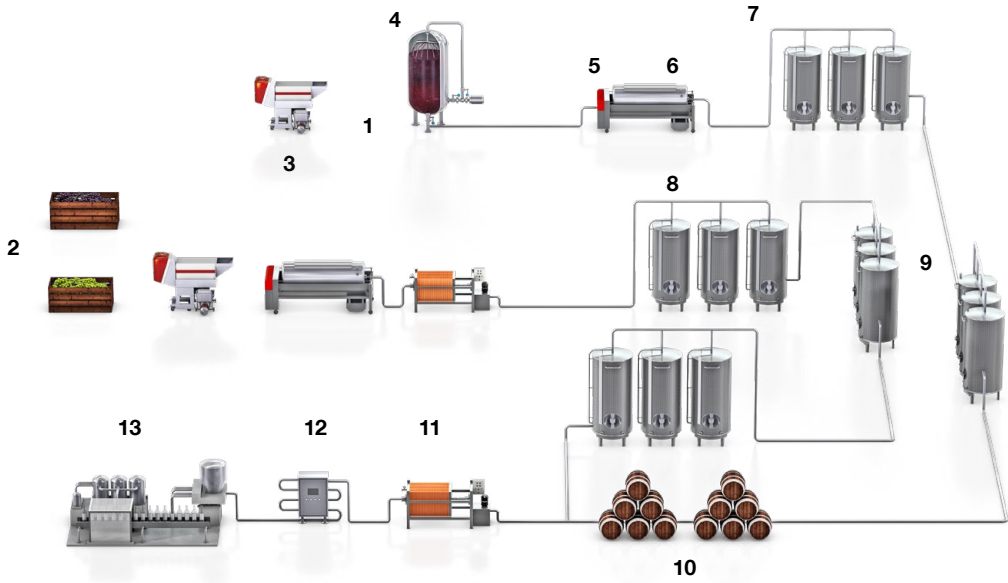


DMA 6002
Climatizzatore campioni
Alcolyzer 3001 Wine
Haze 3001
pH 3201
CarboQC ME con Opzione O ₂ (Plus)
PFD Plus

- Analisi dei prodotti confezionati per tutti i tipi di chiusura**
- Rapida conferma delle specifiche di prodotto: oltre 6 volte più rapido rispetto alla distillazione
 - Conformità ai requisiti legali
 - Garanzia di una qualità del prodotto costantemente elevata
 - Eliminazione della preparazione del campione e dell'influenza dell'operatore

Completate le vostre analisi del vino

Siamo il primo fornitore completo al mondo per l'analisi degli alcolici Con 25 strumenti di laboratorio e di processo, è possibile tracciare oltre 15 parametri da qualsiasi punto dell'impianto. Ottimizzare la qualità del vino non è mai stato così facile.



	Mosto				
	Aricchimento del mosto (aggiunta di zucchero)	Materie prime	Diraspatura/ Schiacciamento	Macerazione	Spremitura
	1	2	3	4	5
Densità (°Brix)	✓	✓	✓	✓	✓
Densità (SG)	✓		✓	✓	✓
O ₂ disciolto				✓	
CO ₂ disciolta					
Alcol				✓	
Fruttosio		✓	✓	✓	✓
Glucosio		✓	✓	✓	✓
Glicerolo		✓	✓		✓
Acidità titolabile		✓	✓	✓	✓
Acidi volatili			✓	✓	✓
Acido malico		✓	✓	✓	✓
pH		✓	✓	✓	✓
YAN		✓	✓	✓	
Acido lattico				✓	
Acido tartarico		✓	✓		✓
Torbidità					
Misurazione di laboratorio	✓	✓	✓	✓	✓
Misurazioni di processo	✓			✓	✓

Filtraggio	Fermentazione		Stabilizzazione e stoccaggio		Filtraggio	Imbottigliamento	
	Fermentazione alcolica e malolattica	Fermentazione alcolica	Chiarificazione Stabilizzazione	Conservazione Maturazione		Carbonatazione (opzionale)	Miscelazione Imbottigliamento
6	7	8	9	10	11	12	13
	✓	✓	✓	✓			✓
	✓	✓	✓	✓			✓
✓	✓	✓	✓	✓			✓
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓			✓
	✓	✓	✓	✓			✓
	✓	✓	✓	✓			✓
	✓	✓	✓	✓			✓
	✓	✓	✓	✓			✓
	✓	✓	✓	✓			✓
	✓	✓	✓	✓			✓
	✓	✓	✓	✓			✓
	✓	✓	✓	✓			✓
✓			✓	✓	✓		✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Prepararsi per il futuro

Ispirate da oltre 50 anni di esperienza, le soluzioni di analisi di Anton Paar anticipano le esigenze future – in modo che le aziende possano crescere.



Sistema di gestione e interconnessione per laboratorio AP Connect

- Gestione dei dati di laboratorio di livello superiore nei laboratori esistenti e in quelli nuovi
- Conformità senza problemi ai requisiti normativi
- Niente più documenti cartacei: eliminazione degli errori di trascrizione per una maggiore precisione
- Centralizzazione dei dati degli strumenti Anton Paar e di terzi in un unico spazio digitale
- Accesso e gestione dei dati di laboratorio, sempre e ovunque



Controller di processo Edge 7000

- Collegamento di sensori di processo e visualizzazione dei valori esattamente dove necessario, anche negli ambienti più difficili
- Un potente controller di processo con interfacce e CPU all'avanguardia che offre un monitoraggio continuo tra i dispositivi.
- Prestazioni all'avanguardia con un display da 10,1" proiettivo e multitouch
- Sicurezza e flessibilità a lungo termine con sistema operativo basato su Linux
- Interfaccia utente e di gestione basata sul web indipendente dalla piattaforma

Affidabile. Conforme. Qualificato.

I nostri tecnici esperti e certificati sono pronti a mantenere in funzione il vostro strumento senza pensieri.



Scopri di più

Massima continuità operativa

Indipendentemente dall'uso intensivo dello strumento, vi aiutiamo a mantenerlo in perfetta efficienza e a salvaguardare il vostro investimento. Per 10 anni dopo la dismissione di un dispositivo, vi forniremo i servizi di assistenza e i ricambi necessari.

Programma di garanzia

Siamo sicuri dell'alta qualità dei nostri strumenti. Ecco perché forniamo una garanzia completa tre anni. Assicuratevi di seguire il relativo programma di manutenzione. È inoltre possibile estendere la garanzia dello strumento oltre la data di scadenza.

Tempi di risposta brevi

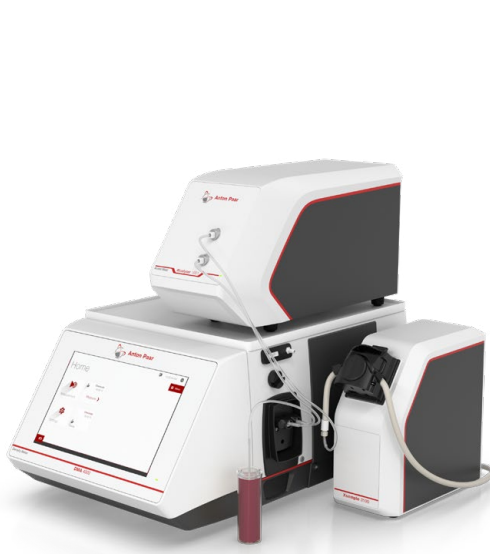
Comprendiamo che a volte la richiesta sia di massima urgenza. Ecco perché rispondiamo alla vostra richiesta entro 24 ore. Offriamo un supporto diretto effettuato da tecnici specializzati e non da un robot.

Rete di assistenza globale

La nostra vasta rete di assistenza clienti comprende 85+ sedi con oltre 600 tecnici di assistenza certificati. Ovunque vi troviate, c'è sempre un tecnico di assistenza Anton Paar nelle vicinanze.



Sistemi di misurazione del vino



	Dal mosto al prodotto finale: analisi grado alcolico ed estratti	Dal mosto al prodotto finale: analisi ad alto rendimento	Analisi dei prodotti confezionati per tutti i tipi di chiusura
Parametri	Alcol Estratto	Alcol Estratto Torbidità pH	Alcol CO ₂ O ₂ disciolto Estratto Torbidità pH
Range di misura			
Alcool	da 0% v/v a 20% v/v		
Densità	da 0 g/cm³ a 3 g/cm³		
Valore pH	-	da pH 0 a pH 14	
Torbidità	-	Da 0 NTU a 400 NTU	
Concentrazione di CO ₂	-	-	da 0 vol. a 6 vol. (da 0 g/L a 12 g/L) a 30°C (86 °F) da 0 vol. a 10 vol. (da 0 g/L a 20 g/L)
Concentrazione di O ₂	-	-	da 0 ppm a 4 ppm
Ripetibilità dev.std.			
Alcool	0,01% v/v		
Densità	0,00001 g/cm³	0,000003 g/cm³	0,000001 g/cm³
Valore pH	-	0,02 nel range compreso tra pH 3 e pH 7	
Torbidità	-	0,3% del valore misurato, +0,02 EBC/1,4 ASBC secondo la sospensione di riferimento di formazina	
Concentrazione di CO ₂	-	-	0,005 vol (0,01 g/L)
Concentrazione di O ₂	-	-	2 ppb (nell'intervallo <200 ppb)
Informazioni generali			
Controllo temperatura	Termostato Peltier integrato		
Quantità minima del campione	35 ml di campione degassato per misurazione		150 ml di campione per misurazione
Tempo di misura medio per campione	4 minuti (caricamento compreso)		
Condizioni ambientali	(EN 61010) Solo per uso interno		
Temperatura ambiente	Da 15°C a 35°C (59 °F a 95 °F), senza condensa		
Normative			
OIV	OENO 390/2010		

Marchi di fabbrica: FillingCheck (006834725), PEM (017985525), U-View (006834791), ThermoBalance (006835094)

