

Soluciones para que su vino sea especial

Visión general Análisis de vino



El líder del mercado en análisis de vinos

A lo largo de los 50 años que llevamos como líderes del mercado ofreciendo soluciones analíticas para la industria de las bebidas, hemos desarrollado una serie de innovaciones técnicas que aumentan la precisión y la velocidad de sus mediciones.



Experiencia: más de 50 años de experiencia en implementación de soluciones específicas para diferentes industrias

Asóciese con un equipo respaldado por más de 50 años de experiencia en el sector. Acceda a la asistencia de expertos en aplicaciones en cualquier momento y lugar. Confíe en la experiencia demostrada en la que también confían investigadores y responsables de control de calidad de todo el mundo en diversos sectores.



15 parámetros de calidad en solo 6 minutos

Mida todos los parámetros relevantes utilizando una única configuración. Automatice el llenado y la limpieza de hasta 32 muestras no presurizadas seguidas para ahorrar tiempo y esfuerzo. Garantice la máxima calidad de sus productos con dispositivos manuales, sistemas de medición avanzados, laboratorios de control de calidad automatizados y sensores en línea.



Hasta 10 veces más rápido que la destilación clásica

Cuente con la experiencia del líder del mercado en análisis de bebidas. Aumente la precisión y la rapidez de las mediciones analizando el alcohol hasta 10 veces más rápido que por destilación. Reduzca el desperdicio, mejore la eficacia y garantice una calidad constante para una mejora continua.

De conformidad con más de 16 normas del sector

Nuestros sistemas de medición cumplen plenamente más de 16 normas industriales establecidas por MEBAK, TTB, GB, EBC, BCOJ, ASBC y AOAC. Esto garantiza unos resultados confiables y coherentes que cumplen los requisitos normativos y de calidad en cualquier parte del mundo. Puede confiar en nuestros sistemas para respaldar el cumplimiento en diversos mercados y aplicaciones.



Más de 85 estaciones de servicio y 3 años de garantía

Nuestros instrumentos se caracterizan por su durabilidad; sin embargo, si necesita asistencia, un especialista de nuestra red de servicio global responderá en menos de 24 horas y – en su idioma. Y cada vez que lanzamos al mercado a una nueva generación de instrumentos, garantizamos las piezas de repuesto para sus instrumentos durante al menos 10 años.



Sistema de ejecución de laboratorio: AP Connect

AP Connect permite una gestión de datos profesional y sin papeleo, con acceso desde cualquier computador de su red. Elimina los errores de transferencia, centraliza los datos de todos los instrumentos y optimiza los flujos de trabajo a través de una única interfaz. Ahorre tiempo y facilite el cumplimiento con flujos de datos eficientes y documentación de validación opcional.

Tecnología siempre superior

Nuestra tecnología U-Pulse, basada en el confiable método de excitación pulsada, se combina con la espectroscopia NIR patentada para ofrecer un rendimiento inigualable y establecer nuevos puntos de referencia en el análisis de bebidas.



Repetibilidad de 0.01 % v/v de alcohol

La tecnología U-Pulse, respaldada por FillingCheck™ y U-View™, se combina con la mayor repetibilidad del alcohol para permitir el cálculo más preciso del extracto y el valor calórico.

Configuración a medida: Hasta 21 instrumentos y módulos

Una amplia cartera, desde dispositivos manuales hasta sistemas multiparamétricos, cubre todas las etapas del análisis. Las mediciones abarcan desde el mosto hasta el producto final. Se pueden analizar con precisión todos los tipos de vino, desde tintos, blancos y espumosos hasta sidras.

Interfaz intuitiva con 12 asistentes con instrucciones

Se puede acceder a los diálogos de los menús favoritos a través de la pantalla de 10.4" y la zona de acceso rápido. Se pueden asignar niveles de usuario para evitar cambios involuntarios. Las alertas del sistema y las indicaciones de estado en tiempo real de los cambiadores de muestras o los módulos de medición mantienen informados a los usuarios en todo momento.

Precisión de densidad: 0.000005 g/cm³

Los sensores de medición de vidrio de borosilicato se fabrican exclusivamente en nuestras instalaciones. El control total de la fabricación de los sensores y, por tanto, de la tecnología DMA que los sustenta, garantiza que los clientes reciban el densímetro más preciso del mercado.

Tecnología NIR patentada y confiable

La absorción NIR selectiva a 1,200 nm ofrece un análisis rápido y preciso. Su precisión y versatilidad la convierten en líder del mercado en el control de calidad de las bebidas. Existe una selección de módulos del Alcolyzer para el análisis de hasta 12 clases de bebidas, desde 0 % v/v hasta 65 % v/v.

Impulsamos el potencial



Líder del mercado



DMA 35 Estándar:
Densímetro portátil

- Precisión de la densidad: 0.001 g/ml
- Un dispositivo reemplaza todos los hidrómetros y picnómetros de vidrio en su lugar de trabajo.
- Aproveche el intervalo de viscosidad más amplio del mercado
- Llenado de muestras a temperaturas de hasta 100 °C; no es necesario un control activo de la temperatura
- Resultados rápidos con solo 2 ml de volumen de muestra
- Almacenamiento y exportación de más de 1,000 resultados a una impresora o un PC
- Ligera: Solo 0.66 kg (1.46 lbs)



Alex 301 y Alex 501:
Medidores de alcohol y extracto

- Precisión:
Alex 301: 0.25 % v/v para cerveza, vino, sake, bebidas espirituosas <100 g/L; 0.45 % v/v para licores no turbios con >100 g/L de extracto y hasta 47 % v/v
Alex 501: 0.2 % v/v para cerveza, vino, sake, bebidas espirituosas < 100 g/L; 0.4 % v/v para licores no turbios con >100 g/L de extracto y hasta 47 % v/v
- Medición de alcohol y extracto de 0.5 % v/v a 47 % v/v
- Kit de preparación de muestras para cervezas y vinos turbios incluido
- Funcionamiento con un solo botón y resultados en menos de tres minutos
- Seguimiento de la curva de fermentación de hasta 40 lotes



Alcoalyzer 5001, Alcoalyzer 7001:
Alcoholímetros

- Repetibilidad del etanol:
Alcoalyzer 5001: 0.03 % v/v
Alcoalyzer 7001: 0.01 % v/v
- Cumplimiento de las normas AOAC, BCOJ y OIV; transferencia de datos sin problemas
- Análisis de 12 tipos de muestras con un contenido de alcohol del 0 % v/v al 65 % v/v utilizando un solo dispositivo
- Resultados precisos en solo dos minutos sin destilación
- Cambiador de muestras opcional para hasta 32 muestras de una vez



Top en ventas
DMA 5002



DMA 4002, DMA 5002, DMA 6002:
Densímetros modulares de sobremesa

- Precisión:
DMA 4002: 0.00005 g/cm³
DMA 5002: 0.00001 g/cm³
DMA 6002: 0.000005 g/cm³
- U-Pulse, U-Dry y U-View™
- Resultados de densidad de cuatro dígitos en 20 segundos
- Ampliación modular: más de 50 parámetros de calidad
- Automatización completa mediante la serie Xsample



Lyza 5000 Wine:
Analizador FTIR para vino

- Repetibilidad de la densidad: 0.0001 g/ml
- Repetibilidad de alcohol: 0.01 % v/v
- Rendimiento superior en el análisis del vino durante toda su vida útil
- Obtenga resultados de medición en menos de un minuto
- Mide más de 15 parámetros relevantes del vino, mosto y mosto en fermentación
- Adaptación de modelos complejos para un funcionamiento sin esfuerzo

Aplicaciones

Debe analizar
Monitoreo de fermentación

Monitoreo de fermentación
Análisis del producto final

Monitoreo de fermentación
Análisis del producto final

Aplicaciones

Debe analizar
Monitoreo de fermentación
Dispositivo de control para sistemas de medición

Debe analizar
Análisis de la fermentación
Análisis del producto final (vino)

Sistema de medición



Elija entre las siguientes opciones e instrumentos primarios:

- DMA 4002
- DMA 5002
- DMA 6002



pH	Turbidez	Contenido de alcohol	CO ₂ , O ₂	Dispositivo de llenado	Cambiador de muestras
pH 3101	Haze 3001	Alcolyzer 3001	CarboQC ME	SFD	Xsample 3100
pH 3201		Alcolyzer 3001 Wine	Opción O ₂ Plus para CarboQC ME	PFD	Xsample 5100
pH 3301		Alcolyzer 3001 Sake		PFD Plus	
				Acondicionador de muestras	

Opciones disponibles

Extensión modular



pH

- Los módulos de medición del pH permiten determinar simultáneamente el pH y otros parámetros de calidad.
- Las configuraciones versátiles admiten mediciones de pH a presiones de hasta 6 bares
- Adecuado para su uso en una gran variedad de líquidos, desde bebidas hasta productos químicos



Turbidez

- El Haze 3001 utiliza el método de relación aprobado para la medición de la turbidez
- Medición en tres ángulos: Transmisión a 0°, luz dispersa a 25° y 90°
- El método de relación aprobado elimina la influencia del tamaño de las partículas sobre el valor de la turbidez
- Permite la detección de impurezas y residuos sólidos
- Salvaguarda las propiedades visuales del producto



Contenido de alcohol

- La configuración modular integra el Alcolyzer, incluida la opción de color
- Se combina con densímetros y otros módulos
- Ofrece diferentes variantes adaptadas a cerveza, vino, bebidas espirituosas o una combinación todo en uno



CO₂, O₂

- El método de expansión de volumen múltiple elimina la influencia de otros gases disueltos como el N₂ y el O₂.
- La opción O₂ Plus se puede instalar fácilmente en un módulo de medición CarboQC ME nuevo o ya existente



Dispositivo de llenado

- Los dispositivos de perforación y llenado PFD y SFD transfieren muestras directamente desde recipientes cerrados
- Compatible con latas, botellas de vidrio, botellas de PET y botellas de champán



Cambiador de muestras

- La serie Xsample ofrece la gama de automatización más amplia del mercado
- Admite procesos desde el llenado automático hasta el procesamiento totalmente automático
- Garantiza la medición automática de las muestras

Configuraciones recomendadas



DMA 4002
Alcolyzer 3001 Wine
Xsample 3100

- Desde el mosto hasta el producto final: Pruebas de alcohol y extractos**
- Contenido de alcohol y extracto: información inmediata sobre los parámetros más importantes sin necesidad de destilación.
 - Eliminación de la influencia del operados con el llenado semiautomático
 - Garantía de estabilidad del producto
 - Optimizar el proceso de maduración
 - Confirmación de la especificación del producto

Sistemas de medición de multiparámetro: Sistemas de medición del vino y sistemas de medición del vino envasado



DMA 5002
Alcolyzer 3001 Wine
Haze 3001
pH 3301
Xsample 5100

- Desde el mosto hasta el producto final: Análisis de alto rendimiento**
- Mida hasta 32 muestras seguidas
 - Determinación selectiva y directa de alcohol
 - Comprobación/calibración totalmente automática gracias al SOP integrado
 - Control de la turbidez para salvaguardar las propiedades visuales



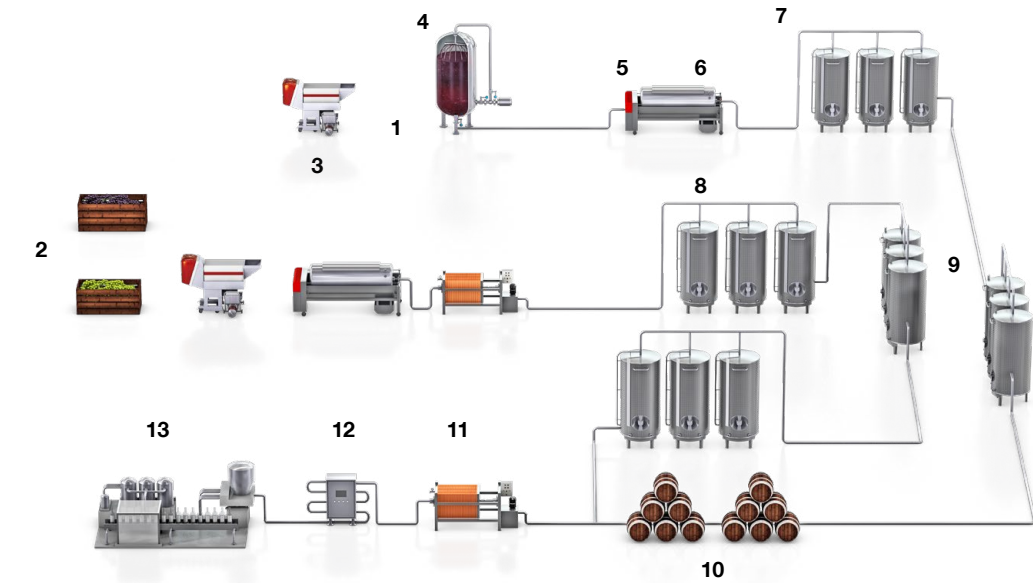
DMA 6002
Acondicionador de muestras
Alcolyzer 3001 Wine
Haze 3001
pH 3201
CarboQC ME con Opción O ₂ (Plus)
PFD Plus

- Análisis de productos envasados para todos los tipos de cierre**
- Confirmación rápida de las especificaciones del producto: más de 6 veces más rápido que con la destilación.
 - Cumplimiento de los requisitos legales
 - Garantía de una alta calidad constante del producto
 - Eliminación de la preparación de muestras y de la influencia del operario

Complete su análisis del vino

Somos el primer proveedor mundial de toda la gama para el análisis de vino. Usted puede hacer seguimiento de más de 15 parámetros con 25 instrumentos de laboratorio y proceso en cualquier espacio de la planta. Optimizar el control de calidad de sus vinos nunca ha sido tan fácil.

Mosto					
	Enriquecimiento del mosto (chaptalización)	Materia Prima	Despalillado/ trituración	Maceración	Prensado
	1	2	3	4	5
Densidad (°Brix)	✓	✓	✓	✓	✓
Densidad (SG)	✓		✓	✓	✓
O ₂ disuelto				✓	
CO ₂ Disuelto					
Alcohol				✓	
Fructosa		✓	✓	✓	✓
Glucosa		✓	✓	✓	✓
Glicerol		✓	✓		✓
Acidez valorable		✓	✓	✓	✓
Ácidos volátiles			✓	✓	✓
Ácido málico		✓	✓	✓	✓
pH		✓	✓	✓	✓
YAN		✓	✓	✓	
Ácido láctico				✓	
Ácido tartárico		✓	✓		✓
Turbidez					
Medición en laboratorio	✓	✓	✓	✓	✓
Medición del proceso	✓			✓	✓



El diagrama ilustra el proceso de vinificación industrial, desde la recepción de uvas hasta el embotellado. Se muestran 13 puntos de medición numerados: 1. Prensa de uvas, 2. Cajas de vino, 3. Prensa de uvas, 4. Tanque de maceración, 5. Tanque de fermentación, 6. Tanque de fermentación, 7. Tanque de fermentación, 8. Tanque de fermentación, 9. Tanque de fermentación, 10. Tanque de fermentación, 11. Tanque de fermentación, 12. Tanque de fermentación, 13. Tanque de fermentación.

Filtración	Fermentación		Estabilización y almacenamiento		Filtración	Embotellado	
Filtración	Fermentación alcohólica y maloláctica	Fermentación alcohólica	Clarificación Estabilización	Maduración Almacenaje	Filtración	Carbonatación (opcional)	Mezcla Embotellado
6	7	8	9	10	11	12	13
	✓	✓	✓	✓			✓
	✓	✓	✓	✓			✓
✓	✓	✓	✓	✓			✓
				✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓			✓
	✓	✓	✓	✓			✓
	✓	✓	✓	✓			✓
	✓	✓	✓	✓			✓
	✓	✓	✓	✓			✓
	✓	✓	✓	✓			✓
	✓	✓	✓	✓			✓
	✓	✓	✓	✓			✓
✓			✓	✓	✓		✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Preparados para el futuro

Inspiradas en más de 50 años de experiencia, las soluciones de análisis de Anton Paar se anticipan a las necesidades futuras para que las empresas puedan crecer.



Sistema de ejecución de laboratorio AP Connect

- Gestión de datos de laboratorio del siguiente nivel en laboratorios existentes y nuevos
- Fácil cumplimiento de los requisitos normativos
- Sin papel: Eliminación de errores de transcripción para mejorar la precisión
- Centralización de los datos de los instrumentos de Anton Paar y de terceros en un espacio digital
- Acceso y gestión de datos de laboratorio en cualquier momento y lugar



Controlador de procesos Edge 7000

- Conexión de sensores de proceso y visualización de los valores exactamente donde se necesitan, incluso en los entornos más arduos
- Un potente controlador de procesos con interfaces y CPU de última generación, que ofrece un monitoreo descomplicado en todos los dispositivos
- Desempeño de vanguardia con una pantalla multitáctil proyectiva de 10.1 pulgadas
- Seguridad y flexibilidad a largo plazo con un sistema operativo basado en Linux
- Gestión basada en la web e interfaz de usuario independientes de la plataforma

Confiable. Conforme. Cualificado.

Nuestros técnicos, bien formados y certificados, están preparados para mantener su instrumento en perfecto funcionamiento.



Descubra más detalles

Máxima disponibilidad

Independientemente del uso intensivo que haga de su instrumento, le ayudamos a mantenerlo en perfecto estado y a salvaguardar su inversión. Durante al menos 10 años tras la descatalogación de un equipo, le proporcionaremos cualquier servicio y pieza de repuesto que pueda necesitar.

Programa de garantía

Estamos seguros de la alta calidad de nuestros instrumentos. Por ello ofrecemos una garantía completa de 3 años. Solo tiene que asegurarse de seguir el programa de mantenimiento correspondiente. También puede ampliar la garantía de su instrumento más allá de su fecha de caducidad.

Tiempos cortos de respuesta

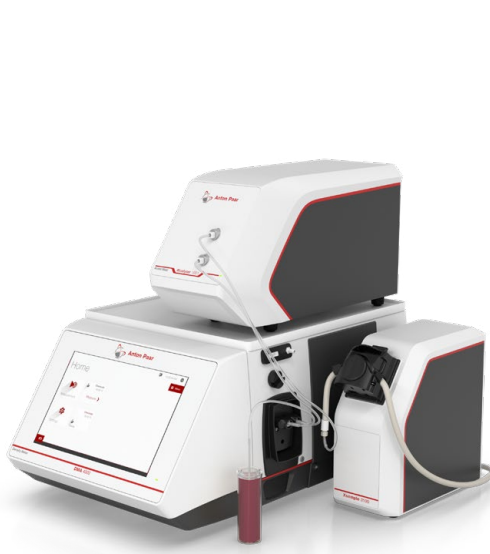
Sabemos que a veces es urgente. Por ello, respondemos a su consulta dentro de las primeras 24 horas. Le brindamos ayuda directa ya sea vía telefónica y/o correo electrónico.

Red de servicio global

Nuestra amplia red de servicio al cliente abarca más de 85 ubicaciones con más de 600 técnicos de servicio certificados. Donde quiera que se encuentre, siempre hay cerca un ingeniero de servicio de Anton Paar.



Sistemas de Medición del Vino



	Desde el mosto hasta el producto final: Pruebas de alcohol y extractos	Desde el mosto hasta el producto final: Análisis de alto rendimiento	Análisis de productos envasados para todos los tipos de cierre
Parámetros	Alcohol Extracto	Alcohol Extracto pH Turbidez	Alcohol CO ₂ O ₂ disuelto Extracto Turbidez pH
Rango de medición			
Alcohol	0 % v/v a 20 % v/v		
Densidad	0 g/cm³ a 3 g/cm³		
Valor del pH	-	pH 0 a 14	
Turbidez	-	0 NTU a 400 NTU	
Concentración de CO ₂	-	-	0 vol. a 6 vol. (0 g/L a 12 g/L) a 30 °C (86 °F) 0 vol. a 10 vol. (0 g/L a 20 g/L)
Concentración de O ₂	-	-	0 ppm a 4 ppm
Repetibilidad (desviación estándar)			
Alcohol	0,01% v/v		
Densidad	0.00001 g/cm³	0.000003 g/cm³	0.000001 g/cm³
Valor del pH	-	0,02 (en el rango de pH 3 a 7)	
Turbidez	-	0.3 % del valor medido, +0.02 EBC / 1.4 ASBC según la suspensión de referencia de formazina	
Concentración de CO ₂	-	-	0.005 vol. (0.01 g/L)
Concentración de O ₂	-	-	2 ppb (en el rango <200 ppb)
Información general			
Control de Temperatura	Termostato Peltier integrado		
Cantidad mínima de muestra	35 ml de muestra desgasificada por medición		150 ml de muestra por medición
Tiempo de medición típico por muestra	4 minutos (incl. llenado)		
Condiciones ambientales	(EN 61010) Sólo para uso en interiores		
Temperatura ambiente	15 °C a 35 °C, sin condensación		
Estándares			
OIV	OENO 390/2010		

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

