



Alkohol- és extrakt-tartalom mérő
sörhöz, borhoz, almaborhoz, égetett
szeszekhez, likőrökhöz és szakéhoz

Élvezze a szabadságot minden nap

Az Alex 500 alkohol- és extrakttartalom-mérővel a függetlenség új korszaka kezdődik a kézműves italok gyártásában. Biztosítja Önnek a szabadságot, hogy kreatívan gondolkodhasson, és így a piacon kiemelkedő itallal léphessen fel. Az Alex 500 sör, bor, almabor, égetett szeszek, likőrök és szaké esetében biztosítja az alkohol- és extrakttartalom mérését.

01 Sör Mérjen meg bármilyen sört, amely követi a legújabb kézműves sörpiaci termelési trendeket: búzasöröket, portert, stoutot, sörkeverékeket, komlósöröket és másokat.

02 Bor Naponta ellenőrzés alatt tarthatja a bor erjedését, használható vörös, fehér és rozé borokhoz, pezsgő és normál, illetve palackban és tartályban fermentált borokhoz.

03 Égetett szeszek és likőrök Magas alkoholtartalmú italok mérése – a fahordóban érelt égetett szeszektől az akár 450 g/L-es cukortartalomig terjedő likőrökig.

04 Almabor Felügyelje az almalé fermentációját, végezzen keverési ellenőrzést, és mérje meg a végterméket: használható száraz almaborokhoz, hagyományos almaborhoz, illetve ízesített almaborkeverékekhez.

05 Szaké Pillanatképet ad a szakétermékben található alkohol- és extrakttartalomról – anélkül, hogy desztillációra lenne szükség.

01



02



03



04



05



Ezentúl akkor határozhatja meg italainak alkohol- és extrakttartalmát, amikor csak akarja

Az Alex 500 alkohol- és extrakttartalom-mérővel teljesen független a külső laboratóriumoktól. Eszébe jutott egy új recept, amit azonnal szeretne kipróbálni? Az Alex 500 készen áll az alkohol- és extrakttartalom mérésére, bármilyen újdonságról legyen szó.

Győződjön meg erről minden nap a termelés során

Az Alex 500 pontosan méri az összes mintát minden termelési lépés során, a gyümölcslevektől a sörcefrén vagy cefrén át a fermentációs folyamat ellenőrzéséig és a palackozott termékig. Így már megjelenésük pillanatában rögtön reagálni tud az összes nemkívánatos eltérésre.

Mindig garantálhatók a címkén feltüntetett jellemzők

Mindig megtartható az ital nagyszerű íze és minősége: Az Alex 500 használatával a palack tartalma valóban megfelel a címkének. Mindig tartani tudja a vevőinek tett ígéretét.

Számíthat elemzési szakértelmünkre az alkoholos italok területén

Az Anton Paar az alkoholos italok sűrűség és alkohol meghatározási megoldásainak világszerte vezető szállítója. Az Alex 500 a valós igények alapján leszárt évtizedes szakértelem eredményeként jött létre. Továbbá az egész világra kiterjedő értékesítési és szerviz hálózatnak köszönhetően szakértőnk mindig az Ön közelében van.

Összpontosítson a minőségre a mennyiség előtt

Innovatív látásmódjának köszönhetően olyan termékeket hoz létre, amelyeket imád a közönség. Mindig legyen tisztában azzal, hogy mely paramétereket kell állítania ahhoz, hogy megtartsa a minőséget és a páratlan ízt, mielőtt növekedni kezdene az üzlet.



Megbízható adatok a fermentáció felügyeletétől a végleges minőségellenőrzésig

Erjedésvezetés grafikonnal követve – tartsa kézben terméke fermentációját

Ne kísértse a sorsot, és hagyja felügyelet nélkül a fermentációt. Amennyiben fenn kívánja tartani a különleges aromákat, akkor a fermentáció nem akadhat meg. Fermentáció felügyeleti üzemmódban az Alex 500 közvetlenül kijelzi a fermentációs görbét, melyet a mintaazonosítóval hozzárendelt egy tartályhoz. A napi mérési értékek automatikusan hozzáadódnak a nagy kijelzőn megjelenő diagramhoz. Így megbízhatóan felügyelheti a termelési folyamatot, és a nemkívánatos eltérések azonnal korrigálhatók.

Mérje az alkohol- és extrakttartalmat a keverés és a végső minőségellenőrzés során

Ismerje meg a keverési folyamat eredményét, végezzen gyors ellenőrzést az ital palackozása előtt vagy nyisson fel egy palackozott terméket végső ellenőrzéshez: az Alex 500 standard módba történő átállítása után laboratóriumi pontossággal határozza meg az ital alkohol- és extrakttartalmát. Ezzel a házon belüli mérőműszerrel biztos lehet abban, hogy az ital íze és minősége tételről tételre stabil marad. Az adó helyesen kerül megállapításra, és a palack azt tartalmazza, ami a címkén szerepel.

Standardizált mintakezelés és előkészítés az egyszerű, laboratóriumi szintű elemzéshez

Az Alex 500 tervezése gyors és működtetésre egyszerű. Ami a legjobb: mindent saját maga végezhet. Az alaplépések egyértelműek. Az enyhén szénsavas mintákat gáztalanítani kell, a zavaros mintáknak szűrési eljárásokon kell átesniük. A megfelelő mérési módszer és mintanév kiválasztható a műszeren; nyomjon meg egy gombot, és várjon, amíg az Alex 500-on megjelenik az eredmény. A műszer figyelmeztet a zavarosságára, így felhívja a figyelmet arra, ha a mintának további szűrésre van szüksége.



Adatainak tökéletes dokumentálása és visszakövethetősége

A nagy kijelzőn akár öt paraméter is megjeleníthető egyidejűleg, és elmenthető a készülék memóriájában későbbi megtekintés céljából. Az eredmények kinyomtatására vezeték nélküli Bluetooth® szolgál, vagy részletes, teljesen visszakövethető dokumentumként is exportálhatók. Így lehetőség van az egyes termelési tételek értékeinek összehasonlítására és a termelési folyamat módosítására, hogy az italok minősége és íze felülmúlja önmagát.

Egyszerű kalibráció és beállítás – hogy bármikor bármilyen terméket megmérhessen

Az Alex 500 eredményeinek helyessége egyszerűen ellenőrizhető. Amennyiben az eredmények nem a vártakozásnak megfelelőek, akkor a beállítás elvégezhető olyan referencia standarddal, amely még vasárnap is rendelkezésre áll: vízzel. Az ionmentes vízzel végzett nullpont beállítás után a műszer minden nap készen áll a mérésre. Ilyen módon a műszer mindig használatra kész – ezzel belépőt ad Önnek a független, házon belüli laborelemzés világába.

Szabadalmaztatott mérési technológia, mely megkönnyíti az életét

Az Alex 500 szabadalmaztatott technológiák együttesén alapul: NIR spektroszkópián alapuló abszorpció mérés és az U-alakú rezgőcsöves technológiával megvalósított sűrűségmérés. Az előbbi mérési elvek felhasználásával széleskörű statisztikai modell alapján történik az alkohol- és teljes extrakttartalom meghatározása. Továbbá, a mért sűrűségérték használatos a fermentációs folyamat megfigyelésére.

Ellentétben az úszó fajsúlymérőkkel, az Alex 500 a teljes releváns mérési tartományt lefedi, nemcsak annak egy bizonyos részét. Mindig közvetlen, valós idejű eredményeket képez, külön számítás vagy desztilláció nem szükséges. Ez az egyetlen készülék lefedi az összes gyártásközi mintát - továbbá kiáll minden igénybevételt meghibásodás nélkül.

Alkalmazások és specifikációk

Az Alex 500 alkohol- és extrakttartalom-mérővel a világszerte elismert Anton Paar vizsgálati technológia egyszerűen beilleszthető a kézműves ital teljes termelési munkafolyamatába.



Sör Különösen palackos erjesztés vagy olyan összetevők, mint gyümölcslevek fermentáció utáni hozzáadása esetén a sörfőzés során keletkező extraktvesztéséből számított alkoholtartalom csak hozzávetőleges érték. Az Alex 500 adatbázisát rendszeresen bővítjük, hogy megfeleljen a kézműves sörök legújabb trendjeinek, így Ön bármikor szabadon dolgozhat új alkotásokon. Mérhető a világos lagertől a mélyfekete barnasörig, a baksörtől a könnyű sörig vagy akár a sörkeverékekig minden. A mértékegységek nem csak a sűrűséget és az alkoholt jelenítik meg, hanem a kapcsolódó értékeket is, például a valós extrakttartalmat, az eredeti extrakttartalmat, a kalóriát, a fermentáció fokát vagy az extrakt csökkenését.

Mérési tartomány, alkohol: 0,5 %v/v és 15 %v/v között

Alkohol pontosság: 0,2 %v/v



Bor Bár jogszabályi kötelezettség is fennáll az elkészült bor hatósági tanúsítására, az Alex 500 mindennap azt a bizonyosságot nyújtja, hogy Ön ellenőrzése alatt tartja a termelési folyamatot. A finomra hangolt erjedés teljesen felfedi a szőlő rejtett titkait, ezért a fermentációs görbe napi felügyelete bizonyosságot nyújt, hogy a borrajongók minden évben lelkesedni fognak az Ön borának ízeért. Az Alex 500 használható fehér, rozé és vörös borok méréséhez; a pezsgőborokat a mérés előtt gáztalanítani kell. A releváns érték az alkohol- és a teljes extrakttartalom.

Mérési tartomány, alkohol: 8 %v/v és 20 %v/v között

Alkohol pontosság: 0,2 %v/v



Égetett szeszek és likőrök Miért becsülne vagy számolna, ha mérhet is? Az aromák, cukrok vagy gyümölcslevek szeszekhez történő hozzáadása és a fahordóban történő tárolás növeli az extrakttartalmat, így a költségtakarékos végső minőségellenőrzés komoly kihívást jelent. Az Alex 500 450 g/L-ig méri az égetett szeszek és likőrök teljes extrakttartalmát anélkül, hogy a mérés előtt desztillálni kellene a mintát. A műszer alkalmas tiszta szeszek mérésére is. A szín sem jelent problémát – ameddig szemmel átlát a mintán, addig az Alex 500 is képes rá egyedi mérőcellájával.

Mérési tartomány, alkohol: 10 %v/v és 41 %v/v között

Alkohol pontosság: 0,2 %v/v (teljes extrakttartalom <100 g/L);
0,4 %v/v (teljes extrakttartalom 100 g/L és 450 g/L között)



Almabor Mivel a mérőrendszer képes a száraz almabortól a hagyományos, zavaros almaborig és a pl. cseresznyével, eperrel és bodzával ízesített, édes almaborig minden mintát mérni, ezért az Alex 500 az iparágban jellemzően előforduló termékek széles körét lefedi. Ezen felül a műszer elkíséri Önt az almabor fermentálásától az almalével vagy az aromákkal történő keverésen át a végső termékig. Mindegy, hogy a termék körte vagy almabor alapú – az Alex 500 megbirkózik minden fajta almaborral, továbbá az alkohol- és teljes extrakttartalom mellett tájékoztatást ad a kalóriára vonatkozóan is.

Mérési tartomány, alkohol: 2 %v/v és 10 %v/v között

Alkohol pontosság: 0,2 %v/v



Szaké Az eredetileg Japánból származó szaké (rizsbor) egyedi és komplex fermentáción esik át, miközben az Alex 500 segít a napi sűrűség- és cukorkoncentráció-mérésben, attól a naptól kezdve, hogy a Kōji rész keményítője cukorrá alakul. A fermentáció folyamata során a fermentációs grafikon tájékoztatást ad az előrehaladásról. Végül az Alex 500 megadja az alkohol- és extrakttartalmat (Ekisu), valamint a Nihonshu-do értéket. Természetesen a mért értékek a szakéipar számára 20 °C helyett a 15 °C-os referencia hőmérsékleten kerülnek megállapításra.

Mérési tartomány, alkohol: 5 %v/v és 20 %v/v között

Alkohol pontosság: 0,2 %v/v

Specifikáció	
Elfogadott szabadalmak	US 8106361 B2; AT 504 436 B8
Mérési tartomány, sűrűség	0,95 g/cm ³ és 1,2 g/cm ³ között
Pontosság, sűrűség	0,001 g/cm ³
Megismételhetőség, szórás	Alkohol: 0,1 %v/v Sűrűség: 0,0005 g/cm ³
Minta térfogat	kb. 40 mL mérésenként
Kimeneti paraméterek, standard üzemmód	Alkohol 15 °C-on vagy 20 °C-on, sűrűség, SG, látszólagos/teljes/valós/eredeti extrakttartalom, eredeti/aktuális súly, valós/látszólagos fermentációfok, kalóriatartalom, elvesztett fok, égetett szesz indikáció, Nihonshu-do, Ekisu
Kimeneti paraméterek, fermentáció felügyeleti mód	Sűrűség, SG, °Brix, °Balling, °Plato, °Baumé, °KMW, °Öchsle, °Babo
Minta betöltés	Beépített perisztaltikus szivattyú
Beállítás	Ionmentes víz
Méret (H x Sz x M)	320 mm x 230 mm x 100 mm (12,6 in x 9,1 in x 3,9 in)
Tömeg	2,4 kg (5,3 font)
Tápegység	AC 100 és 240 V között, 50/60 Hz, 1 A; DC 15 V, 2,6 A
Kezelőszervek	Programgombok
Környezeti hőmérséklet	10 °C ... 32 °C (50 °F ... 89,6 °F)
Kommunikációs interfészek	1 x Bluetooth, 1 x USB, 1 x RS-232
Belső adattár	Standard üzemmód: 1000 mért eredmény Fermentáció felügyeleti mód: 40 fermentációs azonosító; 100 mért érték azonosítónként
Mellékelt tartozékok	Számítógép-csatlakozó kábel, perisztaltikus szivattyú csövekkel
Opcionális tartozékok	Hordozható Bluetooth nyomtató, soros nyomtató, mintaelőkészítő készlet

