

Produção de Bebidas Além do Limite

Analísadores de Bebidas em Linha



O Próximo Nível de Análise de Bebidas em Linha

Fabricados com material de alta qualidade, definidos por alta precisão, aperfeiçoados por décadas de experiência e garantidos pelos mais rigorosos padrões de qualidade, nasce uma nova geração de analisadores de bebidas em linha.

Esses sistemas de medição livres de manutenção garantem a produção dentro das especificações, evitam o desperdício de matéria-prima e reduzem os custos de operação.

A Anton Paar é a fabricante líder de analisadores de bebidas em linha com soluções personalizadas para todas as aplicações de bebidas.

Nós fabricamos instrumentos nos quais você pode confiar.

- Garanta a qualidade do produto por meio do monitoramento em tempo real da composição do produto e detecte anomalias específicas do produto e da aplicação
- Reduza a quantidade de verificações de laboratório graças aos métodos avançados de medição
- Conecte-se ao seu equipamento de laboratório, permitindo rastreabilidade completa
- Elimine os ajustes demorados no local
- Receba uma garantia de três anos

O que há de novo?



Medição diet avançada: A tecnologia de sensor duplo, juntamente com uma abordagem de análise inovadora, permite uma qualidade inigualável na determinação da concentração diet.



Método de verificação da medição: Verifica a validade das medições de concentração e a composição do produto para garantir a qualidade do produto e identificar discrepâncias no produto.



Interface baseada na Web: Aproveite a mesma aparência de uma tela touchscreen local ou de um navegador remoto da Web, graças à interface de usuário independente do dispositivo.



Poderoso controlador de processo: O Edge 5000 e o Edge 7000 são unidades poderosas com interfaces e capacidade de processamento de última geração.



SAIBA MAIS



[www.anton-paar.com/
apb-inline-beverage-analysis](http://www.anton-paar.com/apb-inline-beverage-analysis)

Soluções para Análise em Linha

Série Cobrix

Refrigerantes com açúcar e diet, entre outros

Os novos analisadores de bebidas em linha ou bypass Cobrix 5501/5601 e 7501/7601 fornecem monitoramento contínuo de refrigerantes com açúcar e diet, cerveja, hard seltzer, FABs, vinho, suco, chá e outras bebidas. Dependendo da bebida, eles medem Brix, % Diet ou TA, CO₂, teor alcoólico, inversão de açúcar, extrato original, extrato real e temperatura.

O Cobrix monitora e mede continuamente os valores de sua produção, permitindo que você reaja rapidamente, para não perder amostras nem tempo. O rendimento do xarope é otimizado, as medições manuais são minimizadas e os valores fora de especificação são evitados. Tudo isso com um custo excepcionalmente baixo de propriedade e um tempo de retorno do investimento normalmente menor que um ano.

Com o método avançado de medição diet e verificação da medição, o Cobrix 7501 e o 7601 oferecem um novo padrão em relação à estabilidade e à velocidade de medição.



Um Novo Padrão Diet

Método avançado de medição diet e verificação da medição

A medição diet avançada utiliza duas medições independentes com princípios diferentes, juntamente com uma abordagem de análise inovadora. Isso permite uma qualidade inigualável na determinação da concentração diet.

Tanto para refrigerantes com açúcar quanto para refrigerantes diet, a verificação da medição não apenas monitora a concentração de componentes individuais, mas também verifica a composição exata. A verificação da medição identifica discrepâncias, como transporte de açúcar, ingredientes ausentes, resíduos, componentes de aroma ausentes ou mau funcionamento do sensor, garantindo um controle de alta qualidade e produtos finais consistentes.

Ambos os métodos reduzem significativamente a necessidade de calibração e verificações de laboratório. Os clientes se beneficiam de tempos de reação mais rápidos e da excelência consistente do produto em cada lote.

Produção diet - vantagens do método Diet Avançado



1 Produza 30.000* unidades adicionais por dia

Graças à tecnologia de sensor duplo, o tempo de inicialização para medições diet é até dez vezes menor.

2 Melhor estabilidade

Um método de cálculo aprimorado significa menor sensibilidade às mudanças no processo, como variações de temperatura.

3 Qualidade da medição verificada

A verificação da medição garante a exatidão da composição e a qualidade do produto.

* Desempenho típico da linha de 80.000 garrafas/latas por hora e cinco trocas de produto por dia

Análise de Bebidas que Você Pode Contar!

Análise de bebidas em linha

A Anton Paar oferece uma gama completa de soluções para análise de bebidas. Além de nossas soluções de monitoramento em linha, a Anton Paar oferece analisadores em linha personalizados. Com base em diferentes tecnologias de medição, eles podem ser usados em todo o processo de produção, de acordo com suas necessidades e preferências. Nossos especialistas em aplicações ajudam você a encontrar o melhor sistema ou sensor para seu processo.

- ✓ **Exatidão e repetibilidade líderes de mercado:** Garantem a produção dentro da especificação e evitam o desperdício de matéria-prima
- ✓ **Valores específicos para aplicações:** A notável versatilidade abrange um espectro de demandas de produtos e mercados, incluindo refrigerantes, cerveja, hard seltzer e muito mais
- ✓ **Início rápido da produção:** Acelere os tempos de inicialização e as trocas de produtos, monitorando os parâmetros críticos de qualidade desde o início da produção
- ✓ **Adequado para seu ambiente de produção:** Se usado com o compartimento da Anton Paar, pode suportar a limpeza do chão de fábrica com água pressurizada, usando um espaço mínimo de instalação



Beer Monitor 5501 e 5601

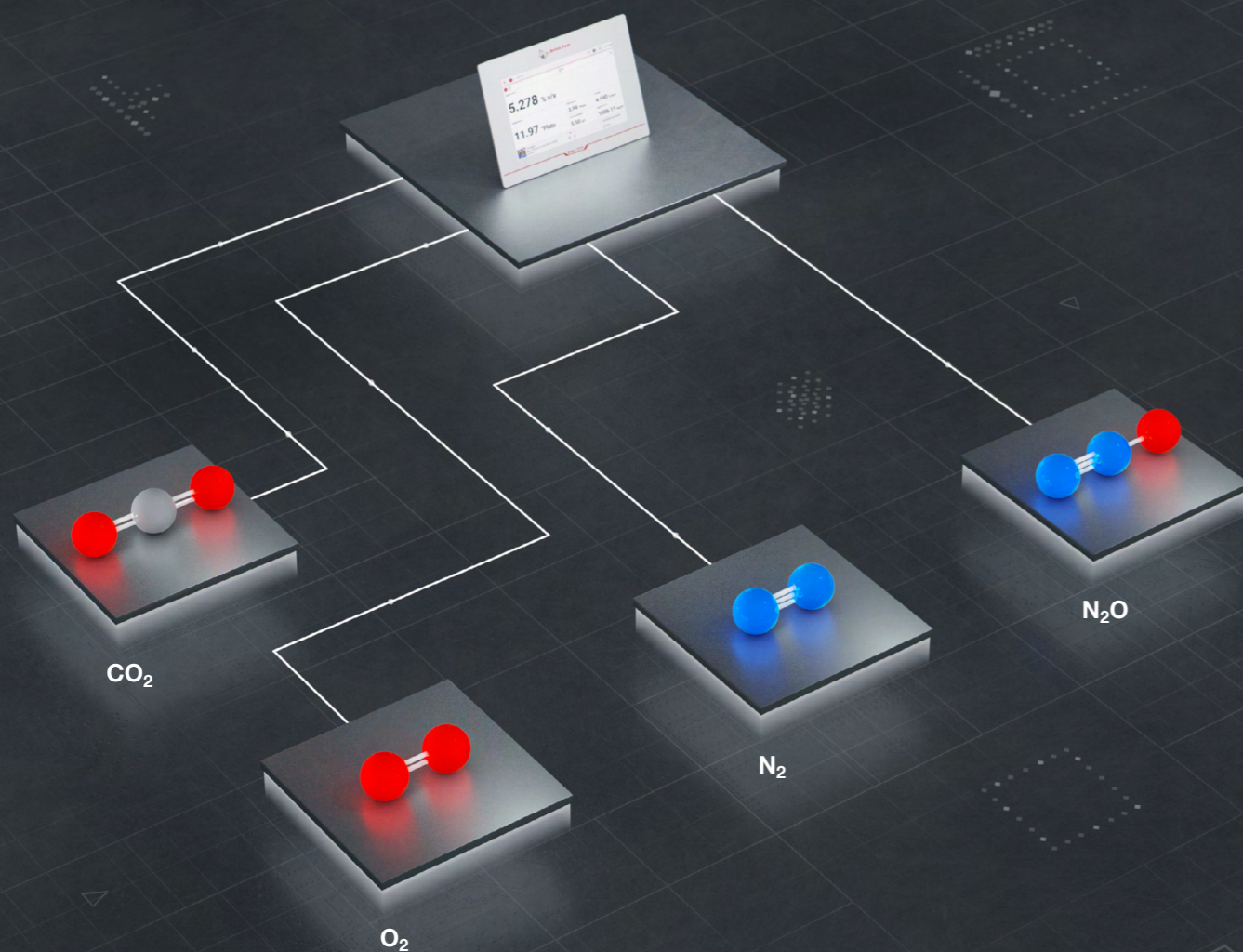
O Beer Monitor 5501 e o Beer Monitor 5601 facilitam o rastreamento contínuo de parâmetros críticos, incluindo teor alcoólico, extrato aparente e real, extrato original e níveis de CO₂ em um espectro diversificado de tipos de cerveja. Essa variedade abrange tudo, desde lagers clássicas até cervejas sem álcool e com baixo teor alcoólico, double bocks, bebidas de malte com sabor/ bebidas alcoólicas aromatizadas, sidras, shandies, cervejas sem glúten e muito mais. O Beer Monitor volta rapidamente ao trabalho depois da limpeza CIP/SIP. Você pode confiar que o analisador de cerveja em linha continuará funcionando por anos. O modelo 5601 não requer manutenção.

Wine Monitor 5501 e 5601

O Wine Monitor 5501 e o Wine Monitor 5601 se destacam como instrumentos de precisão para a avaliação contínua do teor alcoólico, do extrato, da densidade e dos níveis de CO₂ em todos os tipos de vinhos, bem como em bebidas mistas de vinho. Eles também são hábeis em avaliar a efervescência de champanhes padrão e de baixa caloria, vinhos espumantes, proseccos, espumantes e cavas. Além disso, há uma opção para medir a cor e os níveis de oxigênio.

Um Fornecedor para Quatro Gases Dissolvidos

CO₂. O₂. N₂. N₂O. Somos a única empresa que fornece sensores capazes de medir todos esses quatro gases dissolvidos em uma única plataforma, o que permite melhorar seu processo de produção de uma série de bebidas, inclusive cerveja, refrigerantes, bebidas energéticas e muito mais.



Expanda suas Capacidades em Linha

Carbo:

Qualidade de bebida que você deseja

Os gases dissolvidos desempenham um papel importante nas bebidas que amamos. De refrigerantes à cerveja, oferecemos uma gama de soluções para essa aplicação em nosso portfólio de dióxido de carbono dissolvido e oxigênio dissolvido.



Oxy:

Oxigênio dissolvido em tempo real

Com resultados em tempo real, o transmissor Oxy 4100 e o sensor Oxy 5100 possibilitam a medição diretamente na linha de produção, independentemente do meio de solução e de outros gases dissolvidos. Ambos estão prontos para SIP, e o Oxy 5100 também é certificado pela EHEDG.



L-Col:

Medição de cor em linha

O L-Col 6100 detecta a quantidade de luz absorvida e avalia a cor do produto para assegurar que ele esteja de acordo com padrões, como EBC/MEBAK®/ASBC, para a cor da cerveja a 430 nm. Alavancagem de configurações personalizadas de comprimento de onda para compensação de turbidez. Com o L-Col 6100, é possível acompanhar todo o processo de produção, detectar o nível de maturidade da bebida durante o armazenamento, controlar a dosagem de aditivos e gerenciar o processo de mistura.



Controle Digital de Processos com o Davis 5

O Davis 5 é um software abrangente da Anton Paar para aquisição e visualização de dados. Ele pode ser conectado via Ethernet a qualquer computador pessoal em toda a sua organização, para analisar, em tempo real, os principais indicadores de desempenho da produção. Como o Davis 5 conecta seus sistemas de análise de laboratório diretamente aos analisadores de bebidas em linha da Anton Paar, a calibração e os ajustes são automatizados e a interação manual do operador não é mais necessária.



Armazene e visualize seus dados de produção diretamente do computador do escritório

Com base em uma arquitetura aberta de cliente/servidor, o Davis 5 armazena os dados de produção em seu servidor e permite que esses dados sejam exibidos e acessados simultaneamente em vários PCs da sua rede corporativa. Os direitos de acesso são controlados pelo recurso de gerenciamento de usuários integrado do software.

Inícios e paradas da produção, valores fora da faixa, tendências, estatísticas e muito mais podem ser exibidos, baixados e impressos a qualquer momento. Os valores podem ser verificados, as configurações podem ser alteradas e a produção pode ser parada diretamente do computador, sempre que necessário.

Proteção por meio de alertas específicos do produto

Você pode especificar configurações de produção, limites, alarmes e alertas para produtos individuais. Sempre que os valores medidos estiverem fora da faixa aceitável, o Davis 5 os destaca alterando a cor de fundo da tela e soando um alerta sonoro, para que sua equipe de produção possa fazer os ajustes necessários. Qualquer quantidade de produtos pode ser transferida de uma linha de produção para outra, diretamente do seu computador do escritório. Além disso, o banco de dados de produtos que você criou pode ser transferido para qualquer outra linha de produção, para que seja configurado com os parâmetros de produção específicos do produto.

Calibração e ajuste com o simples toque de um botão

Graças à transferência automatizada de dados do laboratório para os analisadores de bebidas em linha, os erros de transcrição são evitados e o fluxo de trabalho de calibração é bem documentado.

Melhore sua capacidade de processo

As execuções de produção podem ser monitoradas e analisadas com base em dados de processo, estatísticos e de qualidade: por exemplo, tempos e paradas de produção, valores fora da faixa, tendências, valor médio, desvio padrão, tempos de inatividade da linha, números de garrafas e latas, histórico de ajustes, leituras de Cp, Cpk e Índice de Qualidade para otimizar totalmente seus processos. Você pode visualizar os valores iniciais enquanto o sistema continua a coletar e armazenar os dados.

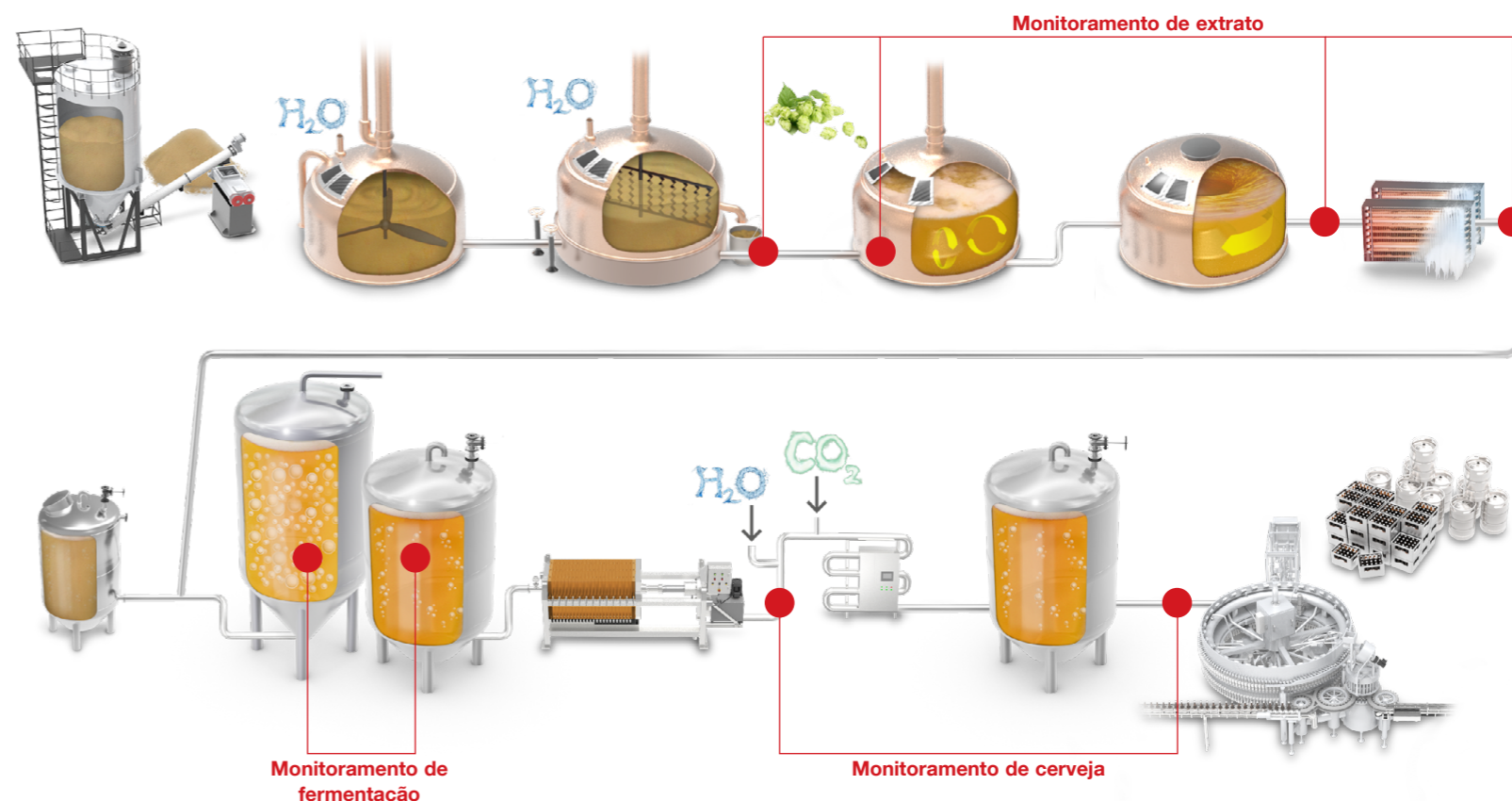
Geração poderosa de relatórios e rastreabilidade completa

O Davis 5 automatiza a geração de relatórios no formato que você preferir. Você pode transferir dados para um LIMS ou enviar relatórios digitais para um smartphone, tablet ou PC. Relatórios estatísticos podem ser visualizados em formato XML ou PDF para permitir a legibilidade como parte do sistema de gestão de qualidade corporativa ou para integração em outras soluções de controle de processo estatístico (CEP). Os relatórios são acessíveis após a execução de cada lote ou em um horário específico do dia.

Aplicações de Processos na Fabricação

Seus objetivos são alcançar a mais alta qualidade do produto, minimizar os custos de produção e manutenção e reagir imediatamente a desvios na linha de produção. Portanto, o controle e a análise contínuos de seu processo e produto são essenciais. Os analisadores inline fornecem, em tempo real, uma imagem exata de seu processo e permitem otimizar a qualidade dos produtos. Os sensores de processo da Anton Paar fornecem a transparência necessária em muitos pontos de medição diferentes e para etapas críticas de produção na produção de cerveja, refrigerantes, vinho e até hard seltzer.

Analísadores de Bebidas em Linha no Processo de Fabricação de Cerveja



SAIBA MAIS

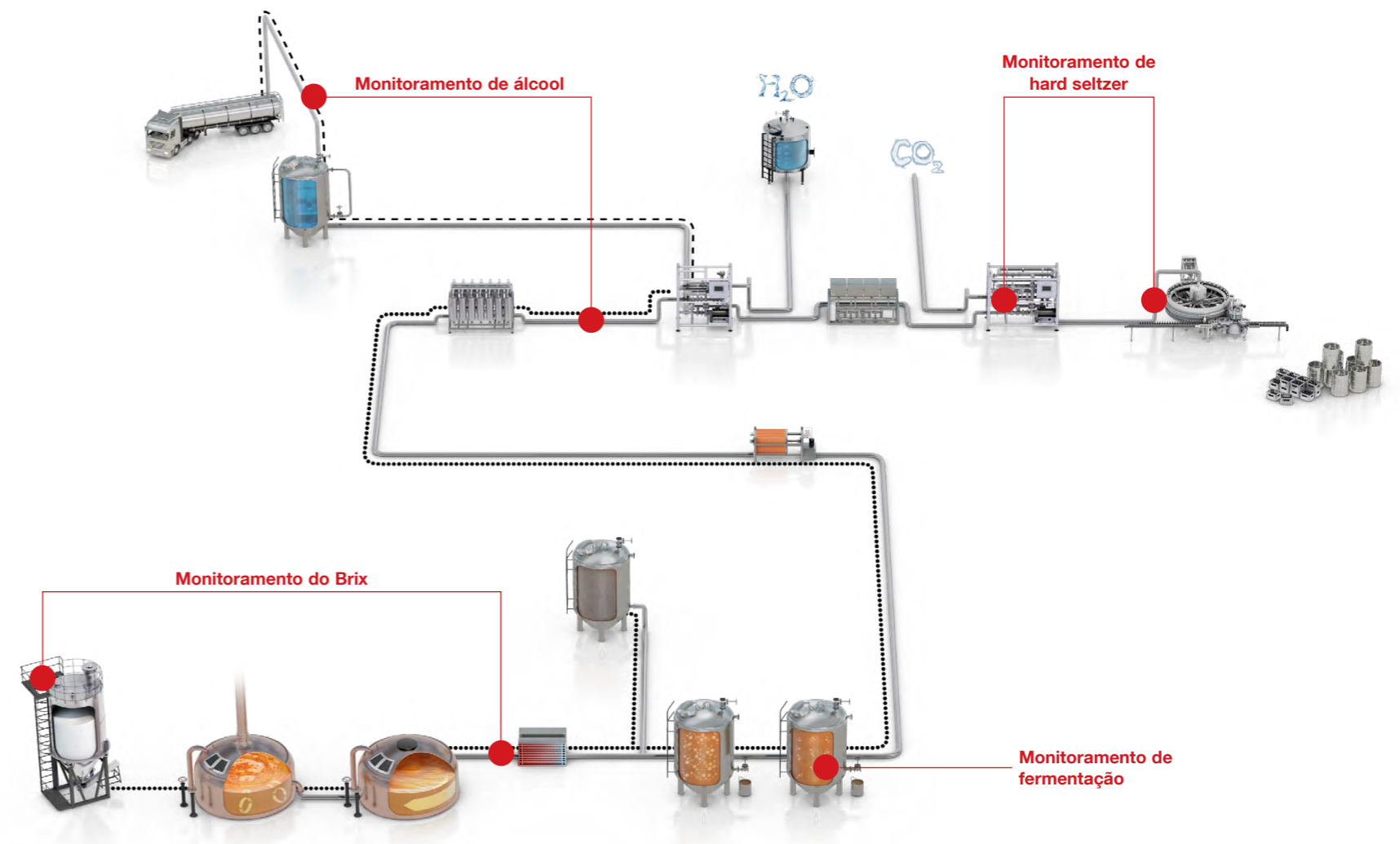


www.anton-paar.com/apb-beverages

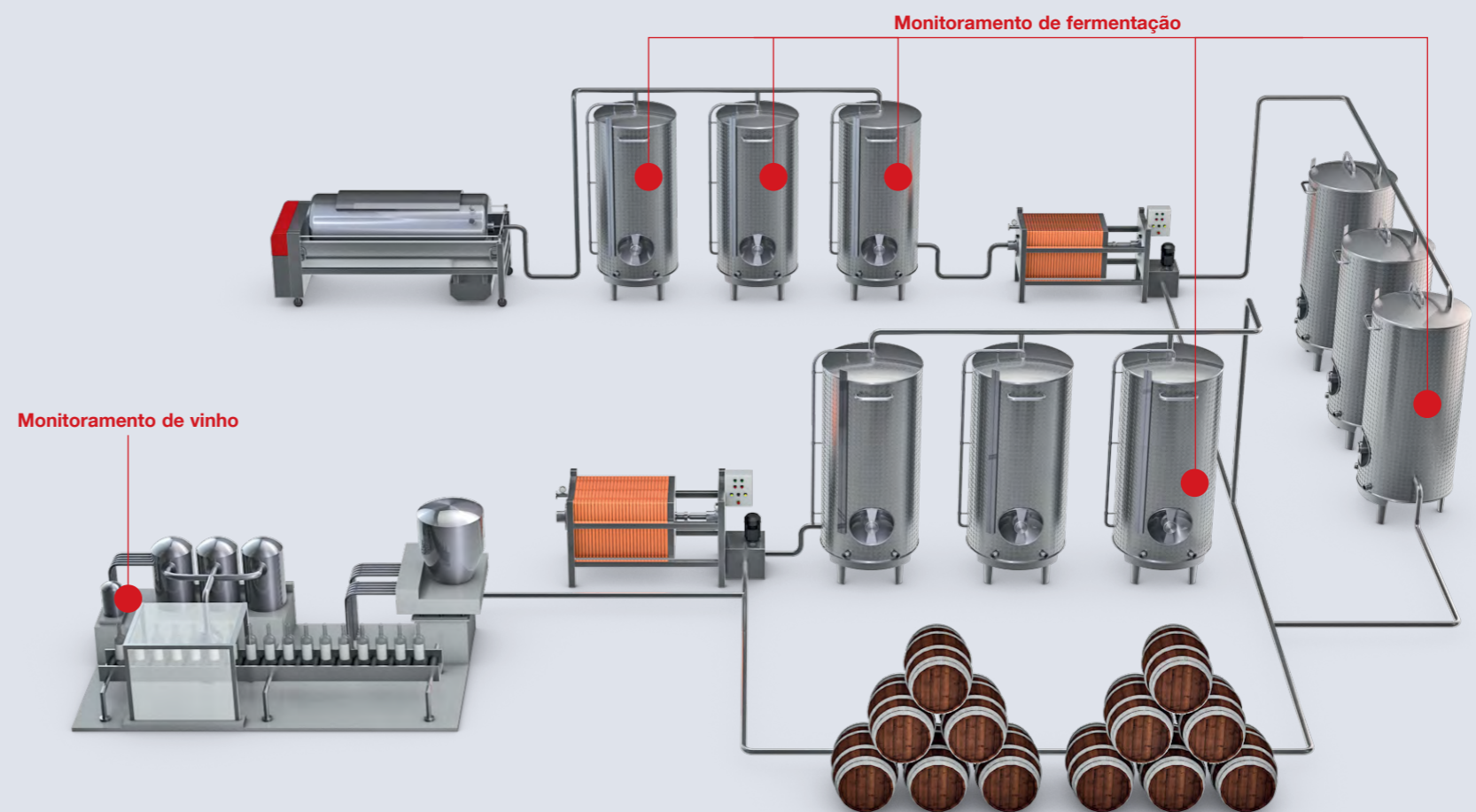
Analísadores de Bebidas em Linha no Processo de Fabricação de Refrigerantes



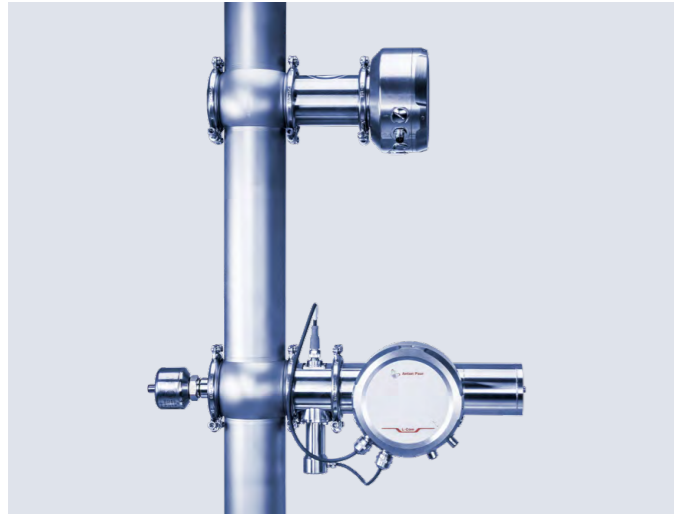
Analísadores de Bebidas em Linha no Processo de Fabricação de Hard Seltzer



Analísadores de Bebidas em Linha no Processo de Fabricação de Vinho



Instalação



Instalação em linha

Com os adaptadores VARIVENT® N - instalação simples com o mínimo de esforço.



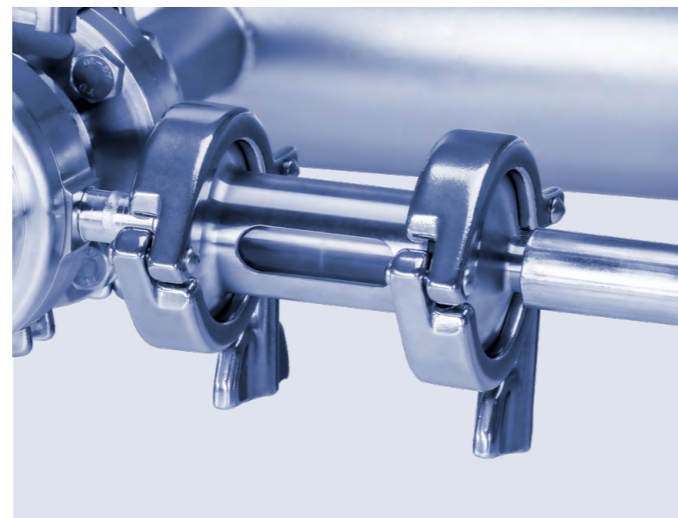
Instalação bypass

Flexibilidade operacional completa garantindo volume de fluxo exato para medições precisas e confiáveis.



Compartimento de bypass

Garante a segurança e maximiza a vida útil do produto



Visor de vidro

Fique de olho na análise de suas bebidas

	Cobrix 5501 e Cobrix 5601	Cobrix 7501 e Cobrix 7601
	↓	
	0 °Brix a 50 °Brix	
	0 °Brix a 15 °Brix para produtos com inversão de açúcar 0 % a 150 % Diet do alvo	
Concentração de açúcar/diet	Exatidão	Bebidas açucaradas: <0,02 °Brix Bebidas diet: <1 %
	Estabilidade diet (coeficiente de variação)	<1 %
		Bebidas açucaradas: <0,02 °Brix Bebidas diet: <0,5 %
Concentração de CO₂	Faixa	Zero volumes a seis volumes 0 g/L a 12 g/L
	Exatidão	0,025 vol. (0,05 g/l)
FABs (bebidas alcoólicas aromatizadas)	Teor alcoólico	0 %w/w a 16 %w/w (%peso/peso) 0 %v/v a 20 %v/v (%volume/volume a 20 °C)
	Exatidão do álcool	0,02 % v/v
Temperatura de medição	0 °C a 30 °C 0 °C a 25 °C para produtos com inversão de açúcar, bebidas diet e FABs	
Diet avançado	×	✓
Verificação da medição	×	✓

Beer Monitor 5501 e Beer Monitor 5601



Extrato real	Faixa	0 °Plato a 12 °Plato
Extrato original	Faixa	0 °Plato a 35 °Plato
Extrato real/original	Exatidão	0,02/0,04 °Plato
Concentração de CO₂	Faixa	Zero volumes a seis volumes 0 g/L a 12 g/L
	Exatidão	0,025 vol. (0,05 g/l)
Álcool	Faixa	0 %w/w a 12 %w/w (%peso/peso) 0 %v/v a 15 %v/v (%volume/volume a 20 °C)
	Exatidão	0,02 %v/v
Temperatura de medição	-3 °C a +25 °C	

Wine Monitor 5501 e Wine Monitor 5601



Extrato	Faixa	0 %w/w a 10 %w/w Exatidão 0,04 %w/w
Concentração de CO₂	Faixa	Zero volumes a seis volumes 0 g/L a 12 g/L
	Exatidão	0,025 vol. (0,05 g/l)
Álcool	Faixa	0 %w/w a 16 %w/w (%peso/peso) 0 %v/v a 20 %v/v (%volume/volume a 20 °C)
	Exatidão	0,02 %v/v
Temperatura de medição	0 °C a 25 °C	

	Carbo 5100	Carbo 6100	Carbo 6300
	↓	↓	↓
Faixa de medição	0 g/L a 20 g/L (0 vol a 10 vol)	0 g/L a 12 g/L (0 vol a 6 vol)	
Exatidão	0,05 g/L (0,025 vol)		
Temperatura do processo	-5 °C a +40 °C	-3 °C a +40 °C	
Temperatura e duração da CIP/SIP	Até 121 °C por 30 minutos	Até 95 °C por 4 h	Até 95 °C por 4 h ou até 130 °C por 30 min
Temperatura ambiente	0 °C a 50 °C	-20 °C a +50 °C	
Pressão absoluta de processo	10 bar		
Material das peças sujeitas ao contato com líquidos	WC, SSiC, Aço inoxidável 1.4404 (AISI 316L) O-Rings, diafragmas: EPDM 70,10-02 (aprovado pela FDA)	Aço inoxidável 1.4404 (AISI 316L), PEEK, Safira (Al ₂ O ₃ - 99,997%), O-ring: Conexão VARIVENT® - EPDM 70.10-02 (aprovada pela FDA)	
Comunicação	Pico 3000, Pico 3000 RC, mPDS 5		
Conexões do processo	Tuchenhagen VARIVENT® Tipo N		
Grau de proteção	IP65; IP67		
Certificados	CE	CE, EHEDG (Tipo EL - Classe I)	
Dimensões	173 mm x 224 mm x 219 mm	142 mm x 142 mm x 220 mm	

Oxy 4100 / Oxy 5100



	Faixa de ultra-traço*	Faixa de traços	Faixa ampla	Faixa ultra-ampla*
Tampa do sensor				
Faixa de medição (O₂ dissolvido em líquidos)	- (Apenas fase de gás)	0 ppb a 2.000 ppb	0 ppm a 22,5 ppm	0 ppm a 45 ppm
Faixa de medição (fase gasosa O₂ em CO₂)	0 ppmv a 200 ppmv (0 a 0,2 hPa)	0 % O ₂ a 4,2 % O ₂ (0 a 40 hPa)	0 % O ₂ a 21 % O ₂ (0 a 500 hPa)	0 % a 21 % O ₂ (0 a 1.000 hPa)
Exatidão para líquidos (o maior valor é válido)	- (Apenas fase de gás)	≤±1 % ppb ou ±3 %	≤±0,042 ppm ou ±3 %	≤±0,1 ppm ou ±5 %
Temperatura do processo	0 °C a 40 °C	-5 °C a +65 °C (Oxy 5100) -5 °C +40 °C (Oxy 4100)		-5 °C a +40 °C
Temperatura e duração da CIP/SIP	Não adequado para CIP/SIP		Máx. 99 °C, máx. 130 °C (máx. 30 min)	
Temperatura ambiente		-5 °C a +50 °C		
Pressão absoluta de processo	12 bar, no máximo, 5 bar para medições em fase de gás			
Material das peças sujeitas ao contato com líquidos	Aço inoxidável 1.4404 (AISI 316L)			
Material da tampa do sensor das peças sujeitas ao contato com líquidos	Tampa do sensor: Aço inoxidável 1.4404 (AISI 316L) Revestimento de mancha de sensor: Silicone (aprovado pela FDA) O-Ring: FKM 75.16-04 (aprovado pela FDA)			
Comunicação	Pico 3000, Pico 3000 RC*, mPDS 5*			
Conexões do processo	Tuchenhagen VARIVENT® Tipo N			
Grau de proteção	IP65; IP67			
Certificados	CE, EHEDG* (Tipo EL - Classe I)			
Dimensões	162 mm x 162 mm x 215 mm			

*Indisponível para Oxy 4100

	L-Col
	↓
Princípio de medição	Absorção
Faixa de medição	0 AU a 3 AU
Unidades de medição	EBC, SRM, AU, IU (outros mediante solicitação)
Resolução	0,001 AU
Reprodutibilidade	Transmissão de ±1 %
Linearidade	Transmissão melhor que ±0,5 %
Absorção do comprimento de onda	1 a 3 comprimentos de onda a escolher: 280, 340, 380, 390, 400, 410, 420, 430, 440, 450, 455, 460, 470, 480, 490, 500, 510, 520, 530, 540, 550, 560, 570, 580, 590, 600, 610, 620, 630, 640, 650, 660, 670, 680, 690, 700, 760 nm (todos com LED)
Tensão de alimentação	CC 24 V – 1 A (fornecido via mPDS 5)
Temperatura do processo	0 °C a 110 °C CIP/SIP até 121 °C por 120 min
Pressão da amostra	máx. 10 bar
Faixa de temperatura ambiente	-20 °C a +50 °C
Umidade ambiente	0 % de umidade relativa a 100 % de umidade relativa
Grau de proteção	IP65
Peso	máx. 4,3 kg
Material das peças sujeitas ao contato com líquidos	Aço inoxidável 1.4301, sílica fundida, EPDM
Conexões do processo	Tuchenhagen VARIVENT® Tipo N

Confiável. Adequado. Qualificado.

Nossos técnicos bem treinados e certificados estão prontos para manter seus instrumentos funcionando sem problemas.



Tempo máximo de funcionamento garantido



Programa de Garantia

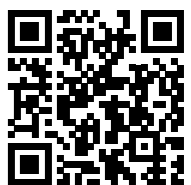


Tempos de resposta curtos



Rede global de Serviços

SAIBA MAIS



www.anton-paar.com/service

