



Alkohol- und Extraktmessgerät
Geeignet für Bier, Wein, Cider,
Spirituosen, Liköre und Sake

Genießen Sie Ihre Freiheit jeden Tag

Tauchen Sie ein in eine neue Ära der Unabhängigkeit in der Produktion Ihrer Getränke mit dem Alkohol- und Extraktmessgerät Alex 500. Es bietet Ihnen die Freiheiten, die Sie brauchen, um Ihrer Kreativität freien Lauf zu lassen und Ihr Getränk von der Masse abzuheben. Alex 500 bestimmt Alkohol- und Extraktergebnisse für Bier, Wein, Cider, Spirituosen, Liköre und Sake.

01 Bier Messen Sie jedes Bier der neuesten Markttrends in der Craftbeer-Produktion: Weizenbiere, Porter, Starkbiere, Biermischungen, Hopfenbiere und vieles mehr.

02 Wein Erhalten Sie den täglichen Beweis dafür, dass Ihre Weingärung unter Kontrolle ist: Bereit für Rot-, Weiß- und Roséweine, sprudelnde und stille sowie in Flaschen oder Tanks vergäerte Produkte.

03 Spirituosen und Liköre Messen Sie Ihren hochprozentigen Alkohol – von Spirituosen, die in Holzfässern altern, bis zu Likören mit einem Zuckergehalt von bis zu 450 g/L.

04 Cider Beobachten Sie den gärenden Apfelsaft, führen Sie Mischprüfungen durch und messen Sie das Endprodukt: Bereit für trockene Apfelweine, traditionelle Cider und aromatisierte Cider-Mischgetränke.

05 Sake Erhalten Sie einen Schnappschuss des Alkohol- und Extraktgehalts Ihres Sake-Produkts – ohne destillieren zu müssen.

01



02



03



04



05



Bestimmen Sie den Alkohol- und Extraktgehalt Ihres Getränks, wann immer Sie möchten.

Mit dem Alkohol- und Extraktmessgerät Alex 500 sind Sie komplett unabhängig von externen Laboren. Ein neues Rezept ist Ihnen eingefallen und Sie möchten es ausprobieren? Alex 500 ist bereit, den Alkohol- und Extraktwert Ihrer neuen Kreation gleich von Anfang an zu messen.

Haben Sie Gewissheit an jedem Tag der Produktion

Alex 500 misst sämtliche Proben während aller Ihrer Produktionsschritte – vom Saft über die Würze oder die Maische bis zum fermentierten Produkt und zum abgefüllten Produkt. Sie können auf alle unerwünschten Abweichungen so früh wie möglich reagieren.

Halten Sie das, was Ihr Etikett verspricht

Sorgen Sie dafür, dass der großartige Geschmack und die Qualität Ihres Getränks immer den gleichen Anforderungen entsprechen. Alex 500 garantiert, dass genau das in der Flasche ist, was auf dem Etikett steht. Sie werden in der Lage sein, Ihr Versprechen an die Kunden zu halten.

Zählen Sie auf die Analyseexperten für alkoholische Getränke

Anton Paar ist der weltweit führende Anbieter von Dichte- und Alkoholmessgeräten für alkoholische Getränke. Alex 500 ist das Ergebnis jahrzehntelanger Erfahrung, auf Ihre Wünsche hin maßgeschneidert. Und dank unseres weltweiten Sales- und Service-Netzwerks können Sie sicher sein, dass immer ein Experte in Ihrer Nähe ist.

Konzentrieren Sie sich auf Qualität vor Quantität

Ihr Innovationsgeist hilft Ihnen, Produkte herzustellen, die die Massen lieben. Überprüfen Sie, ob Sie wissen, an welchen Rädern gedreht werden muss, damit Ihre Qualität und Ihr Geschmack unübertroffen bleiben, bevor Sie Ihr Geschäft ankurbeln.



Sicherheit von der Gärverlaufskontrolle bis zur finalen Qualitätskontrolle

Visuelle Gärverlaufskontrolle – behalten Sie die Gärung Ihres Produkts unter Kontrolle

Verlassen Sie sich nicht auf den Zufall: Lassen Sie Ihre Gärung nicht aus den Augen. Wenn Sie alle exklusiven Aromen behalten wollen, darf die Gärung nicht stehen bleiben. Im Gärverlaufsmodus zeigt Alex 500 eine Gärverlaufskurve, die über eine Proben-ID einem Tank zugewiesen ist. Der Messwert Ihrer täglichen Messung wird automatisch der auf dem großen Display angezeigten Kurve hinzugefügt. Ihr Produktionsprozess wird verlässlich beobachtet, damit Sie Abweichungen sofort korrigieren können.

Messen Sie Alkohol und Extrakt während des Mischens und den finalen Qualitätskontrollen

Bestimmen Sie das Resultat Ihres Mischprozesses, führen Sie schnelle Kontrollen durch bevor Sie Ihr Getränk abfüllen oder öffnen Sie ein flaschenvergärtes Produkt für finale Prüfungen: Wenn Sie beim Alex 500 in den Standardmodus wechseln, misst er den Alkohol- und Extraktgehalt Ihres Getränks in höchster Laborqualität. Mit diesem Messinstrument können Sie sich sicher sein, dass sowohl der Geschmack als auch die Qualität Ihres Getränks von Charge zu Charge gleich bleiben. Ihre Steuern werden richtig berechnet und Ihre Flaschen beinhalten, was auf dem Etikett steht.

Standardisierte Probenhandhabung für leichte Analyse in Laborqualität

Alex 500 lässt sich schnell und intuitiv bedienen. Das Beste daran ist: Sie können alles selbst erledigen. Die Basisschritte sind klar definiert. Proben mit Kohlensäure müssen zuerst entgast werden, trübe Proben müssen eine Filtrationsprozedur durchlaufen. Sie suchen sich die angemessene Messmethode und den Probenamen auf dem Gerät aus, drücken den Knopf und warten bis Alex 500 Ihre Ergebnisse anzeigt. Die Trübungswarnung des Geräts macht Sie sogar darauf aufmerksam, wenn Ihre Probe zusätzliche Filtration benötigt.



Hervorragende Dokumentation und Nachverfolgbarkeit Ihrer Daten

Bis zu fünf Parameter werden zusammen auf dem großen Bildschirm angezeigt und im Gerät abgespeichert. Drücken Sie Ihre Ergebnisse kabellos über Bluetooth® aus oder exportieren Sie die Daten, um sie vollständig und lückenlos rückverfolgbar zu machen. So können Sie Werte verschiedener Produktionschargen vergleichen und Produktionsprozesse so justieren, dass Qualität und Geschmack Ihres Getränks sich selbst übertreffen.

Einhändige Kalibrierung und Justierung – zum Messen jedes Produkts zu jeder Zeit

Sie prüfen einfach Alex 500 auf die Richtigkeit der Ergebnisse. Wenn die Ergebnisse abweichen, können Sie eine Justierung mit dem Referenzstandard durchführen, den Sie sogar sonntags zuhause finden werden: Wasser. Nach einer Nullpunkt-Justierung mit deionisiertem Wasser ist das Instrument bereit für Messungen über den ganzen Tag hinweg. Dadurch ist das Gerät jederzeit einsatzbereit – es ist Ihre Eintrittskarte für eine unabhängige Laboranalyse.

Patenterte Messtechnik, die Ihnen das Leben erleichtert

Alex 500 arbeitet nach einer patentierten Kombination von Technologien: Absorptionsmessung via NIR-Spektroskopie und Dichtemessung nach dem Prinzip der Biegeschwingertechnologie. Anhand dieser Messungen und eines umfassenden statistischen Modells werden der Alkohol- und der Gesamtextraktgehalt bestimmt. Außerdem dient der gemessene Dichtewert der Überwachung des Gärverlaufs.

Im Gegensatz zu Glasspindeln deckt Alex 500 den gesamten Weinmessbereich ab und nicht nur einen Teil davon. Alex 500 versorgt Sie zu jeder Zeit mit direkten Echtzeitmesswerten, Sie brauchen keine separate Berechnung oder Destillation. Ein einzelnes, robustes Gerät für alle Proben in Ihrer Produktion.

Anwendungen und Spezifikationen

Mit dem Alkohol- und Extraktmessgerät Alex 500 können Sie die weltbekannte Analysetechnologie von Anton Paar für Ihre gesamte Getränkeproduktion einsetzen.



Bier Gerade wenn Sie sich für eine Flaschengärung entscheiden oder nach der Gärung Zutaten wie Fruchtsaft hinzufügen, ist ein Alkoholgehalt, der aus dem Extraktverlust während des Brauens kalkuliert wird, nur ein geschätzter Wert. Regelmäßig wird verifiziert, dass Alex 500 für die jüngsten Craftbeer-Trends maßgeschneidert ist. Dadurch bleibt Ihnen die Zeit, die Sie brauchen, um an neuen Kreationen zu arbeiten. Messen Sie alles, von hellem Lager bis tiefschwarzen Starkbieren, vom Bockbier zum Leichtbier, und sogar Biermischungen. Verfügbare Messeinheiten beschränken sich nicht nur auf Dichte und Alkohol, sondern beinhalten auch abgeleitete Werte, wie den wahren Extraktgehalt, die Kalorien oder den Vergärungsgrad.

Messbereich, Alkohol: 0,5 %v/v bis 15 %v/v

Alkoholgenauigkeit: 0,2 %v/v



Wein Auch wenn Sie gesetzlich verpflichtet sind, Ihren finalen Wein zur offiziellen Zertifizierung einer Behörde zu schicken, bietet Ihnen Alex 500 tägliche Gewissheit darüber, dass Ihr Produktionsprozess nach Plan läuft. Eine fein abgestimmte alkoholische Gärung bringt alle verborgenen Schätze Ihrer Trauben zur Geltung. Daher hilft Ihnen ein täglicher Blick auf Ihre Gärverlaufskurve dabei, Weinliebhaber Jahr für Jahr vom Geschmack Ihres Weins zu begeistern. Alex 500 ist bereit zur Messung von Weiß-, Rosé- und Rotweinen. Schaumweine werden vor der Messung einfach entgast. Relevante Werte sind Alkohol und Gesamtextrakt.

Messbereich, Alkohol: 8 %v/v bis 20 %v/v

Alkoholgenauigkeit: 0,2 %v/v



Spirituosen & Liköre Warum schätzen und berechnen, wenn Sie messen können? Das Hinzufügen von Aromen, Zucker oder Saft und das Lagern in Holzfässern, wird den Extraktgehalt Ihrer Spirituose erhöhen, wodurch eine kostengünstige finale Qualitätskontrolle zur Herausforderung wird. Alex 500 misst Spirituosen und Liköre mit einem Gesamtextraktgehalt von bis zu 450 g/L – die Probe muss vor der Messung nicht destilliert werden. Das Gerät misst klare Spirituosen, Farbe ist kein Problem – solange Sie mit Ihren Augen durch das Produkt schauen können, kann Alex 500 das auch mit seiner einzigartigen Messzelle.

Messbereich, Alkohol: 10 %v/v bis 41 %v/v

Alkoholgenauigkeit: 0,2 %v/v (Gesamtextrakt <100 g/L);
0,4 %v/v (Gesamtextrakt 100 g/L bis 450 g/L)



Cider Durch seine Fähigkeit, Proben wie trockenen Apfelwein, traditionellen trüben Cider, süßen Cider und Cider mit Kirsch, Erdbeer- und Holunderblütengeschmack zu messen, deckt Alex 500 ein breites Spektrum der typischen Produkte dieser Industrie ab. Außerdem begleitet Sie das Gerät von der Gärung des Apfelweins über die Mischvorgänge mit Apfelsaft oder Aromen bis hin zum finalen Produkt. Egal, ob Birnen- oder Apfelwein die Basis Ihres Ciderprodukts ausmacht – Alex 500 ist bereit, jede Cider-Sorte zu messen, und liefert Ihnen den Alkohol- und Gesamtextraktwert sowie Informationen zu den Kalorien.

Messbereich, Alkohol: 2 %v/v bis 10 %v/v

Alkoholgenauigkeit: 0,2 %v/v



Sake Mit seinem Ursprung in Japan durchläuft Sake (Reiswein) einen einzigartigen und komplexen Gärungsprozess. Alex 500 unterstützt Sie mit einer täglichen Dichte- oder Zuckerkonzentrationsmessung ab dem Tag, an dem die Stärke im Kōji-Teil in Zucker umgewandelt wird. Während des Gärungsprozesses informiert Sie die Gärverlaufskurve über diesen Prozess. Alex 500 liefert Ihnen den Alkohol-, Extrakt- (Eksu) sowie den Nihonshu-do-Gehalt. Die gemessenen Werte werden, der Sakeindustrie entsprechend, bei einer Referenztemperatur von 15 °C statt 20 °C angegeben.

Messbereich, Alkohol: 5 %v/v bis 20 %v/v

Alkoholgenauigkeit: 0,2 %v/v

Spezifikationen	
Patente erteilt	US 8106361 B2; AT 504 436 B8
Messbereich, Dichte	0,95 g/cm ³ bis 1,2 g/cm ³
Genauigkeit, Dichte	0,001 g/cm ³
Wiederholbarkeit, SD	Alkohol: 0,1 %v/v Dichte: 0,0005 g/cm ³
Probenvolumen	ca. 40 mL pro Messung
Verfügbare Messgrößen, Standardmodus	Alkohol bei 15 °C oder 20 °C, Dichte, SG, scheinbarer/totaler/tatsächlicher Extrakt/Stammwürze, originale/vorhandene Dichte, wirklicher/scheinbarer Vergärungsgrad, Kalorien, verlorene Grade, Extrakt-dichte, Nihonshu-do, Eksu
Verfügbare Messgrößen, Gärverlaufskontrollmodus	Dichte, relative Dichte, °Brix, °Balling, °Plato, °Baumé, °KMW, °Öchsle, °Babo
Probenfüllung	Integrierte Schlauchpumpe
Justierung	Deionisiertes Wasser
Abmessungen (L x B x H)	320 mm x 230 mm x 100 mm (12,6 Zoll x 9,1 Zoll x 3,9 Zoll)
Gewicht	2,4 kg
Stromversorgung	AC 100 bis 240 V, 50/60 Hz, 1 A, DC 15 V, 2,6 A
Bedienung	Folientasten
Umgebungstemperatur	10 °C bis 32 °C (50 °F bis 89,6 °F)
Kommunikations-Schnittstellen	1 x Bluetooth, 1 x USB, 1 x RS-232
Interner Speicher	Standardmodus: 1000 Messergebnisse Gärverlaufskontrollmodus: 40 Gärverlaufs-IDs; 100 gemessene Ergebnisse pro ID
Enthaltenes Zubehör	Verbindungskabel für PC; Peristaltikpumpe einschl. Schläuchen
Optionales Zubehör	Tragbarer Bluetooth-Drucker, serieller Drucker, Set für Probenvorbereitung

