



Анализатор содержания спирта и экстракта
в алкогольных напитках

01



02



03



04



05



Наслаждайся свободой каждый день

С анализатором спирта и экстракта Alex 500 Вы вступаете в новую эру независимости на своем производстве. Прибор дает свободу от внешних лабораторий качества и возможность создания фирменных напитков. Alex 500 определяет спирт и экстракт для пива, вина, сидра, крепких спиртных напитков, ликеров и саке.

01 Пиво Измеряйте любой тип пива, включая крафтовое: пшеничное пиво, портеры, стауты, пивные смеси, хмелевое пиво и многое другое.

02 Вино Будьте всегда уверены в том, что ферментация Вашего вина под полным контролем: Alex 500 измеряет красные, белые и розовые вина, игристые и негазированные вина, а также вина, ферментирующиеся в бутылках или в емкостях.

03 Крепкие напитки и ликеры От спиртных напитков, выдержанных в деревянных бочках, до ликеров с содержанием сахара до 450 г/л.

04 Сидр Отслеживайте ход ферментации яблочного сока и измеряйте конечный продукт: сухие яблочные вина, традиционный сидр и ароматизированные смеси.

05 Саке Измерьте содержание спирта и экстракта в Вашем саке, без какой-либо перегонки готового продукта.

Определяйте содержание спирта в Вашем напитке в любое время

С помощью Alex 500 Вы станете полностью независимы от внешних лабораторий. Новый рецепт только что пришел в голову, и Вы хотите его попробовать? Alex 500 готов измерить спирт в новом продукте без дополнительной калибровки.

Ежедневная уверенность во время производства

Alex 500 точно измеряет все Ваши образцы на всех этапах производства, от сока, суслу или пюре до процесса ферментации и готового продукта в бутылках. Вы сможете моментально реагировать на любые нежелательные отклонения, как только Вы их заметите.

Будьте уверены в том, что информация на этикетке соответствует действительности

Всегда поддерживайте постоянство великолепного вкуса и качество Вашего напитка: с Alex 500, то, что написано на этикетке, соответствует тому, что внутри. Вы сможете сдерживать Ваши обещания.

Положитесь на экспертов в анализе алкогольных напитков

Anton Paar является ведущим в мире поставщиком решений для измерения плотности и содержания спирта для индустрии алкогольных напитков. Alex 500 - это результат нескольких десятков лет разработок ради удовлетворения ваших потребностей. Anton Paar имеет широкую сеть сертифицированных торговых представительств и сервисной службы. Поэтому Вы можете быть уверены в том, что рядом с Вами всегда найдется специалист.

Фокусируйтесь сначала на качестве, а потом на количестве

Ваш инновационный дух помогает Вам придумывать напитки, которые обожают потребители. Перед тем, как Вы решите расширять свой бизнес, убедитесь в том, что Вы знаете, какие колесики нужно крутить для поддержания превосходного вкуса и качества напитка.



Определенность от начала ферментации до финального контроля качества

Визуальный мониторинг брожения - держите под контролем ферментацию Вашего продукта

Не искушайте судьбу, не оставляйте Вашу ферментацию без присмотра. Если Вы хотите сохранить все эксклюзивные ароматы, то ферментация не должна застопориться. В режиме мониторинга ферментации Alex 500 непосредственно показывает Вам кривую ферментации, привязанную к конкретной емкости через ID образца. Измеренное каждый день значение автоматически добавляется к графику на большом дисплее.

Измеряйте спирт и экстракт во время смешивания и проверяйте финальное качество

Узнайте результат процедуры блендинга, проведите быструю проверку перед розливом, либо откройте продукт, ферментировавшийся в бутылке для финальной проверки: после переключения Alex 500 в стандартный Режим, он определит содержание спирта и экстракта с лабораторной точностью. Имея такой измерительный прибор на своем производстве, Вы можете быть уверены, что вкус и качество вашего крафтового напитка стабильны от партии к партии, что Вы платите правильное количество налогов и что внутри Вашей бутылки именно то, что указано на этикетке.

Стандартизированная подготовка образцов для легкого анализа в лаборатории

Alex 500 разработан для быстрой и интуитивно понятной работы. Самое прекрасное это то, что Вы все можете делать самостоятельно. Основные шаги подготовки образцов для анализа четко определены. Образцы с некоторой карбонизацией требуют дегазации, мутные образцы нужно отфильтровать. Далее Вы выбираете метод измерения и название образца в меню прибора, запускаете анализ и ждете, пока Alex 500 не покажет результат. Прибор предупредит вас, если Ваш образец мутный и требует дополнительной фильтрации.



Идеальное документирование и прослеживаемость Ваших данных

До пяти измеренных параметров одновременно отображаются на большом экране и сохраняются в памяти прибора. Распечатайте результаты по беспроводной связи через Bluetooth® или экспортируйте свои данные через USB. Таким образом, Вы можете сравнить значения от разных партий продукции и скорректировать производственный процесс, чтобы качество и вкус ваших напитков превзошли самих себя.

Калибровка и настройка одной рукой - для измерения любого продукта в любое время

Вы можете легко проверить правильность работы Alex 500. Если результаты неудовлетворительные, то Вы проводите настройку с референсным стандартом, который всегда найдется даже у Вас дома в выходные: вода. После настройки нуля по деионизированной воде прибор готов к измерениям весь день. Таким образом, прибор готов к работе в любое время – это Ваша лаборатория и Ваша независимость от внешних лабораторий.

Запатентованная технология измерений, которая сделает Вашу жизнь проще

Alex 500 основан на запатентованной комбинации технологий: селективное определение содержания этилового спирта методом БИК-спектроскопии и измерение плотности по методу осциллирующей U-образной трубки. На основании данных параметров строится комплексная статистическая модель, которая позволяет определять содержание реальной доли спирта и общего экстракта. Кроме того, измеряемые значения плотности используются для мониторинга процесса ферментации.

Alex 500 предоставляет Вам результаты в реальном времени в любой момент, без необходимости расчетов или дистилляции. Этот прибор подходит для всех образцов на производстве. Alex 500 действительно надежен и не подведет Вас.

Приложения и спецификации

С помощью Alex 500 Вы можете использовать весь опыт и технологии Anton Paar на вашем предприятии.



Пиво Если вы добавляете такие ингредиенты, как фруктовый сок, после завершения брожения пива, то содержание спирта, рассчитанное по потере экстракта во время ферментации, является приблизительным значением. С помощью Alex 500 вы легко и быстро можете получить реальные значения этилового спирта и экстрактивности на любом этапе производства. Предусмотренными единицами измерения являются не только плотность и спирт, но и связанные с ними значения, такие как реальный экстракт, начальный экстракт, калории, степень ферментации или потерянные градусы.

Диапазон измерения спирта: < 0.5 %об/об до 15 %об/об Точность измерения спирта: 0.2 % об/об



Вино Даже если закон обязывает отправлять Ваше готовое вино на сертификацию и контроль в специальные лаборатории, Alex 500 ежедневно дает вам уверенность в том, что ваш производственный процесс находится под контролем. С помощью контроля ферментации вы сможете раскрыть все характеристики вашего винограда. Это ваша страховка, чтобы каждый год волновать любителей вина уникальным вкусом вашего продукта. Alex 500 готов измерять белые, розовые и красные вина; игристые вина просто дегазируются перед измерением. Важными значениями являются спирт и общий экстракт.

Диапазон измерения спирта: От 8 %об/об до 20 %об/об Точность измерения спирта: 0.2 %об/об



Крепкие напитки и ликеры Зачем оценивать и рассчитывать, если можно измерить? Добавление ароматизаторов, сахара или сока к Вашему продукту или хранение его в деревянных бочках увеличит содержание экстракта в напитке. Alex 500 измеряет ликеры с общим содержанием экстракта до 450 г/л без необходимости перегонки образца перед измерением. Прибор готов к измерению и чистого дистиллята. Цвет не является проблемой до тех пор, пока Вы можете видеть сквозь образец.

Диапазон измерения спирта: От 10 %об/об до 41 %об/об Точность измерения спирта:
0.2 %об/об (Общий экстракт <100 г/л);
0.4 % об/об (общий экстракт от 100 г/л до 450 г/л)



Сидр Благодаря возможности измерять образцы от сухих яблочных вин до традиционных мутных и сладких сидров с ароматами вишни, клубники и цветов бузины, Alex 500 готов охватить огромный ассортимент типичных продуктов этой отрасли. Кроме того, прибор сопровождает Вас от процесса ферментации яблочного вина, через процедуры смешивания с яблочным соком или ароматическими добавками, до финального продукта. Независимо от того, является ли грушевое или яблочное вино основой вашего продукта - Alex 500 готов измерять все типы сидра и предоставить Вам значения спирта и общего экстракта, а также информацию о калорийности.

Диапазон измерения спирта: От 2 %об/об до 10 %об/об Точность измерения спирта: 0.2 %об/об



Саке Рисовое вино (саке) проходит уникальную и сложную процедуру ферментации. Alex 500 помогает Вам в измерении суточной плотности напитка или концентрации сахара со дня, когда Кодзи превращается в сахар. В течении всего процесса брожения Alex 500 отображает график ферментации. При анализе готового продукта прибор рассчитает спирт и экстракт (Ekisu), а также величину Nihonshu-do. Само собой разумеется, что измеренные значения для саке приводятся при температуре 15 ° C, а не 20 ° C.

Диапазон измерения спирта: От 5 %об/об до 20 %об/об Точность измерения спирта: 0.2 %об/об

Преимущества	
Оформленные патенты	US 8106361 B2; AT 504 436 B8
Диапазон измерения, Плотности	0,95 г/см ³ до 1,2 г/см ³
Точность измерения, Плотности	0,001 г/см ³
Повторяемость (s. d.)	Спирт: 0.1 % об/об Плотность: 0,0005 г/см ³
Объем образца	около 40 мл на измерение
Параметры, получаемые в стандартном режиме	Спирт при 15 °C или 20 °C, плотность, SG, кажущийся / общий / реальный экстракт, реальная / кажущаяся степень ферментации, калории, потеря градуса, Nihonshu-do, Ekisu
Параметры, получаемые в режиме мониторинга ферментации	Density, SG, °Brix, °Balling, °Plato, °Baumé, °KMW, °Öchsle, °Babo
Ввод образца	Встроенный перистальтический насос
Настройка	Деионизированная вода
Габариты (Д x Ш x В)	320 мм x 230 мм x 100 мм
Масса	2.4 кг
Источник питания	Переменный ток 100 - 240 В, 50/60 Гц, 1 А; постоянный ток 15 В, 2.6 А
Управление	Функциональные клавиши
Температура окружающей среды	10 °C до 32 °C
Интерфейсы	1 x Bluetooth, 1 x USB, 1 x RS-232
Встроенная память	Стандартный режим: 1000 измеренных результатов Режим ферментации: 40 ферментирующихся образцов; 100 результатов измерений на один образец
Аксессуары в стандартной поставке	Кабель для подключения к компьютеру; перистальтический насос со шлангами
Опциональные аксессуары	Портативный Bluetooth принтер, набор для подготовки пробы для измерения

© 2020 Anton Paar GmbH | Все права защищены.
Характеристики могут меняться без предварительного уведомления.
C97IP003RU-A

www.anton-paar.com