

Des solutions d'excellences pour votre bière

Aperçu de l'analyse de la bière



Le leader du marché dans l'analyse de la bière

Au cours de nos 50 années d'existence en tant que leader du marché des solutions analytiques pour l'industrie des boissons, nous avons développé une série d'innovations techniques qui augmentent la précision et la rapidité de vos mesures.

Nous avons toujours un pas d'avance sur les tendances et les applications de l'industrie des boissons qui évoluent rapidement, en proposant des solutions qui vous donnent également un pas d'avance. Que vous analysiez une bière blonde maltée ou une bière blonde croustillante, nous vous aiderons à gagner du temps, à analyser facilement et à vous fournir un produit haut de gamme.





1



2



3



4



5

1

Une longueur d'avance sur les tendances de l'industrie des boissons

- Comptez sur le savoir-faire du leader du marché en matière de solutions analytiques pour l'industrie des boissons
- Augmentez la précision et la rapidité de vos mesures
- Analysez l'alcool jusqu'à 10 fois plus vite qu'avec la distillation
- Réduisez les déchets, rationalisez les opérations, maintenez une qualité constante des produits et favorisez l'amélioration continue

REGARDER
LA VIDÉO



2

Efficacité maximale, contrôle de qualité efficace

- Mesurez plus de 50 paramètres de qualité en huit minutes avec une seule configuration
- Automatisez le remplissage et le nettoyage d'un maximum de 24 échantillons d'affilée pour les systèmes non-pressurisés
- Fournissez des produits de haute qualité grâce à des solutions portables, des systèmes de mesure, des laboratoires de contrôle de qualité automatisés et des capteurs en ligne

REGARDER
LA VIDÉO



3

Des dizaines d'années d'expérience en application

- Vous savez que vous travaillez avec un partenaire avec plus de 40 ans d'expérience dans ce domaine
- Tirez parti de notre expertise en matière d'applications, où et quand vous en avez besoin
- Appuyez-vous sur la même expertise que celle accédée par les responsables du contrôle qualité du monde entier et de tous les secteurs d'activité

REGARDER
LA VIDÉO



4

Caractéristiques des densimètres leaders du marché

- Tirez parti de fonctions d'utilisation telles que plus de 30 flux de travail guidés et la détection automatique des bulles pour rendre vos mesures de masse volumique plus faciles que jamais
- Bénéficiez d'une compensation automatique des effets thermiques sur le tube en U et maintenez ces effets à un minimum absolu pendant toute la durée de vie de l'instrument.
- Rationalisez vos données de gestion avec AP Connect, notre logiciel d'exécution de laboratoire

REGARDER
LA VIDÉO



5

Un service d'experts, garanti

- Vous savez que vous bénéficiez de la qualité Anton Paar en matière de durabilité et de service
- Bénéficiez d'une garantie de 3 ans pour chaque produit
- Accédez à notre réseau mondial de services chaque fois que vous en avez besoin
- Bénéficiez d'une assistance dans votre langue locale
- Sachez que vous avez accès à des pièces de rechange pendant au moins 10 ans après l'achat

REGARDER
LA VIDÉO



Toujours Supérieur Technologie



Le cœur de nos densimètres ?

Un tube en U en verre, fabriqué à la main. Alimenté par notre méthode brevetée d'excitation pulsée, il complète parfaitement notre gamme Alcolyzer pour une mesure sélective de l'alcool.

C'est le partenaire idéal pour votre analyse de bière.

Bénéficiez d'une précision inégalée sur le marché

- Sélectionnez l'instrument dont vous avez besoin pour répondre à vos exigences de précision
- Bénéficiez d'une technologie NIR robuste avec une répétabilité de 0,01 % v/v pour le contenu en alcool
- Obtenez une reproductibilité exceptionnelle de l'alcool à chaque fois

Vos exigences, nos solutions

- Accédez à une large gamme de produits : des appareils portatifs aux systèmes de mesure multiparamétriques
- Effectuez l'analyse dont vous avez besoin : du moût au produit final
- Mesurez une gamme de bières : des pilsners légères aux stouts foncées

Obtenez une vue en direct de la cellule de mesure avec U-View™

- Contrôlez le processus de remplissage de l'échantillon grâce à une image de haute qualité de la cellule de verre sur l'écran haute résolution (1280 x 800 px)
- Vérifiez que les échantillons sont correctement remplis et que les mesures sont conformes aux images stockées
- Imprimez les résultats avec ou sans images U-View™ ou transférez cet ensemble de données vers vos systèmes LIMS.

Effectuez des tâches rapidement et facilement

- Accédez à votre menu favoris directement depuis l'écran à 10,4" en utilisant la zone d'accès rapide
- Attribuez différents niveaux utilisateurs pour prévenir un changement accidentel.
- Recevez des alertes du système ou d'exploitation et le statut actuel d'un passeur automatique ou de module de mesure.

Assurez un remplissage correct de l'échantillon avec FillingCheck™

- Bénéficiez d'un contrôle automatique de la qualité du remplissage
- Détection des erreurs en temps réel et documentation automatique pour vérification ultérieure
- Sachez que vous disposez de la détection de bulles la plus fiable du marché grâce à notre méthode brevetée d'excitation pulsée

Notre portefeuille de produits pour l'analyse des bières

Leader du marché



Densimètre portable DMA 35

- Contrôle rapide et fiable de la fermentation de -10 °Plato à +85 °Plato
- Remplissez des échantillons à des températures allant jusqu'à 100 °C (moût chaud)
- Obtenez des résultats rapides avec un volume d'échantillon de seulement 2 mL
- Stockez jusqu'à 30 méthodes de mesure et jusqu'à 250 identifiants d'échantillons

Alcoomètre Alex 500

- Contrôlez jusqu'à 40 processus de fermentation simultanément
- Bénéficiez des technologies brevetées de masse volumique et de proche infrarouge dans un seul instrument
- Obtenez des résultats directs en temps réel
- Reposez sur un échantillonnage semi-automatisé et une procédure normalisée de traitement des échantillons



Alcolyzer M Beer : système d'analyse de la bière

- Effectuez une analyse sélective de l'alcool
- Obtenez des résultats en moins de trois minutes
- Étalonnez facilement l'instrument et effectuez des réglages indépendants du produit



TPO 5000 : appareil de mesure de l'oxygène total dans l'emballage

- Mesurez l'oxygène total de l'emballage directement à partir de canettes, bouteilles en verre et bouteilles en PET
- Obtenez des résultats en moins de quatre minutes
- Profitez de l'auto-nettoyage et d'un entretien minimum

DMA 4101, DMA 4501, DMA 5001 : les densimètres les plus rapides et les plus précis

- Analysez la bière et obtenez des résultats avec une précision à 4 chiffres en 20 secondes (précision de masse volumique jusqu'à 6 chiffres disponible)
- Suivez et éliminez les variations de votre production, et obtenez une constance dans chaque lot
- Bénéficiez d'un débit plus élevé grâce aux options automatisés pour le remplissage, la mesure et le nettoyage
- Reposez sur une technologie éprouvée depuis plus de 40 ans

DMA 4501 Best-seller



Contrôle de qualité portable : n'importe où, n'importe quand

Buy online
shop.anton-paar.com

DMA 35 : densimètre portable pour le contrôle de la qualité et la surveillance de la fermentation

Le DMA 35 est durable. Croyez nous sur parole.

- Classe de protection IP54 : les applications industrielles et de terrain difficiles ne posent aucun problème
- Protection supplémentaire en caoutchouc autour de la cellule de mesure
- Remplacez tous les aéromètres en verre sur votre lieu de travail et obtenez la précision attendue
- Cellule de mesure remplaçable pour l'entretien par le bricoleur

Les mesures sur site deviennent plus faciles

- Bénéficiez d'un contrôle de qualité rapide et fiable pendant toutes les étapes du processus sur site et sur le terrain.
- Mesures avec seulement 2 ml d'échantillon, pas besoin de le transférer dans un laboratoire
- Contrôle gestuel pour des mesures à une seule main
- Peut être utilisé avec des gants
- Exportation rapide des résultats vers une imprimante ou un PC à des fins de documentation et d'analyse
- L'interface RFID et le Bluetooth rationalisent vos opérations et vous font gagner du temps sur le terrain
- Suivez les mesures quotidiennes grâce au mode de surveillance de la fermentation

DMA 35

Plage de masse volumique	0 g/cm ³ à 3 g/cm ³
Précision de masse volumique	0,001 g/cm ³



EN SAVOIR PLUS



www.anton-paar.com/
apb-beer-dma35

Votre ticket d'entrée pour l'analyse en laboratoire

Alex 500 : parfait pour l'analyse de l'alcool et de l'extrait dans l'ensemble de votre brasserie

Surveillance de fermentation visuelle

- Contrôlez en et surveillez en toute confiance votre processus de fermentation
- Suivez les mesures quotidiennes grâce au mode de surveillance de la fermentation, qui affiche une courbe de masse volumique attribuée à une cuve via l'identifiant de l'échantillon, et corrigez rapidement tout écart
- Contrôlez jusqu'à 40 processus de fermentation avec un seul appareil

Étalonnage et ajustement faciles

- Vérifiez l'exactitude des résultats sur Alex 500.
- Effectuez un ajustement avec de l'eau si les résultats ne sont pas satisfaisants
- Mesurez toute la journée après un réglage du zéro avec de l'eau déminéralisée

Alex 500

Plage de masse volumique	0,95 g/cm ³ à 1,20 g/cm ³
Répétabilité de la masse volumique	0,0005 g/cm ³
Gamme d'alcool (bière)	0,5 % v/v à 15 % v/v
Écart-type de répétabilité de l'alcool	0,1 % v/v



EN SAVOIR PLUS



www.anton-paar.com/
apb-beer-alex500

Une solution de mesure pour chaque bière

Alcolyzer Beer M : déterminez la teneur en alcool de votre bière

Une solution pour une large gamme de bières

- Mesurez toute une gamme de bières : des bières sans alcool aux IPA brumeuses
- Perfectionnez vos brassins dans les petites et grandes brasseries

Un système simple pour tous les brasseurs

- Utilisez facilement le système grâce à un écran tactile convivial
- Fini les étalonnages spécifiques aux produits
- Gagnez de l'espace dans votre brasserie grâce à un design compact

Une production flexible, un contrôle maximal

- Maintenez un contrôle précis sur le mélange et les produits mis en bouteille
- Assurez la cohérence des profils de saveurs, harmonisez les mélanges avec précision et garantisiez la qualité des spiritueux en bouteille

Alcolyzer

Gamme d'alcool	0 % v/v à 12 % v/v
Ecart-type de répétabilité de l'alcool	0,01 % v/v

EN SAVOIR PLUS



www.anton-paar.com/apb-beer-alcolyzer-m



Accédez au contrôle supérieur

TPO 5000 : appareil de mesure de TPO le plus rapide du marché

Manipulation automatique pour une meilleure expérience utilisateur et des mesures rapides

- Auto-nettoyage automatique après la mesure
- La fonction d'auto-centrage positionne les récipients de boisson pour vous
- Fonctionne avec presque tous les types de bouteilles et de canettes
- Mesures de 4 minutes

Une technologie avancée et fiable

- Maintenance minimale grâce à la méthode optochimique de mesure de l'oxygène
- Pas besoin de remplacer régulièrement les consommables
- Compatible avec le CarboQC, notre compteur de CO₂ conçu pour déterminer rapidement les niveaux de dioxyde de carbone
- Prêt pour les environnements difficiles : boîtier en acier inoxydable, résistant aux éclaboussures et compatible avec les gants

TPO 5000

Plage d'oxygène dissous	0 ppm à 2 ppm
Oxygène dans la phase gazeuse	0 hPa à 45 hPa
Écart-type de répétabilité TPO	± 8 ppb ou ± 6 %, la valeur la plus élevée étant retenue

EN SAVOIR PLUS



www.anton-paar.com/apb-beer-tpo5000



Une vitesse et une précision de niveau supérieur

DMA 4101, DMA 4501, DMA 5001 : nos densimètres de pailleuse les plus rapides et les plus intelligents

Toujours supérieur : une expérience utilisateur révolutionnaire

La mesure précise de la masse volumique des fractions distillées est la méthode de référence internationalement reconnue pour la détermination de l'alcool. Utilisez-le en tant qu'instrument autonome ou étendez-le à une variété de modules de mesure.

Technologie avec un coup de pouce

- Précision de masse volumique à 4 chiffres en 20 secondes
- La méthode brevetée d'excitation pulsée garantit une précision, une répétabilité et une reproductibilité de pointe
- Stockage pour 10.000 mesures
- Le mode de mesure ultra-rapide stimule la productivité
- Décisions instantanées de réussite ou d'échec en matière de contrôle de la qualité en définissant des limites pour différents échantillons
- Conformité avec une gamme des normes de l'industrie
- Précision de masse volumique jusqu'à 6 chiffres
- Conversion automatisée en % v/v

Besoin d'une analyse à paramètres multiples ? Pas de problème

- Connectez votre appareil à divers modules de mesure Anton Paar pour obtenir un système de mesure qui surveille les paramètres de contrôle de qualité (gravité spécifique, extrait et calories)
- Mesure simultanée de plus de 50 paramètres clés
- Augmentez l'efficacité, la productivité et la sécurité avec des passeurs d'échantillons automatisés ou même un laboratoire de contrôle qualité entièrement automatisé

Fonctionnalités pour vous aider à tirer le meilleur parti de vos mesures

- FillingCheck™ détecte les microbulles en quelques secondes
- U-View™ montre une image zoomable de la cellule de mesure
- Compensation automatique des effets de la température grâce à Thermo Balance™
- Flux de travail guidés pour les utilisateurs
- Compatible avec AP Connect, notre logiciel d'exécution de laboratoire

	DMA 4101	DMA 4501	DMA 5001
Plage de masse volumique	0 g/cm ³ à 3 g/cm ³	0 g/cm ³ à 3 g/cm ³	0 g/cm ³ à 3 g/cm ³
Écart-type de répétabilité de la masse volumique	0,00001 g/cm ³	0,000005 g/cm ³	0,000001 g/cm ³
Plage d'alcool (fractions distillées)	0 % v/v à 100 % v/v	0 % v/v à 100 % v/v	0 % v/v à 100 % v/v
Précision d'alcool (fractions distillées)	0,05 % v/v	0,025 % v/v	<0,01 % v/v



EN SAVOIR PLUS



www.anton-paar.com/apb-beer-dma

Flexible pour différentes applications

1 Analyse du moût/jus

Nos systèmes de mesure permettent de mesurer avec précision l'extrait apparent, le pH et la masse volumique. Améliorez la régularité, économisez du temps, de l'énergie, de l'eau et des coûts, tout en optimisant l'efficacité de l'empâtage grâce à un temps d'ébullition réduit. Extrayez le potentiel maximal de vos ingrédients, ce qui vous permet d'obtenir des résultats transformateurs et de garder une longueur d'avance sur la concurrence.

2 Contrôle de fermentation et analyse de lavage

Optimisez la fermentation en mesurant la masse volumique, l'alcool et le pH pour obtenir des produits de qualité constante, agir à temps, déterminer avec précision le point final et réduire le temps et les ressources. Effectuez des ajustements en temps réel et maximisez le rendement.

3 Filtration

L'intégration du contrôle de la turbidité, de l'extrait, de l'alcool et du pH dans votre processus de filtration de la bière permet d'optimiser le raffinage, l'élimination de la levure, la stabilité et le contrôle précoce du produit. L'ensemble améliore la qualité et la régularité de votre bière tout en réduisant le risque de détérioration.

4 Stockage

Vérifiez le processus de stockage et de mélange et assurez-vous ainsi que les proportions sont correctes et que le profil aromatique souhaité est maintenu. Ajustez le produit pour obtenir le rendement souhaité en contrôlant tous les paramètres pertinents. Effectuez des tests de contrôle de qualité et soyez sûrs de la bière que vous mettez en bouteille.

5 Mise en bouteille ou en conserve

Les analyseurs de boissons conditionnées vous aident à garantir la durée de conservation de vos produits et à éviter les rappels coûteux. Les options semi-automatiques et entièrement automatisées éliminent la préparation des échantillons et les erreurs de l'opérateur. Cela va améliorer votre processus de production et renforcera votre réputation dans l'industrie de la bière.



L'expérience du rêve

Vous rêvez d'un instrument intelligent qui vous indique le chemin de la mesure et qui, si vous vous trompez, vous ramène directement sur le bon chemin. Un instrument supérieur qui vous dit que votre mesure contient des bulles, vous montre l'image de la caméra et vous demande de la répéter. Un instrument aussi intuitif qu'un smartphone.

Conception de l'utilisabilité

Le logiciel qui équipe nos densimètres compacts et de table, d'autres ne peuvent qu'en rêver. C'est la raison pour laquelle les mesures sont si rapides et intuitives. Associé aux systèmes d'exploitation révolutionnaires, il garantit une convivialité maximale et une expérience similaire à celle d'un smartphone grâce à des profils spécifiques à l'industrie, plus de 30 flux de travail guidés pour l'utilisateur et plus de 200 tables de conversion disponibles.

Fonctionnalités intelligentes

Un instrument aussi intelligent qui pense pour vous : un débit d'échantillons efficace, une personnalisation du profil industriel, des diagnostics d'échantillons rapides avec le nouveau FillingCheck™ automatique piloté par algorithme et des mesures uniques fiables. La configuration automatisée de l'interface utilisateur spécifique à l'industrie offre une expérience de mesure prête à l'emploi et hors du commun.

Données de rêve : logiciel d'exécution de laboratoire AP Connect

Vous avez un rêve : celui d'un laboratoire libérateur, sans papier, qui élimine les erreurs de transcription et garantit la qualité des données. Vous avez un rêve : celui d'un laboratoire où les données dont vous avez besoin pour passer les audits sont disponibles en un clin d'œil, du bout des doigts. Il suffit de brancher l'instrument sur notre logiciel d'exécution de laboratoire AP Connect pour réaliser un laboratoire sans la moindre feuille de papier. AP Connect connecte vos instruments, communique les informations de mesure et garantit la conformité. Stockez 10.000 mesures dans un espace numérique unique, avec des rapports de sortie définis par l'utilisateur. Le logiciel est disponible en huit langues différentes.



EN SAVOIR PLUS



www.anton-paar.com/apv-overview-usability

Combinez pour un système de mesure supérieur

OPTIONS DISPONIBLES

- Xsample 520
- Xsample 320
- PASSEUR D'ÉCHANTILLONS**

Le cœur de nos systèmes de mesure ?
Nos densimètres toujours supérieurs.

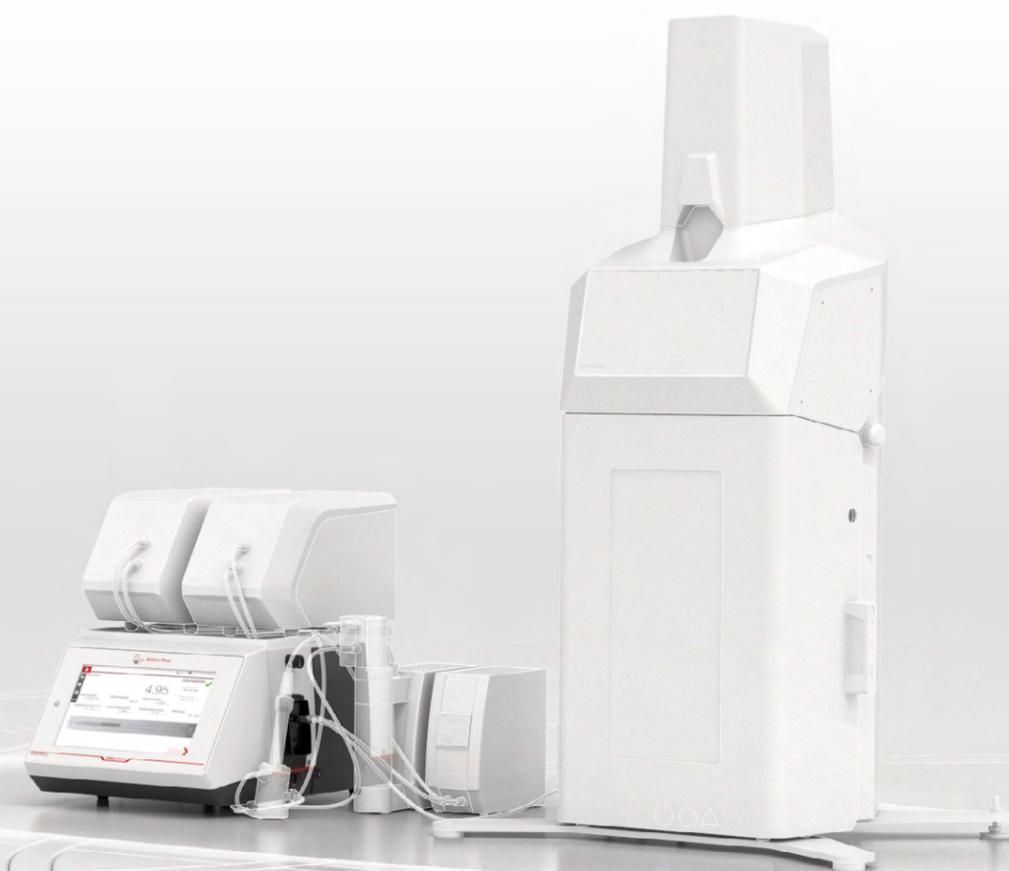
Choisissez parmi les options suivantes :

- INSTRUMENTS PRIMAIRES**
- DMA 4101
 - DMA 4501
 - DMA 5001

EN SAVOIR PLUS



www.anton-paar.com/apb-beer-modulyzer

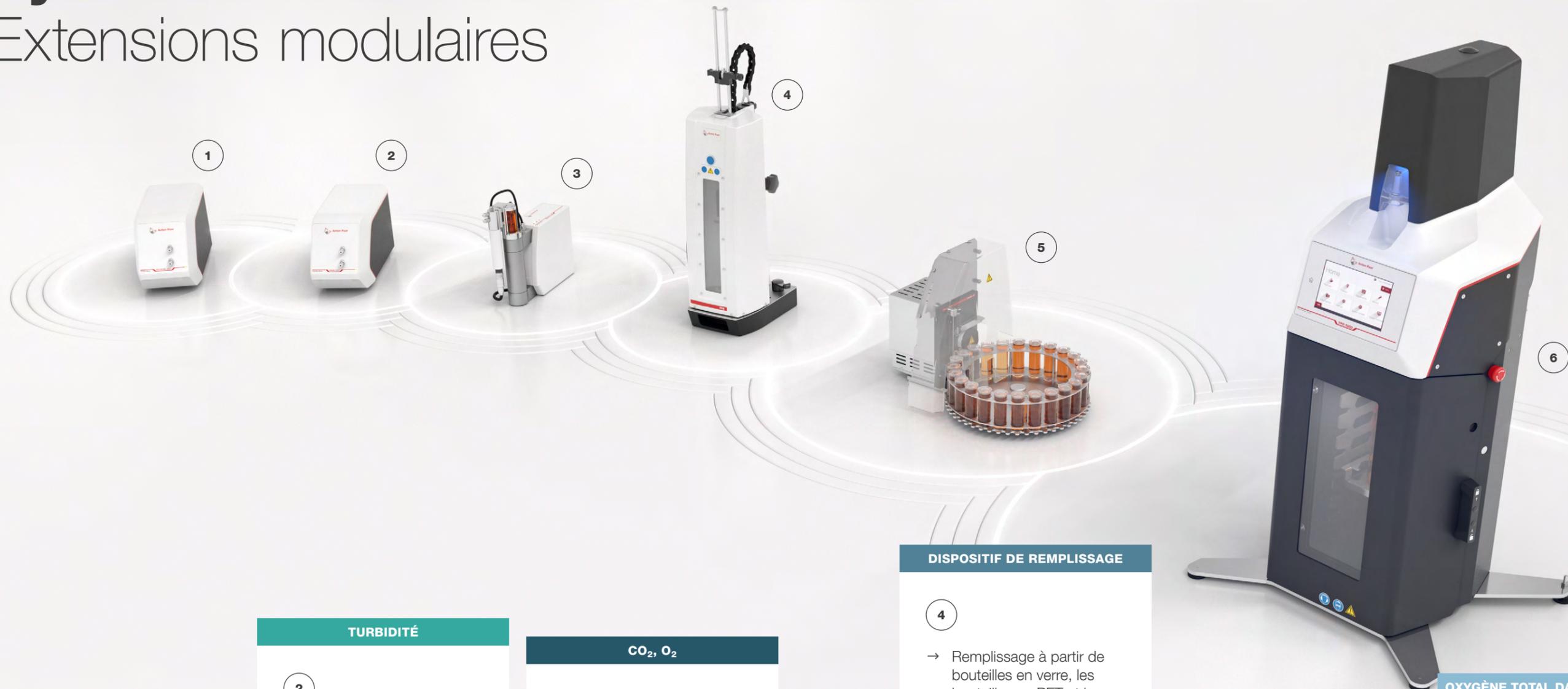


pH	TURBIDITÉ	TENEUR EN ALCOL	CO ₂ , O ₂	DISPOSITIF DE REMPLISSAGE	OXYGÈNE TOTAL DANS L'EMBALLAGE
pH 1101	Haze 3001	Alcolyzer 1001 Beer	CarboQC 1001	PFD	TPO 5000
pH 1201		Alcolyzer 3001	CarboQC ME	PFD Plus	
pH 3101		Alcolyzer 3001 Beer	Option O ₂ plus pour CarboQC ME / 1001	Passeur d'échantillon	
pH 3201					

OPTIONS DISPONIBLES

Systeme de mesure

Extensions modulaires



TENEUR EN ALCOOL, COULEUR

1

- Mesure sélective de l'alcool en deux minutes
- Ajustement indépendant de l'échantillon avec de l'eau et une solution binaire éthanol/eau

Notre configuration modulaire combine l'Alcolyzer (y compris l'option couleur) avec des densimètres et d'autres modules. Choisissez parmi différentes variantes adaptées à la bière, au vin, aux spiritueux, ou une combinaison tout-en-un.

TURBIDITÉ

2

- Détecte les impuretés de toutes tailles de particules
- Conforme à différentes normes industrielles, telles que EBC, MEBAK et OIV

Haze 3001 applique la méthode de rapport approuvée avec mesure à trois angles (transmission 0°, lumière diffusée à 25° et 90°) pour éliminer l'influence de la taille des particules sur la valeur de turbidité. Cela vous permet de détecter les impuretés, de préserver les propriétés visuelles et même de refroidir la brume si vous l'associez à une unité de refroidissement.

CO₂, O₂

3

- Détectez le CO₂ en 55 secondes, le CO₂ et l'O₂ en 90 secondes
- Pas d'influence exercée par d'autres gaz dissous

Obtenez une répétabilité de 0,005 vol. Comptez sur la détection automatique des erreurs de remplissage pour la cellule de mesure de la masse volumique et du CO₂ pour un fonctionnement sans erreur. Ajoutez le capteur d'oxygène photochimique haute résolution (en option) pour déterminer simultanément la concentration d'O₂ dans votre boisson.

DISPOSITIF DE REMPLISSAGE

4

- Remplissage à partir de bouteilles en verre, les bouteilles en PET et les canettes
- Aucune perte de CO₂ ou d'O₂ due au remplissage sous pression

Le dispositif de remplissage PFD transfère votre échantillon directement depuis un récipient fermé - une bouteille ou une canette - dans la chambre de mesure d'un instrument de mesure. Grâce au remplissage étanche et sous pression, les échantillons sont transférés sans perte de CO₂. Un conditionneur d'échantillon permet d'effectuer des mesures à une température inférieure à 15 °C et de réduire le temps de mesure.

PASSEUR D'ÉCHANTILLONS

5

- Éliminez les erreurs de manipulation et gagnez du temps grâce à l'automatisation
- Réduire les coûts par mesure

Bénéficiez d'une gamme d'options d'automatisation. Qu'il s'agisse de mesures uniques ou de solutions à haut débit pour de grandes quantités d'échantillons par jour, nous avons une solution automatisée adaptée à votre activité.

OXYGÈNE TOTAL DANS L'EMBALLAGE

6

- Mesure sélective de l'oxygène total de l'emballage
- Permet une analyse complète à partir d'un seul logiciel

Dans un système de mesure, le TPO 5000 automatise le processus de perçage et de remplissage. Outre la mesure de l'oxygène, il fournit également des informations sur le volume de l'espace de tête, simplifie le rinçage et permet un nettoyage spécial en profondeur.

Configuration recommandée : non-pressurisé

Concevez votre système de mesure de la bière, un composant à la fois
Le dégazage est nécessaire si l'échantillon contient du CO₂.

1

Contrôle de la qualité pour les brasseries artisanales et les productions en petites séries

DMA 4101
+ Alcolyzer 1001 Beer
+ pH 1101
+ Xsample 320

- Le système d'analyse Alcolyzer dédié à la brasserie artisanale
- Mesure des paramètres clés en interne
- Prêt pour tout type de bière : pas de calibration spécifique au produit
- Détermination sélective de l'alcool ; conformité avec la distillation (référence)
- Technologie de pointe recommandée par l'EBC, l'ASBC, le MEBAK et le BCoJ

2

Contrôle de la qualité pour les grandes brasseries et les brasseries industrielles

DMA 4501
+ Alcolyzer 3001 Beer
+ pH 3101
+ Xsample 520

- Vérifiez votre processus de mélange
- Ajustez le produit, pour obtenir le rendement souhaité
- Confirmez vos spécifications du produit
- Validez votre produit pour la mise en bouteille

3

La solution modulaire, pour une fermentation et un rangement parfaits

DMA 5001
+ Alcolyzer 3001 Beer avec option couleur
+ Haze 3001
+ pH 3101
+ Xsample 520

- Surveillance de l'ensemble du processus de production : du moût à la bière finie
- Détermination directe et sélective de l'alcool
- Tous les types de bière, cidre, boissons gazeuses alcoolisées, et kombucha.
- Quatre modules de mesure, plus de 30 paramètres spécifiques à l'industrie
- Vérification/étalonnage entièrement automatique grâce aux SOP intégrées

DE NOMBREUSES
AUTRES
CONFIGURATIONS



www.anton-paar.com/apb-beer-modulyzer



Configuration recommandée : pressurisé

Concevez votre système de mesure de la bière emballée, un composant à la fois
Aucune préparation de l'échantillon nécessaire.

4

Contrôle des emballages pour les brasseries artisanales

DMA 4101
+ Alcolyzer 1001
+ pH 1201
+ CarboQC 1001
+ PFD

- Vérification de la qualité de la bière artisanale
- Détermination sélective de l'alcool grâce à la technologie unique de l'Alcolyzer
- Prêt pour tout type de bière : pas de calibration spécifique au produit
- Analyse sélective de CO₂

5

Contrôle des emballages pour les grandes brasseries

DMA 4501
+ Passeur d'échantillon
+ Alcolyzer 3001 Beer avec option couleur
+ Haze 3001
+ pH 3201
+ CarboQC ME avec Option O ₂ Plus
+ PFD Plus

- Sauvegardez les spécifications de vos produits en seulement trois minutes
- Respect des exigences légales
- Éliminez la perte d'alcool due à l'évaporation
- Éliminez la préparation des échantillons et les influences de l'opérateur

6

L'analyse la plus complète à partir d'un seul emballage

DMA 5001
+ Passeur d'échantillon
+ Alcolyzer 3001 Beer avec option couleur
+ Haze 3001
+ pH 3201
+ CarboQC ME
+ TPO 5000

- Préservez votre performance de remplissage
- Mesurez plus de 50 paramètres de qualité à partir d'un seul emballage
- Obtenez toutes les données en appuyant sur un bouton, dans un seul ensemble de données
- Nettoyage entièrement automatisé et test d'étanchéité

DE NOMBREUSES
AUTRES
CONFIGURATIONS



www.anton-paar.com/apb-beer-modulyzer



Configuration recommandée	1	2	3
Paramètres	Alcool Extrait pH	Alcool Extrait pH	Alcool Extrait pH Turbidité
PLAGE DE MESURE			
Alcool	0 % v/v à 12 % v/v		
Masse volumique	0 g/cm ³ à 3 g/cm ³		
Moût	0 °Plato à 30 °Plato		
Couleur	-	0 EBC à 120 EBC (0 ASBC à 60,96 ASBC)	
Valeur pH	de pH 0 à pH 14		
Turbidité	-	-	0 EBC à 100 EBC (0 ASBC à 6900 ASBC)
ÉCART-TYPE DE RÉPÉTABILITÉ			
Alcool	0,05 % v/v	0,01 % v/v	
Masse volumique	0,00001 g/cm ³	0,000005 g/cm ³	0,000001 g/cm ³
Moût	0,1 °Plato	0,03 °Plato	
Extrait réel	0,025 % w/w	0,015 % w/w	< 0,01 % w/w
Couleur	-	0,1 EBC (0,05 ASBC)	
Valeur pH	0,02 dans la plage de pH 3 à 7		
Turbidité	-	-	0,3 % de la valeur mesurée + 0,02 EBC / 1,4 ASBC selon la suspension de référence formazine

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES	
Fonctions de mesures	U-View™, FillingCheck™, ThermoBalance™, correction de la viscosité sur toute la plage, mode de mesure ultra rapide
Quantité minimum d'échantillon par mesure	35 mL
Durée typique de mesure par échantillon	4 minutes (remplissage compris)
Capacité d'échantillons	15 - 20 échantillons par heure
Dimensions (L x l x H)	482 mm x 390 mm x 446 mm (19,0 in x 15,4 in x 17,6 in) 482 mm x 730 mm x 446 mm (19,0 in x 28,9 in x 17,6 in)
Alimentation électrique	CA 100 à 240 V, 50/60 Hz, fluctuation ±10 %, 190 VA
Température ambiante	15 °C à 32 °C (59 °F à 89,6 °F)
Humidité de l'air	Sans condensation, 20 °C, <90 % humidité relative, 25 °C, <60 % humidité relative, 30 °C, <45 % humidité relative

Configuration recommandée	1	2	3
NORMES			
MEBAK	Chapitre 2.9.6.3 (B-590.10.181) Chapitre 2.12.2 (B-420.01.272)		Chapitre 2.9.6.3 (B-590.10.181) Chapitre 2.12.2 (B-420.01.272) Chapitre 2.14.1.2 (B-420.01.271)
TTB	-	Mesure de masse volumique pour le contrôle de la teneur en alcool pour des applications fiscales	
GB	T 4928-2008		
EBC	Chapitre 8.2.2, Chapitre 9.2.6, Chapitre 9.43.2		Chapitre 8.2.2, Chapitre 9.2.6, Chapitre 9.43.2, Chapitre 8.5, Chapitre 8.6
BCOJ	8.3.6 Système d'analyse AlcoLyzer pour les teneurs en alcool 8.4.3 Système d'analyse AlcoLyzer pour l'extrait réel Méthode analytique pour la bière		
ASBC	Beer-4G : contenu d'extrait proche infrarouge et original (2004)		
AOAC	-	Méthode 956.02 (430 nm)	
Marques commerciales	FillingCheck (006834725), U-View (006834791), ThermoBalance (006835094)		

Fiable.
Conforme.
Qualifié.

Nos techniciens bien formés et certifiés sont prêts à assurer le bon fonctionnement de votre instrument.

EN SAVOIR PLUS



www.anton-paar.com/
service



Une disponibilité maximale



Programme de garantie



Durées de réponses courtes



Un réseau mondial de service

Configuration recommandée	4	5	6
Paramètres	Alcool Extrait pH CO ₂	Alcool Extrait pH Turbidité DO CO ₂	Alcool Extrait pH Turbidité TPO DO HSO HSV CO ₂

PLAGE DE MESURE			
Alcool	0 % v/v à 12 % v/v		
Masse volumique	0 g/cm ³ à 3 g/cm ³		
Moût	0 °Plato à 30 °Plato		
Couleur	-	0 EBC à 120 EBC (0 ASBC à 60,96 ASBC)	
Valeur pH	de pH 0 à pH 14		
Turbidité	-	0 EBC à 100 EBC (0 ASBC à 6900 ASBC)	
Concentration en CO ₂	0 vol. à 5,5 vol. à 35 °C, 0 vol. à 10 vol. <10 °C		
Concentration en O ₂	-	DO : 0 ppm à 4 ppm	DO : 0 ppm à 2 ppm HSO : 0 hPa à 45 hPa

ÉCART-TYPE DE RÉPÉTABILITÉ			
Alcool	0,05 % v/v	0,01 % v/v	0,01 % v/v
Masse volumique	0,00001 g/cm ³	0,000005 g/cm ³	0,000001 g/cm ³
Moût	0,1 °Plato	0,03 °Plato	
Extrait réel	0,025 % w/w	0,015 % w/w	< 0,01 % w/w
Couleur	-	0,1 EBC (0,05 ASBC)	
Valeur pH	0,02 dans la plage de pH 3 à 7		
Turbidité	-	0,3 % de la valeur mesurée + 0,02 EBC / 1,4 ASBC selon la suspension de référence formazine	
Concentration en CO ₂	0,025 Vol.0,05 g/L	0,005 vol. (0,01 g/l)	
Concentration en O ₂	-	DO : 2 ppb (inférieur à 200 ppb)	TPO : ± 8 ppb ou ± 6 %, la valeur la plus élevée étant retenue**

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES			
Fonctions de mesures	U-View™, FillingCheck™, ThermoBalance™, correction de la viscosité sur toute la plage, mode de mesure ultra rapide		
Quantité minimum d'échantillon par mesure	30 ml	150 ml	260 ml
Durée typique de mesure par échantillon	3 minutes (remplissage compris)		8 min (remplissage compris)
Capacité d'échantillons	15 échantillons par heure		7 échantillons par heure
Dimensions (L x l x H)	482 mm x 730 mm x 446 mm (19,0 in x 28,7 in x 17,6 in)	482 mm x 750 mm x 670 mm (19,0 in x 29,5 in x 26,4 in)	515 mm x 1200 mm x 1120 mm (20,3 in x 23,3 in x 47,3 in)
Alimentation électrique	CA 100 à 240 V, 50/60 Hz, fluctuation ±10 %, 190 VA		
Température ambiante	15 °C à 35 °C (59 °F à 95 °F)		
Humidité de l'air	20 °C, <90 % humidité relative ; 25 °C, <60 % humidité relative ; 30 °C, <45 % humidité relative		

Configuration recommandée	4	5	6
---------------------------	---	---	---

NORMES			
MEBAK	Chapitre 2.9.6.3 (B-590.10.181) Chapitre 2.12.2 (B-420.01.272)	Chapitre 2.9.6.3 (B-590.10.181) Chapitre 2.12.2 (B-420.01.272) Chapitre 2.14.1.2 (B-420.01.271)	
TTB	-	Mesure de masse volumique pour le contrôle de la teneur en alcool pour des applications fiscales	
GB	T 4928-2008		
EBC	Chapitre 8.2.2, Chapitre 9.2.6, Chapitre 9.43.2		Chapitre 8.2.2, Chapitre 9.2.6, Chapitre 9.43.2, Chapitre 8.5, Chapitre 8.6
BCOJ	8.3.6 Système d'analyse AlcoLyzer pour les teneurs en alcool 8.4.3 Système d'analyse AlcoLyzer pour l'extrait réel Méthode analytique pour la bière		
ASBC	Beer-4G : contenu d'extrait proche infrarouge et original (2004)		
AOAC	-	Méthode 956.02 (430 nm)	

Marques commerciales **FillingCheck (006834725), U-View (006834791), ThermoBalance (006835094)**

* En raison de la manipulation et de la préparation de l'échantillon dans le TPO 5000, les valeurs moyennes de CO₂ peuvent varier de 1 % en valeur absolue par rapport au remplissage par un PFD (Piercing and Filling Device)

** À une température ambiante et de l'échantillon de 23 °C (73,4 °F) si le nettoyage standard est appliqué. Veuillez noter que la première mesure d'un ensemble n'est pas prise en compte pour la détermination de la répétabilité d'un ensemble.

Remarque : Pour plus d'informations sur les tailles d'emballage testées, veuillez consulter le manuel d'instructions du TPO 5000 ou contacter votre représentant Anton Paar.

Terminez votre analyse de bière

EN SAVOIR PLUS



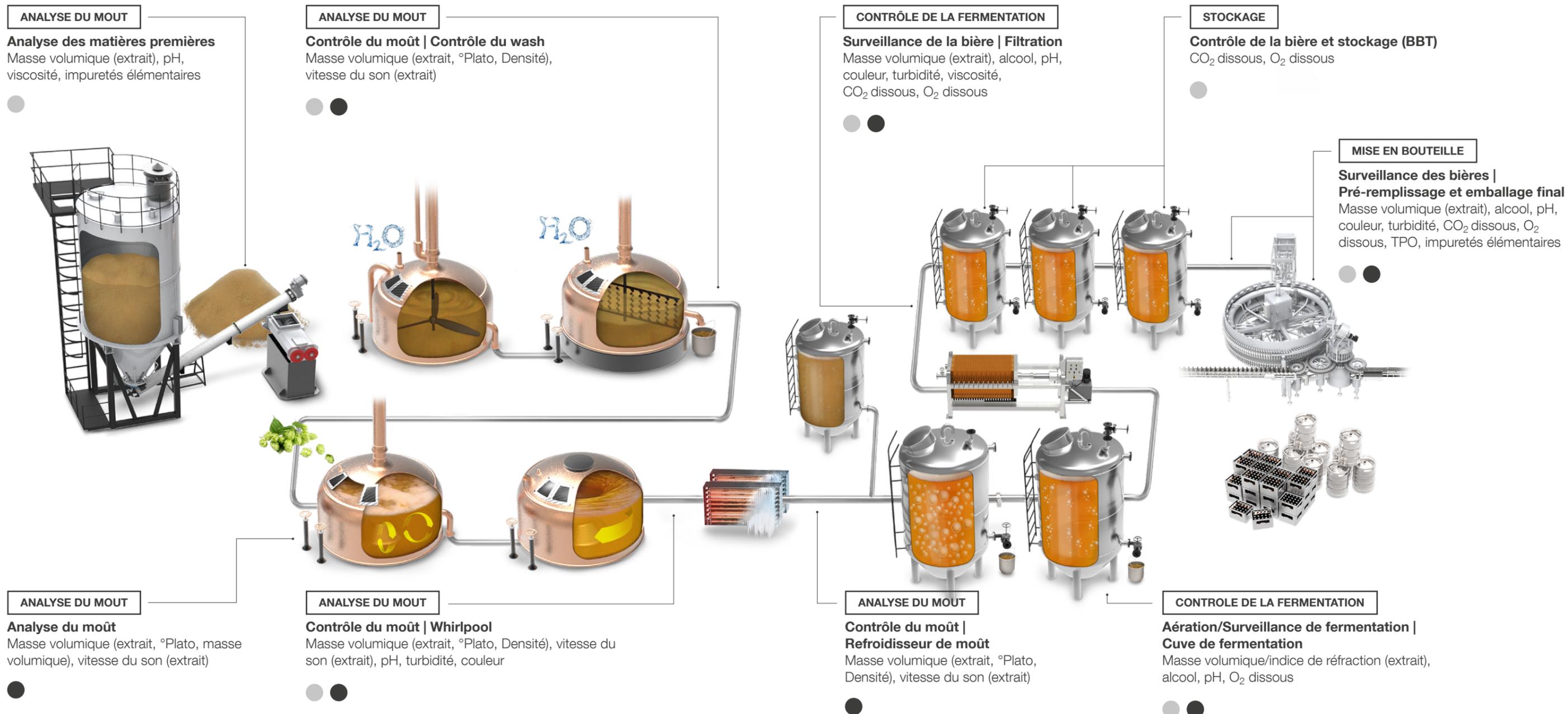
www.anton-paar.com/
apb-beer-process

Nous sommes le premier fournisseur mondial à proposer une gamme complète de dispositifs d'analyse de la bière.

Grâce à 25 instruments de laboratoire et de process, vous avez la possibilité de suivre plus de 15 paramètres en tout point dans votre usine. La simplification du contrôle de la qualité de vos bières n'a jamais été aussi facile.

● Mesure en laboratoire (y compris les instruments portatifs)

● Mesure de process



Développez votre entreprise

Nos solutions d'analyse de la bière sont conçues pour évoluer avec vos besoins. Que vous souhaitiez intégrer la gestion des données, faire évoluer vos solutions analytiques ou mettre en œuvre l'analyse en ligne dans votre production, nous avons ce qu'il vous faut.

Mesure en ligne

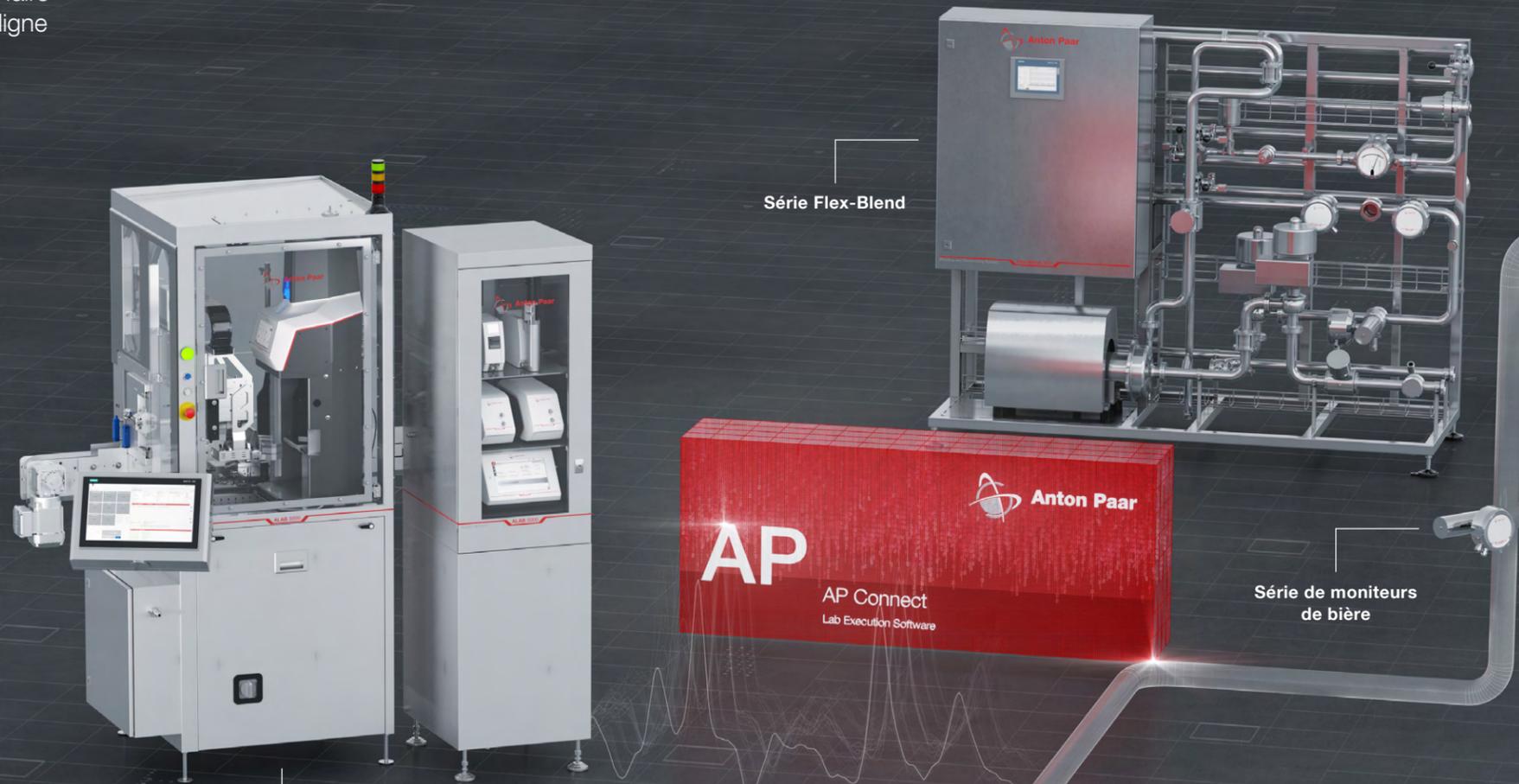
Les capteurs en ligne pour la masse volumique, la vitesse du son, le contenu en CO₂, le contenu en oxygène, l'indice de réfraction et la couleur transmettent les résultats directement depuis la ligne.

Go paperless

Centralisez vos données de laboratoire et stockez toutes vos mesures dans un seul espace numérique. Avec notre logiciel d'exécution de laboratoire, AP Connect, vos données sont accessibles depuis n'importe quel ordinateur du réseau, quand vous en avez besoin. La rationalisation de votre flux de données libère du temps pour l'analyse et assure une traçabilité complète.

Maximisez l'efficacité

Nos solutions vous donnent la liberté de faire évoluer vos capacités d'analyse étape par étape: précision plus élevée, mesure de turbidité haut de gamme, automatisation complète.



ALAB 5000

Série Flex-Blend

Série de moniteurs de bière

© 2024 Anton Paar GmbH | Tous droits réservés.
Les spécifications peuvent faire l'objet de modifications sans avis préalable.
XDLP075FR-A