

优质啤酒 解决方案

啤酒分析概述



啤酒分析 的市场领袖

50 年来,我们作为市场领导者始终致力于为饮料行业提供分析解决方案,我们开发了一系列技术创新,提高了测量的准确性和速度。

我们在快速发展的饮料行业趋势预测和应用领域始终领先一步,提供的解决方案也可助力您抢占市场先机。无论您是要分析淡色麦芽啤酒还是清澈拉格啤酒,我们都可以帮助您节省时间,轻松分析并交付优质产品。





1



2



3



4



5

1

领先饮料行业趋势一步

- 依靠引领市场的专业知识,为饮料行业提供分析解决方案
- 提高测量的准确性和速度
- 酒精分析速度比蒸馏快 10 倍
- 最大限度地减少浪费、简化操作,保持一致的产品质量并推动不断改进

观看视频



2

一流的效率、有效的质量控制

- 只需一次设置,可在八分钟内测量 50 多个质量参数
- 在常压系统中可连续自动进样和清洗多达 24 个样品
- 通过手持式解决方案、测量系统、自动化质量控制实验室和在线传感器提供高质量的产品

观看视频



3

数十年应用经验

- 请知晓您的合作伙伴在该领域拥有超过 40 年经验
- 无论您何时何地需要,都可以利用我们的应用专业知识
- 世界各地和各行业的质量控制经理都具备同样的专业知识,值得您的信赖

观看视频



4

拥有市场领先的密度计

- 利用 30 多个引导工作流程和自动气泡检测等实用功能,让您的密度测量比以往更加轻松
- U 型管热效应的自动补偿功能和仪器使用寿命内绝对超低的影响使其更具优势
- 使用我们的实验室执行软件 AP Connect 简化您的数据管理

观看视频



5

专家服务,有保障

- 了解在耐用性和服务方面安东帕的品质
- 每件产品均享有 3 年保修
- 每当您需要时,都可以访问我们的全球服务网络
- 获得以您当地语言提供的支持
- 清楚您在购买后至少 10 年都有备件可用

观看视频



始终 卓越的 技术



我们密度计的核心是什么？

手工制作的玻璃 U 型管。采用我们专有的脉冲激发方法,使我们选择性酒精测量的 Alcolyzer 产品组合更加完美。

它是啤酒分析的理想伙伴。

尽享市场领先的准确性

- 选择满足您精度要求的仪器
- 受益于强大的近红外技术,实现酒精含量 0.01% v/v 的可重复性
- 反复获得出色的酒精可重现性

我们为您的需求提供解决方案

- 获得丰富的产品组合:从手持设备到多参数测量系统
- 执行您需要的分析:从麦汁到最终产品
- 测量各种啤酒:从淡色比尔森啤酒到黑啤酒

使用 U-View™ 实时查看测量池

- 可通过高清屏幕 (1280 x 800 px) 上的高画质图像观察玻璃测量池
- 使用存储的图像验证正确的样品填充和测量
- 可将结果打印成 U-View™ 图片或将全套测量数据传送到 LIMS 系统。

快速轻松地执行任务

- 通过 10.4" 的屏幕快速访问区域,可打开所需的菜单对话框。
- 指定不同的用户级别,以防止意外更改。
- 获得系统或者运行警报,查看当前自动进样器或者测量模块的状态。

确保使用 FillingCheck™ 正确进样

- 享受灌装质量的自动监控
- 获取实时错误检测和自动记录供以后验证
- 具有我们的专利脉冲激发方法,了解您拥有市场上可靠性出色的气泡检测设备

我们 用于啤酒分析 的产品组合

市场
领袖



DMA 35: 便携式密度计

- 从 -10 °Plato 到 +85 °Plato 执行快速可靠的发酵监控
- 在高达 100 °C 的温度下填充样品(热麦汁)
- 只需 2 mL 样品量即可快速获得结果
- 存储多达 30 种测量方法和多达 250 个样品 ID

Alex 500: 酒精和提取物测量仪

- 同时监控多达 40 个发酵过程
- 在一台仪器中运用专利密度和近红外技术
- 获得直接、实时的结果
- 半自动采样和标准化样品处理 SOP 值得信赖



Alcolyzer M Beer: 啤酒分析系统

- 进行选择性酒精分析
- 只需不到三分钟即可获得结果
- 轻松校准仪器并执行独立于产品的校正



TPO 5000: 包装总氧测量仪

- 测量易拉罐、玻璃瓶和 PET 瓶中饮料的包装总氧
- 只需不到四分钟即可获得结果
- 享受自清洁功能, 只需极少维护

DMA 4101、DMA 4501、DMA 5001: 超快、超准确的密度计

- 在 20 秒内分析啤酒并获得 4 位数准确度(可达 6 位数准确度)
- 跟踪并消除生产中的差异, 并实现每个批次的一致性。
- 通过自动进样、测量和清洁选项实现更高通量
- 值得信赖的超过 40 年行业技术

DMA 4501
畅销产品



便携式质量控制: 随时随地

Buy online
shop.anton-paar.com

DMA 35: 用于质量控制和发酵监测的便携式密度计

DMA 35 非常耐用。但眼见为实。

- IP54 防护等级: 恶劣工业及现场应用都不在话下
- 在测量池周围增加了橡胶保护
- 替代工作场所中的所有玻璃比重计并实现预期精度
- 可更换测量池, 方便自行维护

现场测量更容易

- 在现场的所有过程步骤中, 快速、可靠的质量控制将使您受益
- 只需 2 mL 样品即可进行测量, 无需将其转移到实验室
- 手势控制: 单手测量
- 适配手套
- 快速将结果导出到打印机或电脑以进行记录和分析
- RFID 接口和蓝牙能够简化您的操作并节省现场时间
- 通过发酵监测模式跟踪每日测量结果

DMA 35

密度范围	0 g/cm ³ 至 3 g/cm ³
密度精度	0.001 g/cm ³



了解更多信息



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

您的内部实验室分析入场券

Alex 500: 非常适合整个啤酒厂的酒精和提取物分析

可视化的发酵监测

- 自信地监控和控制您的发酵过程
- 使用发酵监测模式跟踪每日测量结果, 它可以通过样品 ID 分配给罐的密度曲线, 并快速纠正任何偏差
- 一台设备控制多达 40 个发酵过程

轻松校准和校正

- 检查 Alex 500 结果的正确性
- 如果结果偏离较大, 请用水进行调整
- 用去离子执行零点校正后实现全天测量

Alex 500

密度范围	0.95 g/cm ³ 到 1.20 g/cm ³
密度可重复性	0.0005 g/cm ³
酒精含量范围 (啤酒)	0.5% v/v 至 15% v/v
酒精重复性标准偏差	0.1% v/v



了解更多信息



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

适用于各种啤酒的一站式测量解决方案

Alcolyzer Beer M: 测定啤酒的酒精含量

适用于多种啤酒的一站式解决方案

- 测量各种啤酒: 从无酒精啤酒到浑浊 IPA
- 在大小啤酒厂中完善您的啤酒

简单的分析系统适合任何啤酒厂

- 通过使用便捷触摸屏轻松控制系统
- 告别产品特定的校准需求
- 通过紧凑的设计节省啤酒厂的空间

柔性生产, 出色控制

- 保持对混合和瓶装产品的精确控制
- 确保风味特征的一致性, 精确协调混合, 并保证瓶装烈酒的质量

Alcolyzer

酒精含量范围	0% v/v 至 12% v/v
酒精重复性标准偏差	0.01% v/v

了解更多信息



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



获得出色控制

TPO 5000: 市场上的超快速 TPO 测量设备

自动处理可提供出色的用户体验和快速测量

- 测量后自动自清洁
- 自动定心功能为您定位饮料容器
- 适用于几乎所有瓶子和罐体类型
- 4 分钟测量

先进且值得依赖的技术

- 采用光化学氧气测量方法, 维护量极低
- 无需定期更换耗材
- 我们的 CO₂ 测量仪与 CarboQC 兼容, 能够快速测定二氧化碳水平
- 适用于恶劣环境: 不锈钢外壳、防溅且允许佩戴手套

TPO 5000

溶解氧范围	0 ppm 至 2 ppm
气相中的氧	0 hPa 至 45 hPa
TPO 可重复性标准差	± 8 ppb 或 ± 6%, 以较大者为准

了解更多信息



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



更高水平的速度、 更高水平的精度

DMA 4101、DMA 4501、DMA 5001: 超快、超智能台式密度计

始终卓越:

革命性的用户体验

蒸馏馏分的精确密度测量, 是国际公认的酒精测定参考方法。将其用作独立仪器或将其扩展到各种测量模块。

技术进步幅度大

- 最快在 20 秒内即可达到 4 位数密度准确度
- 专利脉冲激发方法, 确保实现市场领先的精度、可实现重复性和重现性
- 存储 10,000 次测量
- 超快速测量模式提高生产力
- 通过定义不同样品的限值, 立即做出是否合格的质量控制决策
- 符合各种行业标准
- 高达 6 位数的密度准确度
- 自动转换为 % v/v

需要多参数分析? 没问题

- 将您的设备连接到各种安东帕测量模块, 通过测量系统监测质量控制参数(比重、提取物和卡路里)
- 同时测量超过 50 个关键参数
- 通过自动进样器甚至全自动质量控制实验室提高效率、生产率和安全性

各种功能帮助您充分利用测量结果

- FillingCheck™ 可在几秒钟内检测到微气泡
- U-View™ 能够显示测量池的可缩放图像
- 通过 ThermoBalance™ 自动补偿温度影响
- 用户引导流程
- 兼容我们的实验室执行软件 AP Connect

	DMA 4101	DMA 4501	DMA 5001
密度范围	0 g/cm ³ 至 3 g/cm ³	0 g/cm ³ 至 3 g/cm ³	0 g/cm ³ 至 3 g/cm ³
密度可重复性标准偏差	0.00001 g/cm ³	0.000005 g/cm ³	0.000001 g/cm ³
酒精范围 (蒸馏馏分)	0% v/v 至 100% v/v	0% v/v 至 100% v/v	0% v/v 至 100% v/v
酒精准确度 (蒸馏馏分)	0.05% v/v	0.025% v/v	<0.01% v/v



了解更多信息



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

用途多种多样

1 麦汁/果汁分析

使用我们的测量系统确保准确测量表观提取物、pH 值和密度。提高一致性，节省时间、能源、水和成本，同时通过缩短煮沸时间来优化糖化效率。从您的成分中充分挖掘潜力，从而带来变革性的结果，让您在竞争中保持领先地位。

2 发酵控制和洗涤分析

通过密度、酒精和 pH 测量来优化发酵，以获得始终如一的高质量产品，及时采取行动，精确测定终点，并减少时间和资源。进行实时校正并极大提高产量。

3 过滤

将浊度、提取物、酒精和 pH 值监测纳入啤酒过滤流程，可以优化精炼、酵母去除、稳定性和早期的产品检查。总而言之，这可以提高啤酒的质量和一致性，同时还可以降低变质的风险。

4 存储

验证储存和混合过程，从而确保正确的比例并保持所需的风味特征。通过监控所有相关参数来调整以达到所需的产品要求。进行质量控制测试，并对您允许装瓶的啤酒充满信心。

5 装瓶或装罐

包装饮料分析仪可帮助您保证产品的保质期并避免代价高昂的召回。半自动化和全自动选项消除了样品制备和操作员的错误。这将提升您的生产流程并在啤酒行业内提高声誉。



梦中体验

您有一个梦想:能有一台智能仪器,可以为您指示测量方式,如果您选错了方向,还可以直接引导您回到正途。一种高级仪器,可以告诉您测量结果中有气泡,通过照相机图像向您展示,并要求您重复测量。一款像智能手机一样直观的仪器。

易用设计

为我们的紧凑型台式密度计提供所有人梦寐以求的软件。这就是测量如此快速直观的原因。与革命性的操作系统一起,它能通过行业特定的配置文件、30 多个引导用户工作流程和 200 多个转换表,保证了出色的可用性和类似智能手机的体验。

智能功能

一款可以帮助您智能思考的仪器:高效的样品通量、行业配置自定义、采用新款自动算法驱动的 FillingCheck™ 的快速样品诊断,以及可靠的单次测量。为特定行业用户自动设置了用户界面,从而提供了超乎寻常的开箱即用测量体验。

梦想的数据: AP Connect 实验室执行软件

您有一个梦想:建立一个解放自由的无纸化实验室,消除转录错误并保证数据质量。您有一个梦想:拥有一个实验室,您可以轻松获得通过审核所需的数据,一切尽在咫尺。只需将仪器插入我们的实验室执行软件 AP Connect 即可建立实验室,不再需要一张纸。AP Connect 能够连接您的仪器、传输测量信息并能确保合规性。在单个数字空间中存储 10,000 个测量值,并提供用户定义的输出报告。该软件有八种不同的语言版本。



了解更多信息



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

综合性 一流测量系统

Xsample 520

Xsample 320

自动进样器

可选配件

我们测量系统的核心是什么？
我们始终卓越的密度计。

请从以下选项中选择：

主要仪器

DMA 4101

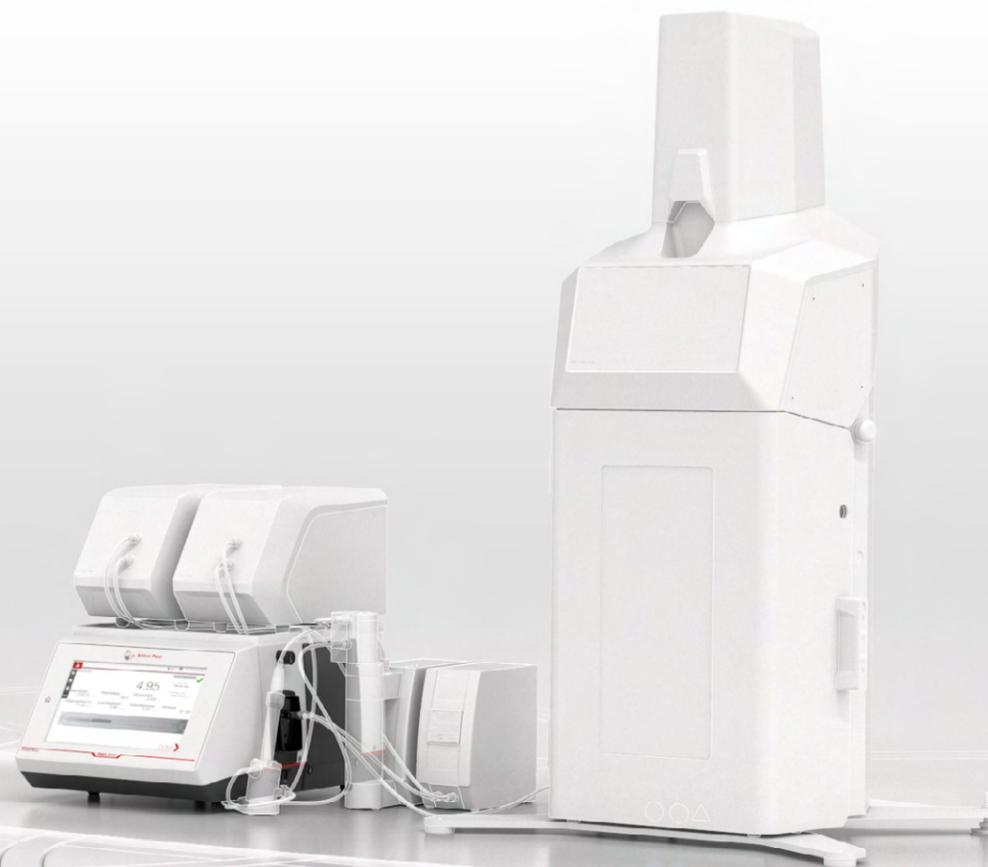
DMA 4501

DMA 5001

了解更多信息



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



pH

pH 1101

pH 1201

pH 3101

pH 3201

浊度

Haze 3001

酒精含量

Alcolyzer 1001 Beer

Alcolyzer 3001

Alcolyzer 3001 Beer

CO₂, O₂

CarboQC 1001

CarboQC ME

CarboQC ME/ 1001 的 O₂ Plus
选配件

进样装置

PFD

PFD Plus

样品预热器

包装总氧

TPO 5000

可选配件

测量系统 模块化扩展



酒精含量、色度

- 1
- 在两分钟内选择性测量酒精含量
 - 用水和二元乙醇/水溶液进行独立样品调整

我们的模块化设置综合了 Alcolyzer (包括颜色选件) 与密度计和其他模块。从专为啤酒、葡萄酒、烈酒或一体式组合定制的不同型号中进行选择。

浊度

- 2
- 检测所有粒径的杂质
 - 符合 EBC, MEBAK, OIV 等各种不同行业规范

Haze 3001 采用了经认可的比值法在三个角度下进行测量 (0° 透射, 25° 和 90° 散射光), 消除了颗粒尺寸对浊度值造成的影响。这可以让您检测出杂质并保护其视觉特点, 如果与冷却装置结合使用, 甚至可以消除冷雾。

CO₂, O₂

- 3
- 55 秒内检测出 CO₂, 90 秒内检测出 CO₂ 和 O₂
 - 不受其他溶解气体的影响

获得 0.005 vol 的可重复性。依靠密度和 CO₂ 测量池的自动填充错误检测来实现无差错操作。添加 (可选) 高分辨率光化学氧传感器, 用于同时测定饮料中的 O₂ 浓度。

进样设备

- 4
- 用玻璃瓶、PET 瓶和易拉罐进样
 - 带压进样, 无 CO₂ 或 O₂ 损耗

PFD 进样装置可直接将样品从密封容器 (瓶或罐) 中转移到测量仪器的测量池中。由于采用密封和增压驱动填充, 样品在转移时不会损失 CO₂。样品调节器可在 15 °C 以下进行测量并缩短测量时间。

自动进样器

- 5
- 通过自动化消除处理错误并节省时间
 - 降低每次测量的成本

得益于丰富的自动化选项。从单次测量到每天大量样品的高通量解决方案, 我们拥有适合您业务的自动化解决方案。

包装总氧

- 6
- 选择性地测量总包装氧
 - 实现对单个包装的全面分析

在测量系统中, TPO 5000 可实现穿孔和填充过程的自动化。除了氧气测量之外, 它还提供了有关顶部空间体积的信息, 简化冲洗并实现特殊的深度清洁。

推荐配置: 常压

设计您的啤酒测量系统,一次一个组件如果样品中存在 CO₂ 则需要脱气。

1

精酿啤酒厂和小批量生产的质量控制

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

- 专用于精酿啤酒的酒精分析系统
- 内部测量关键参数
- 适用于各种类型的啤酒: 无需特定产品校准
- 酒精的选择性测定; 蒸馏合规性(参考)
- EBC, ASBC, MEBAK, BCoJ 所推荐的领先技术

2

大型工业啤酒厂的质量控制

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

- 监控您的混合工艺
- 调整产品方法, 以达到所需的数据输出
- 确认您的产品规格
- 用于装瓶步骤的产品放行

3

模块化解决方案, 实现完美发酵和存储

- DMA 5001
- + Alcolyzer 3001 Beer 带色度选配件
- + Haze 3001
- + pH 3101
- + Xsample 520

- 监控整个生产过程: 从麦芽汁到成品啤酒
- 直接和选择性酒精测定
- 所有类型的啤酒、苹果酒、硬苏打水和康普茶
- 四个测量模块, 超过 30 个行业特定参数
- 凭借内置 SOP, 可进行全自动检查/校准

还有更多配置



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



推荐配置: 带压

设计您的成品啤酒测量系统,一次一个组件无需进行样品制备。

4

精酿啤酒厂的包装控制

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

- 精酿啤酒质量验证
- 通过独特的酒精分析技术进行选择性酒精测定
- 随时适用于各种类型的啤酒: 无需特定产品校准
- 选择性 CO₂ 分析

5

大型啤酒厂的包装控制

DMA 4501
+ 样品预热器
+ Alcolyzer 3001 Beer 带色度选配件
+ Haze 3001
+ pH 3201
+ 配备 O ₂ Plus 选配件的 CarboQC ME
+ PFD Plus

- 仅三分钟即可确保您的产品规格
- 满足法定要求
- 消除由于蒸发造成的酒精损失
- 消除样品制备和操作人员造成的影响

6

来自单一软件包的超全面分析

DMA 5001
+ 样品预热器
+ Alcolyzer 3001 Beer 带色度选配件
+ Haze 3001
+ pH 3201
+ CarboQC ME
+ TPO 5000

- 保护进样装置性能
- 一次包装进样测量超过 50 个质量参数
- 按一个按钮, 在一个数据集里获得所有数据
- 全自动化清洗和自动泄漏测试

还有更多配置



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



推荐配置	1	2	3
参数	酒精 提取物 pH 值	酒精 提取物 pH 值	酒精 提取物 pH 值 浊度
测量范围			
酒精度	0% v/v 至 12% v/v		
密度	0 g/cm ³ 至 3 g/cm ³		
原浓	0 °Plato 至 30 °Plato		
颜色	-	0 EBC 到 120 EBC (0 ASBC 到 60.96 ASBC)	
pH 值	pH 0 至 pH 14		
浊度	-	-	0 EBC 到 100 EBC (0 ASBC 到 6900 ASBC)
重复性标准偏差			
酒精度	0.05% v/v	0.01% v/v	
密度	0.00001 g/cm ³	0.000005 g/cm ³	0.000001 g/cm ³
原浓	0.1 °Plato	0.03 °Plato	
真浓	0.025% w/w	0.015% w/w	< 0.01% w/w
色度	-	0.1 EBC (0.05 ASBC)	
pH 值	0.02 (在 pH 3 至 pH 7 的范围内)		
浊度	-	-	根据福尔马肼参考悬浮液为测量值的 0.3% 或 + 0.02 EBC / 1.4 ASBC
其他信息			
特色功能	U-View™, FillingCheck™, ThermoBalance™, 全量程黏度修正, 超快速测量模式		
每次测量的最小样品用量	35 mL		
单个样品的常规测量时间	4 分钟 (含进样时间)		
样品通量	每小时 15 - 20 个样品		
尺寸 (长 x 宽 x 高)	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)	
电源	AC 100 V 至 240 V, 50/60 Hz, 浮动 ±10%, 190 VA		
环境温度	15 °C 至 32 °C (59 °F 至 89.6 °F)		
空气湿度	无冷凝; 20 °C, <90% 相对湿度; 25 °C, <60% 相对湿度; 30 °C, <45% 相对湿度		

推荐配置	1	2	3
标准			
MEBAK	第 2.9.6.3 章 (B-590.10.181) 第 2.12.2 章 (B-420.01.272)		第 2.9.6.3 章 (B-590.10.181) 第 2.12.2 章 (B-420.01.272) 第 2.14.2 章 (B-420.01.271)
TTB	-	为了税务目的而进行的可检验酒精含量的密度测量	
GB	T 4928-2008		
EBC	第 8.2.2 章、第 9.2.6 章、第 9.43.2 章		第 8.2.2 章、第 9.2.6 章、第 9.43.2 章、第 8.5 章、第 8.6 章
BCOJ	8.3.6 酒精含量分析仪 8.4.3 真浓分析仪 啤酒的分析方法		
ASBC	Beer-4G: 近红外和原麦汁浓度 (2004)		
AOAC	-	方法 956.02 (430 nm)	
商标	FillingCheck (006834725)、U-View (006834791)、ThermoBalance (006835094)		

稳定可靠。
合规性。
品质合格。

我们训练有素且经过认证的技术人员将时刻准备着确保您的仪器平稳运行。

了解更多信息



www.anton-paar.com/
service



最长的运行时间



保修计划



响应时间短



全球服务网络

推荐配置	④ ↓	⑤ ↓	⑥ ↓
参数	酒精 提取物 pH 值 CO ₂	酒精 提取物 pH 值 浊度 DO CO ₂	酒精 提取物 pH 值 浊度 TPO DO HSO HSV CO ₂

测量范围			
酒精度	0% v/v 至 12% v/v		
密度	0 g/cm ³ 至 3 g/cm ³		
原浓	0 °Plato 至 30 °Plato		
颜色	-	0 EBC 到 120 EBC (0 ASBC 到 60.96 ASBC)	
pH 值	pH 0 至 pH 14		
浊度	-	0 EBC 到 100 EBC (0 ASBC 到 6900 ASBC)	
CO ₂ 浓度	35 °C 下 0 vol. 至 5.5 vol., <10 °C 下 0 vol. 至 10 vol.		
O ₂ 浓度	-	DO: 0 ppm 至 4 ppm	DO: 0 ppm 至 2 ppm HSO: 0 hPa 至 45 hPa

重复性标准偏差			
酒精度	0.05% v/v	0.01% v/v	0.01% v/v
密度	0.00001 g/cm ³	0.000005 g/cm ³	0.000001 g/cm ³
原浓	0.1 °Plato	0.03 °Plato	
真浓	0.025% w/w	0.015% w/w	< 0.01% w/w
颜色	-	0.1 EBC (0.05 ASBC)	
pH 值	0.02 (在 pH 3 至 pH 7 的范围内)		
浊度	-	根据福尔马胂参考悬浮液为测量值的 0.3% 或 + 0.02 EBC / 1.4 ASBC	
CO ₂ 浓度	0.025 Vol. (0.05 g/L)	0.005 vol. (0.01 g/L)*	
O ₂ 浓度	-	DO: 2 ppb (低于 200 ppb)	TPO: ± 8 ppb 或 ±6%, 以较大者为准**

其他信息			
特色功能	U-View™, FillingCheck™, ThermoBalance™, 全量程黏度修正, 超快速测量模式		
每次测量的最小样品用量	30 mL	150 mL	260 mL
单个样品的常规测量时间	3 分钟 (含进样时间)		8 分钟 (含进样时间)
样品通量	每小时 15 个样品		每小时 7 个样品
尺寸 (长 x 宽 x 高)	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 47.3 in x 44.1 in)
电源	AC 100 V 至 240 V, 50/60 Hz, 浮动 ±10%, 190 VA		
环境温度	15 °C 至 35 °C (59 °F 至 95 °F)		
空气湿度	20 °C, <90% 相对湿度; 25 °C, <60% 相对湿度; 30 °C, <45% 相对湿度		

标准

推荐配置	④ ↓	⑤ ↓	⑥ ↓
MEBAK	第 2.9.6.3 章 (B-590.10.181) 第 2.12.2 章 (B-420.01.272)	第 2.9.6.3 章 (B-590.10.181) 第 2.12.2 章 (B-420.01.272) 第 2.14.1.2 章 (B-420.01.272)	
TTB	-	为了税务目的而进行的可检验酒精含量的密度测量	
GB	T 4928-2008		
EBC	第 8.2.2 章、第 9.2.6 章、第 9.4.3.2 章		第 8.2.2 章、第 9.2.6 章、第 9.4.3.2 章、第 8.5 章、第 8.6 章
BCOJ	8.3.6 酒精含量分析仪 8.4.3 真浓分析仪 啤酒的分析方法		
ASBC	Beer-4G: 近红外和原麦汁浓度 (2004)		
AOAC	-	方法 956.02 (430 nm)	

商标 FillingCheck (006834725)、U-View (006834791)、ThermoBalance (006835094)

* 由于 TPO 5000 中的样品处理和制备, 与 PFD (穿刺和填充设备) 填充相比, CO₂ 平均值可能绝对偏差 1%
** 如果采用标准清洁, 环境和样品温度为 23 °C (73.4 °F)。请注意, 在确定一组的重复性时, 不考虑一组的第一次测量。

注意: 有关测试包装尺寸的信息, 请参阅 TPO 5000 说明手册或联系您的安东帕代表。

完成您的 啤酒分析

了解更多信息



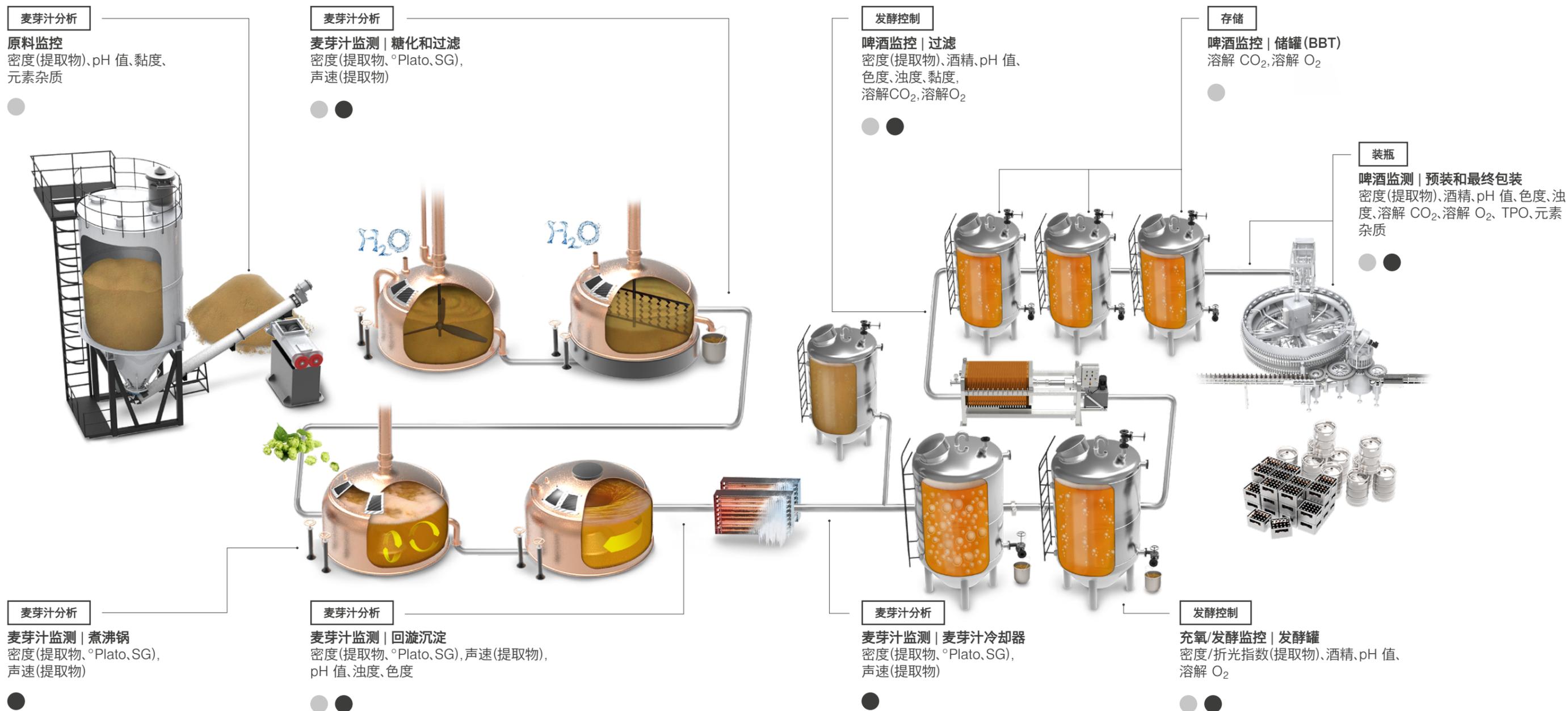
www.anton-paar.com/
apb-beer-process

我们是全球首位全方位啤酒分析供应商

结合25种实验室仪器和过程仪表,您可以从工厂中的任何位置跟踪超过15个参数。简化啤酒分析流程,确保啤酒生产过程中的质量控制简单有效。

● 实验室测量(含便携式仪器)

● 在线测量



拓展您的业务

我们的啤酒分析解决方案旨在满足您的需求。无论您是集成数据管理、升级分析解决方案,还是在生产中实施在线分析,我们都能满足您的需求。

在线测量

用于密度、声速、CO₂ 含量、氧气含量、折射率和颜色的在线传感器,能够直接从生产线报告结果。

实现无纸化

在单独数字化空间中集中存储您测得的实验室数据。借助我们的实验室运行软件 AP Connect,即可在您需要时从任何网络计算机访问您的数据。简化数据流可以腾出时间进行分析,并确保全程的可追溯性。

效率一流

我们的解决方案使您可以自由地逐步升级您的分析能力:达到更高的精度、高端浊度测量或完全自动化。



ALAB 5000

Flex-Blend 系列

啤酒监测仪系列



Anton Paar

Anton Paar® GmbH
Anton-Paar-Str. 20
A-8054 Graz
Austria - Europe
Tel: +43 (0)316 257-0
Fax: +43 (0)316 257-257
www.anton-paar.com

安东帕中国

上海(中国总部)

中国上海市合川路2570号
科技绿洲三期2号楼11层
邮编: 201103
电话: +86 21 2415 1900
传真: +86 21 2415 1999
销售热线: +86 400 820 2259
售后热线: +86 400 820 3230
E-mail: info.cn@anton-paar.com
中国官网: www.anton-paar.cn
在线商城: shop.anton-paar.cn

北京

北京市朝阳区八里庄陈家林甲2号
尚8里文创园 A座202室
邮编: 100025
电话: +86 10 6544 7125
传真: +86 10 6544 7126

广州

广州市越秀区先烈中路81号
洪都大厦A栋1606室
邮编: 510070
电话: +86 20 3836 1699
传真: +86 20 3836 1690

沈阳

辽宁省沈阳市皇姑区崇山东路11号
利星行广场707室
邮编: 110031
电话: +86 24 3175 9301
传真: +86 24 3175 9301

成都

中国成都市金牛区蜀西路9号丰德
羊西中心901室
邮编: 610036
电话: +86 28 8628 2862
传真: +86 28 8628 2861

西安

西安市高新区科技二路67号大景国
际602室
邮编: 710075
电话: +86 29 8523 5208
传真: +86 29 8523 5208

本公司产品总览

实验室与在线应用中的密度、 浓度、黏度以及折光的测量

- 液体密度及浓度测量仪器
- 饮料分析系统
- 酒精检测仪器
- 啤酒分析仪器
- 二氧化碳测量仪器
- 精密温度测量仪器

流变测量技术

- 模块化智能型高级旋转流变仪
- MultiDrive多驱流变仪/动态热机械分析仪
- Brabender转矩流变仪

黏度测量

- 运动黏度/密度计
- 落球式微量黏度计
- 旋转黏度计

化学与分析技术

- 微波消解/萃取
- 微波合成

高精密光学仪器

- 折光仪
- 旋光仪
- 拉曼光谱仪

石油石化测试仪器

- 闪点、常压蒸馏、氧化安定性
- 针/锥入度、软化点
- 燃料油、润滑油等常规测试

表面力学性能测试仪器

- 微/纳米力学测试系统
- 微/纳米压痕仪
- 划痕测试仪
- 摩擦磨损测试仪
- 原子力显微镜

材料特性检测

- 小角X射线散射仪
- 固体表面Zeta电位分析仪

粒度粒形和Zeta电位表征

- 激光衍射粒度仪
- 动态光散射粒度和电泳光散射Zeta电位仪
- 动态图像粒度粒形分析仪
- 固体表面Zeta电位仪

多孔材料性能表征

- 物理吸附仪: 比表面积和孔径分析
- 化学吸附仪
- 蒸汽吸附仪
- 压汞仪
- 薄膜孔径分析仪
- 真密度计
- 振实密度计

安东帕在线商城



安东帕微信公众号

