Anton Paar

葡萄美酒解决方案

葡萄酒分析概述

葡萄酒分析的市场领袖

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。

经验：50 多年应用专业知识
携手深耕行业超 50 年的专业团队。随时随地获取专家应用支持。信赖全球不同行业的研究人员和质量控制经理所依赖的、经过验证的专业技术。

仅需六分钟即可测定 18 项质量参数
利用一套装置测量所有相关参数。在常压系统中可连续自动进样和清洗多达 24 个样品，省时省力。利用手持设备、先进的测量系统、自动化质量控制实验室和在线传感器，保障产品顶级质量。

超越蒸馏：速度快十倍
依靠饮料分析市场领导者的专业知识。分析酒精时，测量精度与速度双提升，比传统蒸馏法提速快十倍。减少浪费，提高效率，保障稳定品质以持续优化改进。

符合 16+ 项行业标准
我们的测量系统完全符合 MEBAK、TTB、GB、EBC、BCOJ、ASBC 和 AOAC 所制定的 16 多项行业标准。这确保了可靠、一致的结果，满足全球监管和质量要求。您可信赖我们的系统，助力多市场、多应用场景合规运营。

85+服务站以及三年质保
我们的仪器以耐用而闻名，但如果需要支持，全球服务网络的专家将在 24 小时内到达现场——且可提供本地化语言服务。每当我们升级到新一代仪器时，我们都会为您的前代仪器提供至少十年的备件保障。

实验室执行系统：AP Connect
AP Connect 可实现无纸化、专业的数据管理，通过网络，可从任意计算机访问。它可以消除传输错误，集中分析所有仪器的数据，并借助单一界面简化工作流程。通过高效数据流与可选的验证文档，节省时间并支持实现合规。

始终卓越的技术

我们的 U-Pulse 技术基于成熟的脉冲激发法，结合专利的 NIR 光谱技术，展现出无与伦比的性能，为饮料分析树立全新标杆。

0.01% v/v 酒精重复性
U-Pulse 技术由 FillingCheck™ 和 U-View™ 提供支持，具备一流的酒精重复性，可以精准地计算浸出物含量与卡路里值。

定制设置：多达 21 种仪器及模块
丰富产品组合，从手持设备到多参数测量系统，涵盖分析的每一个环节。测量范围涵盖从麦芽汁到最终产品。所有类型的葡萄酒，从红葡萄酒、白葡萄酒、起泡酒到苹果酒，都可以进行精确分析。

直观的用户界面，含有 12 个引导向导
通过 10.4 英寸屏幕和快速访问区域，可轻松访问您常用的菜单对话框。可分配用户级别，防止意外更改。自动进样器或测量模块的系统警报和实时状态指示确保用户随时了解情况。

密度准确度：0.000005 g/cm³
硼硅酸盐玻璃测量传感器完全自主独立生产。完全控制传感器的制造，以及其背后的核心 DMA 技术，确保客户获得市场上极为精确的密度计。

值得信赖的专利 NIR 技术
1200 nm 处的选择性近红外吸收技术可进行快速、精确的分析。准确性和多功能性使其成为饮料质量控制领域的市场领先技术。丰富的 Alcolyzer 模块可供选择，能分析多达 12 类饮料，包括 0% v/v 到 65% v/v。

释放潜力

成就领袖

DMA 35 Standard
便携式密度计

- 密度准确度:0.001 g/mL
- 仅需一台设备即可取代工作场所中的所有玻璃比重计和比重瓶
- 市场上最广的黏度范围
- 在高达 100 ℃ 的温度下进样;无需主动温控
- 只需 2 mL 样品量即可快速出结果
- 可存储 1000 多个检测结果并可导出至打印机或电脑
- 重量轻:仅 0.66 kg (1.46 lbs)

Alex 301、Alex 501
酒精和浸出物测量仪

- 准确度:
  Alex 301:对于啤酒、葡萄酒、清酒和浸出物含量 <100 g/L 的烈酒,为 0.25% v/v;对于浸出物含量 >100 g/L 且酒精度最高达 47% v/v 的非浑浊烈酒,为 0.45% v/v;
  Alex 501:对于啤酒、葡萄酒、清酒和浸出物含量 <100 g/L 的烈酒,为 0.2% v/v;对于浸出物含量 >100 g/L 且酒精度最高达 47% v/v 的非浑浊烈酒,为 0.4% v/v
- 酒精和浸出物的测定从 0.5% v/v 到 47% v/v
- 随附浑浊啤酒和葡萄酒的样品制备套件
- 一键操作,三分钟内即可获得结果
- 可监测多达 40 批次的发酵曲线

Alcolyzer 5001,Alcolyzer 7001
酒精计

- 乙醇重复性:
  Alcolyzer 5001: 0.03% v/v
  Alcolyzer 7001: 0.01% v/v
- 符合 AOAC、BCOJ 和 OIV 标准;数据无缝传输
- 用一台设备分析 12 种样品类型,酒精含量覆盖 0% v/v 至 65% v/v
- 无需蒸馏,仅需两分钟即可获得精确结果
- 可选配自动进样器,一次最多可容纳 24 个样品

热销产品
DMA 5002

DMA 4002、DMA 5002、DMA 6002
模块化台式密度计

- 准确度:
  DMA 4002:0.00005 g/cm³
  DMA 5002:0.00001 g/cm³
  DMA 6002:0.000005 g/cm³
- U-Pulse、U-Dry、U-View™
- 20 秒内获得四位数准确度的密度结果
- 模块化扩展:50+ 项质量参数
- 通过 Xsample 系列实现完全自动化

Lyza 5000 Wine
FTIR 分析仪

- 密度重复性: 0.0001 g/mL
- 酒精重复性: 0.01% v/v
- 卓越的葡萄酒分析性能,经久耐用
- 不到一分钟即可获得测量结果
- 可测量葡萄酒、葡萄汁和正在发酵的葡萄汁中超过 15 个关键参数
- 适应复杂模型,实现简单操作

应用

葡萄汁分析
发酵监测仪

发酵监测仪
成品分析

发酵监测仪
成品分析

应用

葡萄汁分析
发酵监测仪
测量系统的控制装置

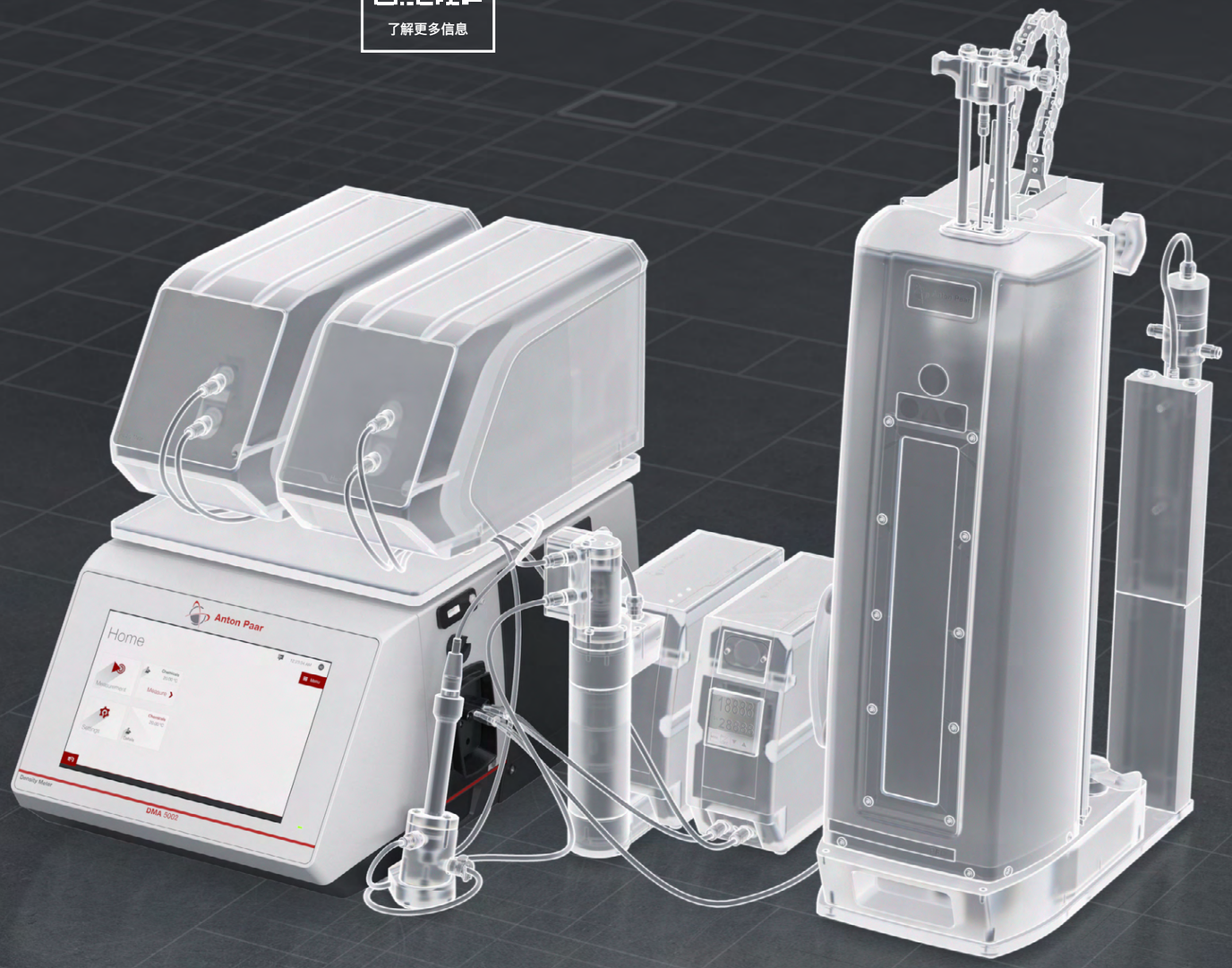
葡萄汁分析
发酵分析
成品分析(葡萄酒)

测量系统

从以下选配件和主要仪器中进行选择:

- → DMA 4002
- → DMA 5002
- → DMA 6002

了解更多信息



pH	浊度	酒精含量	CO_2、O_2	进样装置	自动进样器
pH 3101	Haze 3001	Alcolyzer 3001	CarboQC ME	SFD	Xsample 320
pH 3201		Alcolyzer 3001 Wine	CarboQC ME 的选配模块 O_2 Plus	PFD	Xsample 520
		Alcolyzer 3001 Sake		PFD Plus	
				样品预热器	

可选配件

模块化扩展

pH

- pH 测量模块可以同时测定 pH 以及其他质量参数
- 多功能配置支持高达 6 bar 压力下的 pH 测量
- 适用于各种液体，从饮料到化学品

浊度

- Haze 3001 采用经认可的比率法测量浊度
- 测量三个角度的光线：0° 透射、25° 和 90° 散射光线
- 消除了颗粒尺寸对浊度值造成的影响
- 能够检测杂质和固体残留物
- 保护产品的视觉特性

酒精含量

- 模块化设置集成了 Alcolyzer，包括色度选配件
- 与密度计和其他模块结合
- 提供针对啤酒、葡萄酒、烈酒的不同型号，或一体化组合型号

CO_2、O_2

- 多次体积膨胀法可消除其他溶解气体（例如 N_2 和 O_2）的影响
- 选件 O_2 Plus：可轻松改装到新的或现有的 CarboQC ME 测量模块中

进样装置

- PFD 和 SFD 穿刺和进样装置直接从密闭容器转移样品
- 适配易拉罐、玻璃瓶、PET 瓶和香槟瓶

自动进样器

- Xsample 系列提供市场上极为广泛的自动化功能
- 支持从自动填充到全自动加工的各项流程
- 确保样品自动测量

推荐配置

了解更多信息

多参数测量系统:
葡萄酒测量系统及成品葡萄酒测量系统

DMA 4002
Alcolyzer 3001 Wine
Xsample 320

葡萄汁到成品:酒精及浸出物检测

- 酒精与浸出物含量:无需蒸馏即可立即了解最重要的参数
- 通过半自动进样消除操作员的影响
- 保证产品稳定性
- 优化熟化工艺
- 产品规格确认

DMA 5002
Alcolyzer 3001 Wine
Haze 3001
pH 3101
Xsample 520

葡萄汁到成品:高通量分析

- 连续测量高达 24 个样本
- 直接和选择性酒精测定
- 由于存在内置 SOP,可进行全自动检查/校准
- 监测浊度以保护视觉特性

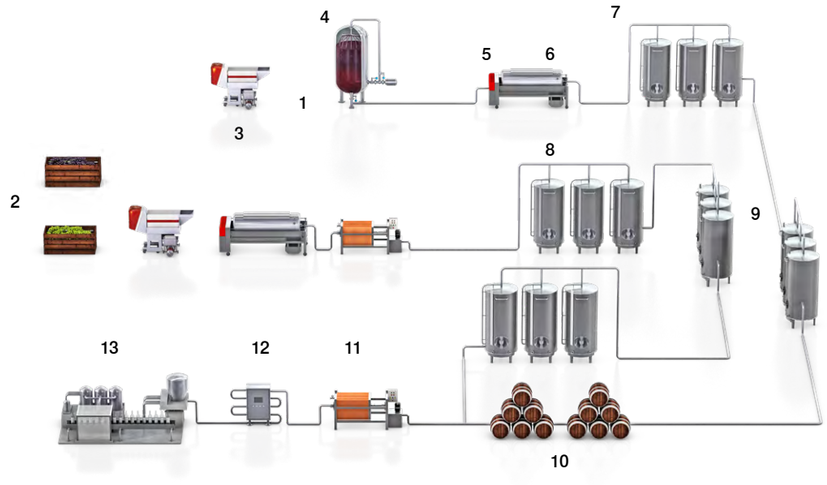
DMA 6002
样品预热器
Alcolyzer 3001 Wine
Haze 3001
pH 3201
配备 O_2Plus 选配件的 CarboQC ME
PFD Plus

适用于所有封闭类型的包装产品分析

- 快速确认产品规格,比蒸馏法快六倍以上
- 满足法律要求
- 确保始终如一的高品质产品
- 省去样品制备环节,消除操作人员影响

完成葡萄酒分析

我们是全球首位全方位葡萄酒分析供应商。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。简化葡萄酒质量保障流程，从未如此轻松。



	葡萄汁					过滤	发酵			稳定和储存		过滤	灌装	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
	葡萄汁浓缩(加糖)	原材料	去梗/粉碎	浸渍	压榨	过滤	酒精和苹果乳酸发酵	酒精发酵	澄清 | 稳定	储存 | 熟化	过滤	碳酸化 (选配)	混合 | 装瓶	
密度 (°Brix)	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓			✓	
密度 (SG)	✓		✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓			✓	
溶解 O_2				✓		✓	✓	✓	✓	✓			✓	
溶解的 CO_2 浓度										✓	✓	✓	✓	
酒精度				✓			✓	✓	✓	✓			✓	
果糖		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓			✓	
葡萄糖		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓			✓	
丙三醇		✓	✓		✓		✓		✓	✓			✓	
可滴定酸度		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓			✓	
挥发酸			✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓			✓	
苹果酸		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓			✓	
pH		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓			✓	
YAN		✓	✓	✓			✓	✓						
乳酸				✓			✓	✓	✓	✓			✓	
酒石酸		✓	✓		✓		✓		✓	✓				
浊度						✓			✓	✓	✓		✓	
实验室测量	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
在线测量	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	

为未来做好准备

传承 50 余年行业积淀，安东帕分析解决方案精准预判未来需求——助力企业可持续发展。

AP Connect 实验室执行系统

- 赋能新旧实验室，实现实验室数据管理升级
- 轻松满足法规合规要求
- 无纸化：消除抄写错误，提高准确性
- 安东帕及第三方仪器的数据集中在一个数字空间中
- 随时随地访问与管理实验室数据

Edge 7000 过程控制器

- 连接过程传感器，并在需要的地方准确显示数值——极端环境亦适用
- 强大的过程控制器，配备最先进的接口和 CPU，实现跨设备无缝监测
- 10.1 英寸投影式多点触控显示屏，性能一流
- 基于 Linux 的操作系统，可实现长期安全性和灵活性
- 独立于平台的基于网页的管理和用户界面

稳定可靠
合规
品质合格。

了解更多信息

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。

更长运行时间
无论您使用仪器的频率有多高，我们都会帮助您使其状况良好，充分保护您的投资。在设备停产后至少 10 年内，我们均可为您提供您可能所需的任何服务和备件。

保修计划
我们确信为您提供优质仪器。安东帕为此仪器提供三年 全面质保服务。只需确保遵循相关的维护计划即可。您还可以将仪器的保修延期至保修期之后。

快速响应
我们急客户所急。我们会在 24 小时内响应您提出的问题。我们经验丰富的工作人员为您提供直观有效的帮助，而非机器人服务。

全球服务网络
我们完善的客户服务网络遍布全球 85+ 个地点，共有 600 位认证的服务工程师。无论您所处何方，都会有安东帕认证的服务工程师给您提供服务。

葡萄酒测量系统

	葡萄汁到成品: 酒精及浸出物检测	葡萄汁到成品: 高通量分析	适用于所有封闭类型的包装产品分析
参数	酒精 | 浸出物	酒精 | 浸出物 | 浊度 | pH	酒精 | CO_2 | 溶解 O_2 | 浸出物 | 浊度 | pH
测量范围			
酒精度	0% v/v 至 20% v/v		
密度	0 g/cm³ 至 3 g/cm³		
pH 值	-	pH 0 至 pH 14	
浊度	-	0 NTU 至 400 NTU	
CO_2 浓度	-	-	30 ℃ (86 ℉) 下 0 vol. 至 6 vol. (0 g/L 至 12 g/L) 下 0 vol. 至 10 vol. (0 g/L 至 20 g/L)
O_2 浓度	-	-	0 ppm 至 4 ppm
重复性标准偏差			
酒精度	0.01% v/v		
密度	0.00001 g/cm³	0.000003 g/cm³	0.000001 g/cm³
pH 值	-	0.02 (在 pH 3 至 pH 7 的范围内)	
浊度	-	测量值的 0.3% 或 +0.02 EBC /根据福尔马肼参考悬浮液, 1.4 ASBC	
CO_2 浓度	-	-	0.005 vol. (0.01 g/L)
O_2 浓度	-	-	2 ppb (在 <200 ppb 的范围内)
基本信息			
温度控制	集成式帕尔帖恒温器		
最小样品量	每次测量 35 mL 脱气样品		每次测量 150 mL 样品
单个样品的常规测量时间	四分钟 (含进样时间)		
环境条件	(EN 61010) 仅用于室内		
环境温度	15 ℃ 至 35 ℃ (59 ℉至 95 ℉) , 无冷凝		
标准			
OIV	OENO 390/2010		
TTB	-	为了税务目的而进行的可检验酒精含量的密度测量	

商标: FillingCheck (006834725)、PEM (017985525)、U-View (006834791)、ThermoBalance (006835094)

© 2025 Anton Paar GmbH | 保留所有版权和解释权
所有参数如有修改，恕不另行通知。
XDLIP057ZH-E

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

广州
广州市越秀区水荫路117号
星光映景大厦 1902-1904室
邮编: 510095
电话: +86 20 3836 1699

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

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

青岛
青岛市李沧区巨峰路176号
金水·信联天地3号楼1307
邮编: 266000
电话: +86 532 5557 9349

南京
南京市江北新区浦洲路29号
三鑫科创园2号楼207室
邮编:210000
电话:+86 25 8332 0240

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
- 布拉本德Brabender转矩流变仪

黏度测量
- 黏度密度计
- 微量黏度计
- 旋转流变仪 / 布式黏度计

化学与分析技术
- 微波消解/萃取
- 微波合成
- 布拉本德 粉质仪/粘度糊化仪/拉伸仪/面筋聚集仪
- 布拉本德 水分测定仪
- 布拉本德 旋转式粉碎机/试验磨粉机

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、氧化稳定性
- 针/锥入度、脆点
- 胶质仪,冷滤点测试仪

表面力学性能测试仪器
- 微 /纳米压 /划痕测试仪
- 大载荷划痕测试仪
- 摩擦磨损测试仪

X射线材料表征
- 小角X射线散射仪
- X射线衍射仪

粒度粒形和Zeta电位表征
- 激光衍射粒度仪
- 动态光散射粒度/粒子浓度/ Zeta 电位分析
- 动态图像法粒度粒形分析仪
- 固体表面 Zeta 电位分析仪

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

www.anton-paar.com