Anton Paar

葡萄酒測量系統

葡萄酒分析概述

葡萄酒分析領域的市場領導品牌

在我們深耕飲料產業、領先市場超過 50 年的過程中，已開發出一系列技術創新，全面提升您的量測準確性與速度。

50 年以上的專業應用經驗
選擇擁有超過 50 年產業經驗的團隊合作。無論何時何地都能獲得專業應用支援。全球各領域的研究人員與品管人員都信賴這份經驗累積所帶來的穩定表現。

6 分鐘內掌握 15 項品質參數
透過單一設備即可量測所有關鍵參數。自動化進樣與清洗流程，最多可連續處理 24 筆未加壓樣品，節省人力與時間。無論是手持裝置、進階量測系統、自動化品質實驗室，或是線上感測器，皆可確保您的產品品質始終如一。

無需蒸餾：速度快上 10 倍
憑藉飲料分析市場領導品牌的專業經驗。提升量測準確性與速度，酒精分析效能比蒸餾快上 10 倍。減少浪費、提升效率，並確保穩定品質以實現持續改善。

符合 16 項以上的產業標準
我們的量測系統完全符合超過 16 項由 MEBAK、TTB、GB、EBC、BCOJ、ASBC 及 AOAC 所制定的產業標準。這確保了結果的可靠性與一致性，滿足全球法規與品質要求。您可以信賴我們的系統在各種市場與應用中協助滿足規範需求。

85+ 個服務據點及三年保固
我們的儀器以耐用著稱，但如果需要支援，全球服務網路專家會在24小時內回應 - 以當地語言溝通。每當推出新一代儀器時，前一代儀器的備用零件保證供應至少10年。

實驗室操作軟體：AP Connect
AP Connect 可讓您無紙化、專業地管理數據，並能從網路上的任一台電腦存取數據。它可避免數據輸入錯誤，整合所有儀器的數據，並透過單一介面簡化整體流程。透過高效率的數據流程與可選購的驗證文件，不僅節省時間，也有助於符合法規要求。

Always Superior Technology

我們的 U-Pulse 技術結合備受信賴的脈衝激發法與專利近紅外光(NIR)光譜技術,為飲料分析樹立全新效能標竿,提供無與倫比的精準度與分析速度。

0.01% v/v 酒精度重複性
結合 U-Pulse技術、FillingCheck™ 與 U-View™,達成最高等級的酒精度重複性,讓萃取值與熱量值的計算更精準無誤。

專屬配置:最多可連接 21 台儀器與模組
從手持裝置到多參數系統的完整產品組合,涵蓋整個分析流程。從麥汁到最終成品的各個階段皆可進行量測。所有類型的酒品,包括紅酒、白酒、氣泡酒與蘋果酒,都能以高精準度進行分析。

直覺式介面與 12 種導引精靈
透過 10.4 吋螢幕與快速存取區可輕鬆叫出常用選單對話框。並可依使用者層級設定權限,防止未經授權的變更。系統警示與樣品轉盤或測量模組的即時狀態指示,能讓使用者隨時掌握作業情況。

密度精準度:0.000005 g/cm³
硼矽玻璃測量感測器由我們自家生產。全程掌握感測器的製造流程與 DMA 核心技術,確保您擁有市面上最精準的密度計。

值得信賴的專利 NIR 技術
在 1,200 nm 波長的選擇性近紅外線吸收技術可實現快速且精準的分析。其精準度與多功能性使其成為飲料品質管制領域的領導技術。您可選擇適用不同飲料類型的 Alcolyzer 模組,涵蓋從 0 % v/v 到 65 % v/v 的濃度範圍,最多可分析 12 種飲料類別。

應用領域

市場領導者

DMA 35 Standard
手持式密度計

- 密度精準度:0.001 g/mL
- 一台可取代所有玻璃比重計與比重瓶
- 可測量市面上最廣泛的黏度範圍
- 可直接進樣高達 100 °C的樣品,無需主動控溫
- 僅需 2 mL 樣品 即可快速得出結果
- 可儲存並匯出1,000 筆結果至印表機或電腦
- 重量輕巧:僅 0.66 kg(1.46 lbs)

Alex 301、Alex 501
酒精度和浸出物測量儀

- 精準度:
  Alex 301:啤酒、葡萄酒、清酒和烈酒(浸出物 <100 g/L): 0.25 % v/v; 不混濁的烈酒(浸出物>100 g/L ,濃度至 47% v/v):0.45% v/v
  Alex 501:啤酒、葡萄酒、清酒和烈酒(浸出物 <100 g/L): 0.2 % v/v; 不混濁的烈酒(浸出物>100 g/L ,濃度至 47% v/v):0.4% v/v
- 酒精與浸出物濃度量測範圍:0.5% v/v 到 47% v/v
- 附贈樣品預處理套件,適用於混濁啤酒與葡萄酒
- 一鍵操作,三分鐘內獲得結果
- 最多可同時監測 40 批次的發酵曲線

Alcolyzer 5001、Alcolyzer 7001
酒精度計

- 乙醇重複性:
  Alcolyzer 5001:0.03% v/v
  Alcolyzer 7001:0.01% v/v
- 符合並遵循 AOAC(美國官方分析化學家協會)、BCOJ(日本釀造協會)、OIV(國際葡萄與葡萄酒組織)等標準;無縫資料傳輸
- 單一裝置即可分析 12 種樣品類型,酒精濃度測量範圍:0 % v/v to 65 %
- 2分鐘內即可獲得精準結果,無需蒸餾
- 可選配自動進樣器,一次最多處理 24 筆樣品

暢銷商品
DMA 5002

DMA 4002、DMA 5002、DMA 6002
模組化桌上型密度計

- 精準度:
  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 秒內獲得四位數密度結果
- 模組化擴充能力:可整合多達 50 種以上品質參數
- 支援搭配 Xsample 系列自動進樣系統,實現高通量自動化測量

Lyza 5000 Wine
FTIR 葡萄酒分析儀

- 密度可重複性:0.0001 g/mL
- 酒精度重複性:0.01% v/v
- 提供穩定、準確的葡萄酒分析能力
- 不到一分鐘即可取得完整分析結果
- 在葡萄酒、葡萄汁和發酵中葡萄汁中測量超過 15 個重要的參數
- 內建複雜模型可自動套用,操作輕鬆

應用領域

葡萄原汁分析
發酵過程監測

發酵過程監測
最終產品分析

發酵過程監測
最終產品分析

應用領域

葡萄汁分析
發酵過程監測
測量系統的控制裝置

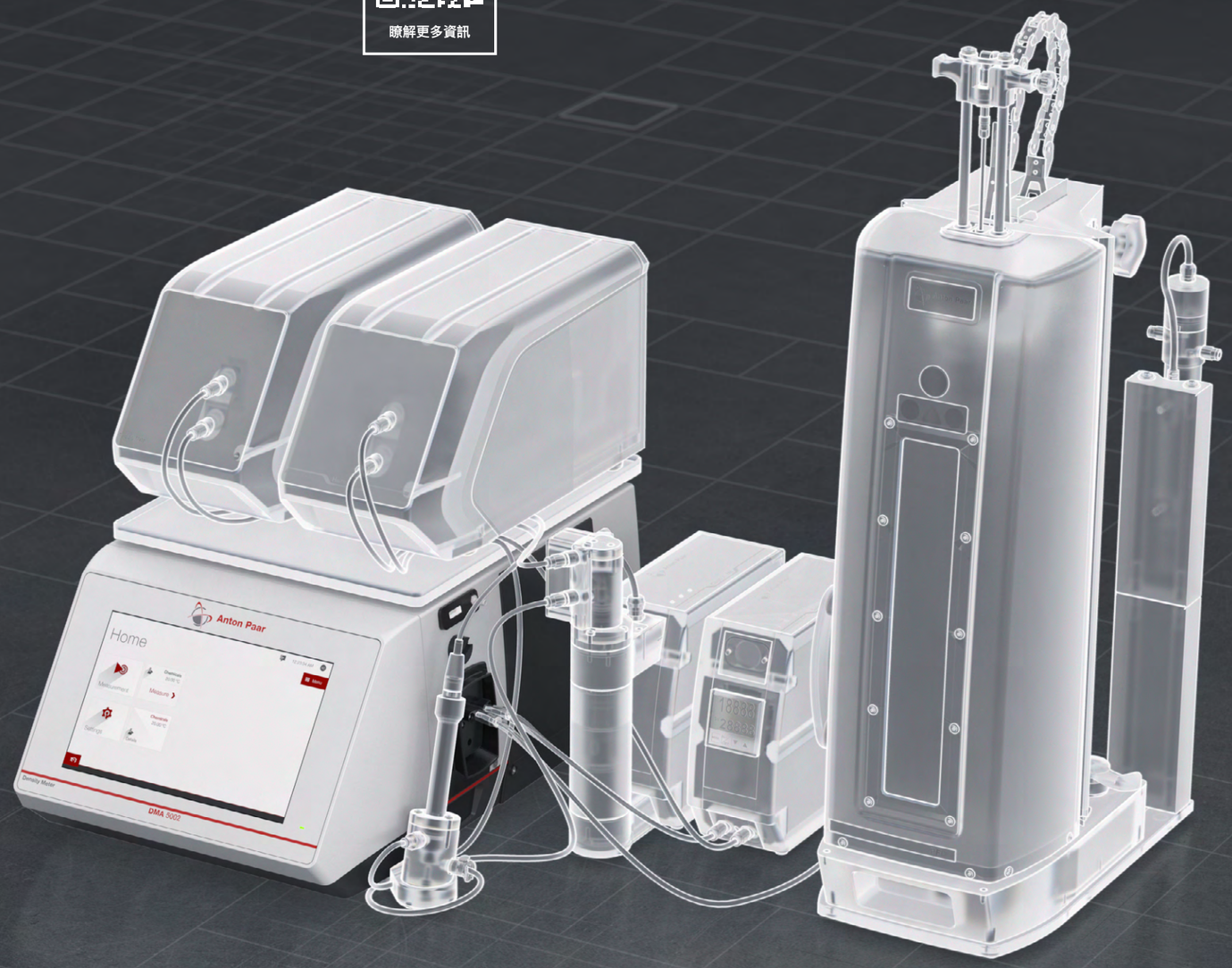
葡萄汁分析
發酵分析
最終產品分析(葡萄酒)

測量系統

瞭解更多資訊

從以下選項和主要儀器中進行選擇:

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



pH	濁度	酒精含量	CO_2、O_2	進樣裝置	自動進樣器
pH 3101	Haze 3001	Alcolyzer 3001	CarboQC ME	SFD	Xsample 320
pH 3201		Alcolyzer 3001 Wine	適用於 CarboQC ME 的選配 O_2 Plus	PFD	Xsample 520
		Alcolyzer 3001 Sake		PFD Plus	
				樣品處理裝置	

可選擇配件

模組化的擴充套件

pH 測量模組

- pH 測量模組可同時測定 pH 值與其他品質參數
- 多樣化配置支援高達 6 bar 壓力下的 pH 測量
- 適用於多種液體樣品,從飲品到化學品皆可使用

濁度測量模組

- Haze 3001 採用國際認可的比例法進行濁度量測
- 三個角度測量:透射光 (0°)、散射光 (25° 和 90°)
- 可消除顆粒大小對濁度值的影響
- 能偵測雜質與固體殘留
- 有助於確保產品的外觀與視覺效果

酒精濃度模組

- 模組化設計可整合 Alcolyzer 系統,也可搭配色度分析選項
- 可與密度計及其他模組靈活組合
- 提供專為啤酒、葡萄酒、烈酒或或量身定製的all-in-one機型等多種組合配置

CO_2、O_2 測量模組

- 採用多段式體積膨脹法,可避免其他溶解氣體對測量結果的影響(例如:N_2 和 O_2)
- O_2 Plus 選配模組可輕鬆加裝於新機或既有的 CarboQC ME 測量模組

成品穿刺與進樣裝置

- PFD 與 SFD 系列穿刺與進樣裝置,可從密封產品容器中直接轉移樣品
- 適用於鋁罐、玻璃瓶、寶特瓶和香檳瓶

自動進樣器

- Xsample 系列提供市場上最廣泛的自動化選擇
- 支援流程從自動進樣到全自動分析處理
- 確保每一筆樣品皆能自動且準確地量測

建議配置儀器組合

多參數測量系統:
葡萄酒測量系統和瓶裝酒測量系統

瞭解更多資訊

DMA 4002
Alcolyzer 3001 Wine
Xsample 320

從葡萄汁到成品酒:酒精與浸出物分析

- 酒精與浸出物濃度分析:無需蒸餾,即可快速掌握關鍵參數
- 透過半自動進樣器減少操作人員對結果的影響
- 確保產品穩定性
- 最佳化熟成過程
- 確認是否符合產品標準與規範

DMA 5002
Alcolyzer 3001 Wine
Haze 3001
pH 3101
Xsample 520

從葡萄汁到成品酒 : 高通量分析

- 一次可測量 最多 24 筆樣品
- 可直接並選擇性地進行酒精濃度分析
- 內建標準操作程序SOP達成自動校準與檢查
- 可監控濁度以確保產品視覺品質穩定

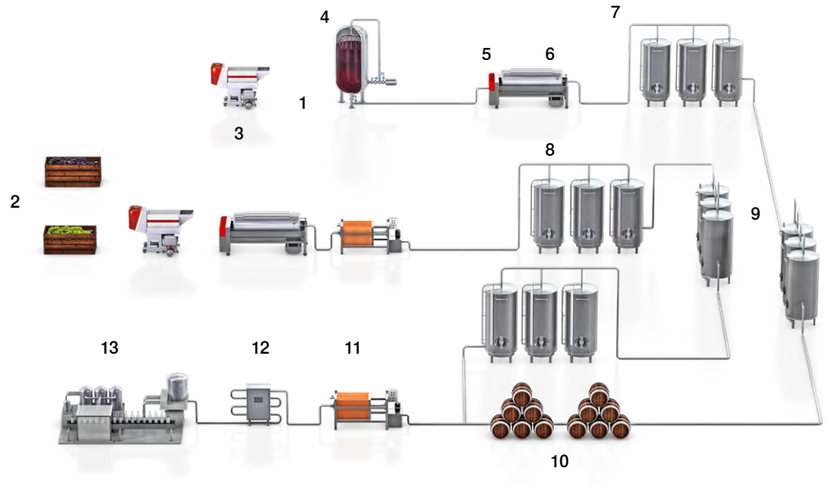
DMA 6002
樣品處理裝置
Alcolyzer 3001 Wine
Haze 3001
pH 3201
CarboQC ME + 選配 O_2 (Plus)
PFD Plus

瓶裝酒產品的快速規格確認

- 快速產品規格確認 :比傳統蒸餾法快超過 6 倍
- 符合法規要求,適用於合規性檢測
- 保產品品質穩定且一致
- 排除樣品預處理與操作人員誤差,提高可重複性與準確度

完整的葡萄酒分析流程

我們是全球第一家提供完整葡萄酒分析解決方案的供應商。透過 25 款實驗室與製程分析儀器，您可以從廠內任何位置追蹤 15 項以上的重要參數。有效提升酒品品質管理效率，讓品質控管變得前所未有地簡單。



	葡萄汁					過濾	發酵			穩定化 & 貯存		過濾	裝瓶	
	1 葡萄汁增糖處理 (加糖發酵)	2 原料檢驗	3 去梗/破皮	4 浸皮發酵	5 加壓	6 過濾	7 酒精發酵與蘋果酸乳酸發酵	8 酒精發酵	9 澄清 | 穩定化	10 貯存 | 熟成	11 過濾	12 碳酸化 (選擇性)	13 混合 | 裝瓶
密度 (°Brix)	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓			✓
密度 (SG)	✓		✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓			✓
溶解 O_2				✓		✓	✓	✓	✓	✓			✓
溶解 CO_2										✓	✓	✓	✓
酒精度				✓			✓	✓	✓	✓			✓
果糖		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓			✓
葡萄糖		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓			✓
甘油		✓	✓		✓		✓		✓	✓			✓
可滴定酸度		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓			✓
揮發酸			✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓			✓
蘋果酸		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓			✓
pH		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓			✓
酵母可同化氮(YAN)		✓	✓	✓			✓	✓					
乳酸				✓			✓	✓	✓	✓			✓
酒石酸		✓	✓		✓		✓		✓	✓			
濁度						✓			✓	✓	✓		✓
實驗室測量	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
製程儀器	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

為未來做好準備

擁有超過 50 年的專業經驗，Anton Paar 提供的分析解決方案能預見未來需求–幫助企業持續成長。

AP Connect 實驗室執行軟體

- 提供現有或新建實驗室的次世代數據管理功能
- 輕鬆符合法規要求輕鬆符合法規要求
- 無紙化作業，避免抄錄錯誤，提升準確性
- 集中整合 Anton Paar 與第三方儀器資料至單一數位平台
- 隨時隨地存取與管理實驗室數據

Edge 7000 製程控制器

- 可整合各式製程感測器，並在嚴苛環境中精準顯示關鍵數值
- 採用先進介面與處理器的高性能控制平台，實現跨設備無縫監控
- 配備 10.1"多點觸控螢幕，帶來前瞻性操作體驗
- 採用 Linux 作業系統，具備長期安全性與彈性
- 支援 跨平台、基於網頁的管理與操作介面

可靠。合規性。合格。

瞭解更多資訊

我們訓練有素且經過認證的技術人員隨時準備確保您的儀器平穩運作。

最長的運作時間
無論多麼地頻繁使用儀器，我們都會協助您保持良好的裝置狀態，並保障您的投資。在設備停產後至少 10 年內，我們將為您提供您可能需要的任何服務和備件。

保固計劃
我們確信所提供的皆是優質的儀器。因此我們提供 三年保固。只需確保遵循相關的保養時間表即可。您還可以將我們儀器的保固期延長至到期日之後。

回覆時間短
我們知道有時候情況非常緊急。我們會在 24 小時內回應您的諮詢。我們會親自提供直接的協助，而不是由機器人回覆。

全球服務網路
我們為客戶提供的大型服務網橫跨了 85+ 個地區，共有超過 600 名認證合格的維修技術人員。無論您位於何處，附近都有 安東帕維修技術人員為您提供服務。

葡萄酒測量系統

	從葡萄汁到成品酒: 酒精與浸出物分析	從葡萄汁到成品酒 : 高通量分析	針對各種包裝型態的瓶裝酒分析
參數	酒精度 | 浸出物	酒精度 | 浸出物 | 濁度 | 酸鹼度	酒精度 | CO_2 | 溶解 O_2 | 浸出物 | 濁度 | pH
測量範圍			
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	
濁度	-	0 NTU 至 400 NTU	
CO_2 濃度	-	-	於 30 °C (86 °F) 時: 0 g/L 至 12 g/L (0 vol. 至 6 vol.) : 0 g/L 至 20 g/L (0 vol. 至 10 vol.)
O_2 濃度	-	-	0 ppm 至 4 ppm
重複性標準差			
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 的範圍內)	
濁度	-	0.3% 測量值的 +0.02 EBC/1.4 ASBC 根據 Formazine 標準品懸浮液	
CO_2 濃度	-	-	0.005 vol. (0.01 g/L)
O_2 濃度	-	-	2 ppb （在 <200 ppb 範圍內）
一般資訊			
溫度控制	內建 Peltier 控溫模組		
最小樣品量	除氣樣品每次測量約使用 35 mL		樣品每次測量約使用 150 mL
單次測量時間	四分鐘 (含進樣時間)		
環境條件	(EN 61010) 僅限室內使用		
環境溫度	15 °C 至 35 °C (59 °F 至 95 °F) ; 無冷凝情形		
適用標準			
OIV	OENO 390/2010		
TTB	-	依據報稅法規進行的酒精濃度密度測定	

註冊商標: FillingCheck (006834725)、PEM (017985525)、U-View (006834791)、ThermoBalance (006835094)

© 2025 Anton Paar GmbH | 保留所有版權和解釋權
所有參數如有修改,恕不另行通知
XDLIP057ZHT-E

Anton Paar

奧地利安東帕有限公司

Anton Paar® GmbH
Anton-Paar-Str. 20
A-8054 Graz
Austria - Europe
Tel: +43 (0)316 257-0
Fax: +43 (0)316 257-257
電子郵件: info@anton-paar.com
公司網頁: www.anton-paar.com

台灣安東帕有限公司

台北市南港區成功路一段32號6F-3
郵遞區號: 115
電話: +886 2 8979 8228
傳真: +886 2 8979 8258
電子郵件: info.tw@anton-paar.com
公司網頁: www.anton-paar.tw

本公司產品總覽

實驗室與實際應用中的密度,濃度,黏度以及折射度的測量
– 液體密度及濃度測量儀器
– 飲料分析系統
– 酒精檢測儀器
– 啤酒分析儀器
– 二氧化碳量測儀器
– 精密溫度測量儀器

流變測量技術
– 高級流變儀
– **T**winDrive™流變儀

黏度測量
– SVM系列斯塔賓格全自動黏度儀
– 落球式黏度計
– 旋轉流變儀/黏度計

化學與分析技術
– 微波消化/萃取
– 微波合成

高精密光學儀器
– 折射儀
– 旋光儀
– 拉曼光譜儀
– 傅立葉轉換紅外光譜分析儀

石油石化測試儀器
– 閃火點,常壓蒸餾,氧化穩定性
– 針/錐入度,軟化點
– 燃料油,潤滑油等常規測試

表面力學性能測試儀器
– 微,奈米力學測設系統
– 微,奈米壓痕儀
– 劃痕測試儀系列
– 摩擦磨損測試儀

材料特性檢定
– 小角X射線散射儀
– 固體表面Zeta電位分析儀
– X-ray 繞射解決方案

顆粒特性
– Litesizer系列雷射(微米/奈米)粒徑儀

固體材料直接特性
– 比表面積,孔徑分析儀
– 化學吸附儀
– 蒸氣吸附儀
– 壓汞儀
– 薄膜孔徑分析儀
– 真密度計
– 振實密度計

www.anton-paar.com