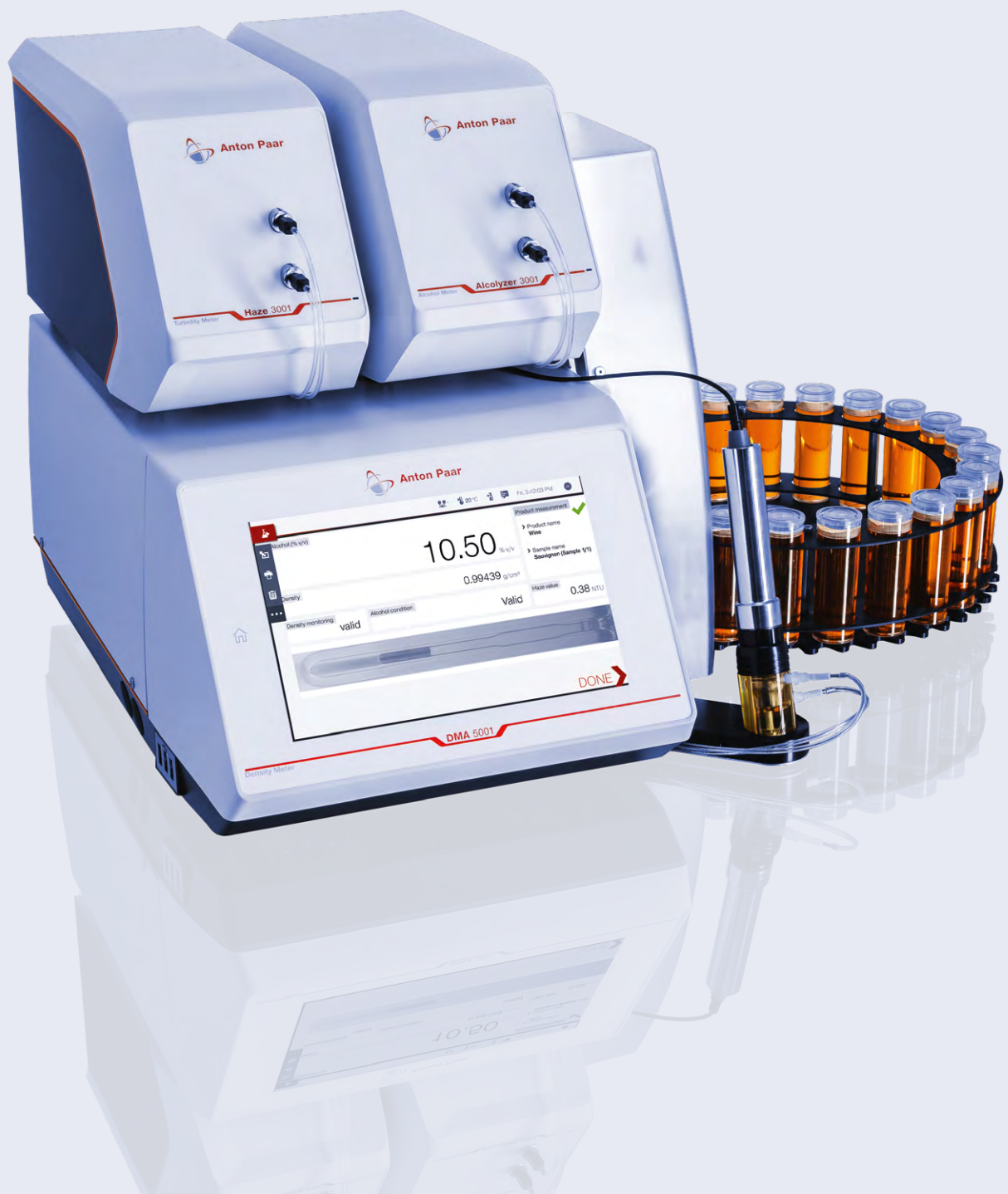


# Lösungen für Ihren **exzellenten Wein**

Überblick Weinanalyse





# Marktführer bei der Analyse von alkoholischen Getränken

In den 50 Jahren, in denen wir als Marktführer analytische Lösungen für die Getränkeindustrie anbieten, haben wir eine Reihe von technischen Innovationen entwickelt, die die Genauigkeit und Geschwindigkeit Ihrer Messungen erhöhen. Wir sind den sich schnell entwickelnden Trends und Anwendungen in der Getränkeindustrie immer einen Schritt voraus und bieten Lösungen, mit denen Sie einen Vorsprung haben. Egal, ob Sie einen Rot-, Weiß-, Rosé- oder Schaumwein analysieren, wir helfen Ihnen, Zeit zu sparen, die Analyse zu erleichtern und ein erstklassiges Produkt zu liefern. Bei uns finden Sie auch Lösungen für die Messung von speziellen Produkten wie Sake.







1



2



3



4



5

1

**Den Branchentrends einen Schritt voraus**

- Verlassen Sie sich auf das Know-how des Marktführers für analytische Lösungen für die Weinindustrie
- Erhöhen Sie die Genauigkeit und Geschwindigkeit Ihrer Messungen und erzielen Sie Ergebnisse in weniger als vier Minuten
- Analysieren Sie Alkohol bis zu 10-mal schneller als mittels Destillation und ohne die Notwendigkeit einer Neutralisierung
- Minimieren Sie Abfall, rationalisieren Sie Abläufe und sichern Sie gleichbleibende Produktqualität

VIDEO ANSEHEN



2

**Maximale Effizienz, effektive Qualitätskontrolle**

- Messen Sie über 15 Qualitätsparameter mit einer Konfiguration innerhalb von acht Minuten
- Automatisieren Sie die Befüllung und Reinigung von bis zu 24 Proben in Serie für drucklose Systeme
- Liefern Sie hochwertige Produkte mit tragbaren Lösungen, Messsystemen, automatisierten Qualitätskontrolllabors und Inline-Sensoren

VIDEO ANSEHEN



3

**Jahrzehntelange Anwendungserfahrung**

- Vertrauen Sie auf einen Partner, der über 40 Jahre Erfahrung in diesem Bereich hat
- Nutzen Sie unser Anwendungs-Know-how, wo und wann immer Sie es brauchen
- Verlassen Sie sich auf das gleiche Fachwissen, auf das Qualitätsmanager aus der ganzen Welt und aus allen Branchen zurückgreifen können

VIDEO ANSEHEN



4

**Features, die ein marktführendes Dichtemessgerät ausmachen**

- Nutzen Sie Funktionen wie die über 30 geführten Arbeitsabläufe und die automatische Blasenerkennung, um Ihre Dichtemessungen so einfach wie nie zuvor zu machen
- Profitieren Sie von automatischer Kompensation der Alterungseffekte des Biegeschwingers und minimierte Drift über die gesamte Lebensdauer des Geräts
- Optimieren Sie Ihre Datenverwaltung mit AP Connect, unserer Laborprozess-Software

VIDEO ANSEHEN



5

**Fachkundiger Service, garantiert**

- Profitieren Sie von der Qualität von Anton Paar, wenn es um Haltbarkeit und Service geht
- Sie erhalten auf jedes Produkt 3 Jahre Garantie
- Nutzen Sie unser globales Servicenetzwerk, wann immer Sie es brauchen
- Profitieren Sie vom Support in Ihrer Landessprache
- Sie können sich darauf verlassen, dass Sie für mindestens 10 Jahre nach dem Kauf Zugang zu Ersatzteilen haben

VIDEO ANSEHEN





# Always Superior Technology



Das Herzstück unserer Dichtemessgeräte?

Ein handgefertigter Glasbiegeschwinger. Mit unserer patentierten Pulsed Excitation Method ergänzt er perfekt unser Alcolyzer-Portfolio für die selektive Alkoholmessung.

Er ist der ideale Partner für Ihre Weinanalyse.

## Profitieren Sie von marktführender Genauigkeit

- Wählen Sie aus einem breiten Portfolio das Messgerät, das Sie benötigen
- Direkte und selektive Alkoholbestimmung ohne Destillation
- Erzielen Sie eine außergewöhnliche Alkohol-Wiederholgenauigkeit bis zu 0,01 % v/v, immer und immer wieder

## Ihre Anforderungen, unsere Lösungen

- Greifen Sie auf ein breites Portfolio zu: von Handgeräten bis zu Multiparameter-Messsystemen
- Führen Sie die Analysen durch, die Sie benötigen: von der Gärung bis zum fertigen Produkt und von Rot-, Weiß- und Roséwein bis zu Schaumwein

## Erhalten Sie eine Live-Ansicht der Messzelle mit U-View™

- Überprüfen Sie den Prozess der Probenbefüllung anhand eines hochwertigen Bildes der Glaszelle auf dem hochauflösenden Bildschirm (1280 x 800 px)
- Überprüfen Sie die korrekte Probenbefüllung und die Messungen anhand der gespeicherten Bilder
- Drucken Sie die Ergebnisse mit oder ohne U-View™-Bilder aus oder übertragen Sie diesen Datensatz an Ihr LIMS-System

## Erledigen Sie Ihre Aufgaben schnell und effizient

- Öffnen Sie Ihre bevorzugten Menüdialoge auf dem 10,4-Zoll-Bildschirm über den Schnellzugriffsbereich
- Durch die Zuweisung von verschiedenen Benutzerebenen können Sie versehentliche Änderungen verhindern
- Erhalten Sie System- oder Betriebswarnungen und sehen Sie den aktuellen Status eines automatischen Probenwechslers oder Messmoduls

## Stellen Sie die korrekte Befüllung der Probe mittels FillingCheck™ sicher

- Profitieren Sie von der automatischen Überwachung der Abfüllqualität
- Fehlererkennung in Echtzeit und automatische Dokumentation zur späteren Überprüfung
- Mit unserer patentierten Pulsed Excitation Method haben Sie die zuverlässigste Blasenerkennung auf dem Markt



# Unser Produktportfolio für die Weinanalyse

Buy online  
shop.anton-paar.com

Marktführer



## DMA 35: Tragbares Dichtemessgerät

- Führen Sie eine schnelle, zuverlässige Qualitätskontrolle während der Weinproduktion mit nur 2 ml Probe durch
- Speichern Sie bis zu 30 Messmethoden und bis zu 250 Proben-IDs
- Speichern und exportieren Sie über 1.000 Ergebnisse zu einem Drucker oder PC
- Nutzen Sie die schnelle Probenverarbeitung mit einer RFID-Schnittstelle und Bluetooth-Fähigkeit

## Alex 500: Eigenständiges Alkohol- und Extraktmessgerät

- Überwachen Sie bis zu 40 Gärprozesse gleichzeitig für Rot-, Weiß-, Rosé- und Schaumweine
- Nutzen Sie die patentierte Dichte- und NIR-Technologie in einem Gerät
- Erhalten Sie direkt und in Echtzeit Ergebnisse
- Verlassen Sie sich auf halbautomatische Probenahmen und eine standardisierte SOP für die Handhabung von Proben



## Lyza 5000 Wine: FTIR-Analysegerät

- Erzielen Sie Ergebnisse in weniger als einer Minute
- Nutzen Sie implementierte Modelle für Most, gärendem Most und Wein
- Messen Sie mehr als 15 Parameter auf einen Schlag



## Alcolyzer M Wein: Alkoholmessgerät

- Führen Sie eine Alkoholanalyse für Werte von 0 % v/v bis 20 % v/v durch
- Keine Probenvorbereitung für nicht schäumende Weine
- Führen Sie Analysen in weniger als drei Minuten durch – 10-mal schneller als bei der Destillation
- Profitieren Sie von der selektiven Alkoholbestimmung mit einer Genauigkeit von < 0,1 % v/v
- Verwenden Sie modulare Erweiterungen für Trübungs- und pH-Messungen



## DMA 4101, DMA 4501, DMA 5001: Die schnellsten und genauesten Dichtemessgeräte

- Analysieren Sie Wein und erhalten Sie Ergebnisse mit 4-stelliger Genauigkeit in 20 Sekunden (bis zu 6-stellige Dichtegenauigkeit verfügbar)
- Verfolgen und eliminieren Sie Schwankungen in Ihrer Produktion und erreichen Sie Konsistenz in jeder Charge
- Profitieren Sie von einem höheren Durchsatz mit automatisierten Abfüll-, Mess- und Reinigungsoptionen
- Verlassen Sie sich auf Technologie, die seit über 40 Jahren im Einsatz ist

DMA 4501:  
Verkaufsschlager



# Tragbare Qualitätskontrolle: überall und zu jeder Zeit

**DMA 35: Ein tragbares Dichtemessgerät für die Feldarbeit**

**Der DMA 35 ist langlebig. Aber verlassen Sie sich nicht nur auf unser Wort.**

- Schutzklasse IP54: raue Industrie- und Feldanwendungen sind kein Problem
- Zusätzlicher Gummischutz zur Sicherung der Messzelle
- Ersetzen Sie alle Glashydrometer an Ihrem Arbeitsplatz und erhalten Sie die erwartete Genauigkeit
- Auswechselbare Messzelle für die selbständige Wartung

**Messungen vor Ort sind jetzt noch einfacher**

- Profitieren Sie von einer schnellen, zuverlässigen Qualitätskontrolle während aller Prozessschritte vor Ort und im Feld
- Gestensteuerung: einhändige Messungen
- Handschuhfreundlich
- Schneller Export der Ergebnisse auf einen Drucker oder PC zur Dokumentation und Analyse
- RFID-Schnittstelle und Bluetooth rationalisieren Ihre Abläufe und sparen Zeit im Feld
- Überwachen Sie tägliche Messungen mit dem Gärverlaufsmodus

## DMA 35

Messbereich Dichte	0 g/cm <sup>3</sup> bis 3 g/cm <sup>3</sup>
Dichtegenauigkeit	0,001 g/cm <sup>3</sup>



# Ihr Eintrittsticket für hauseigene Laboranalysen

**Alex 500: Alkohol- und Extraktmessgerät**

**Visuelle Gärverlaufskontrolle**

- Überwachen und kontrollieren Sie den Fermentationsprozess zuverlässig
- Verfolgen Sie die täglichen Messungen mit dem Gärverlaufsmodus, der eine Dichtekurve anzeigt, die einem Tank über die Proben-ID zugeordnet ist, und korrigieren Sie etwaige Abweichungen schnellstmöglich
- Kontrollieren Sie bis zu 40 Fermentationsprozesse mit einem Gerät

**Einfache Kalibrierung und Justierung**

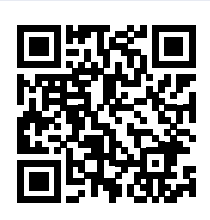
- Überprüfen Sie Ihren Alex 500 mit DI-Wasser auf die Richtigkeit der Ergebnisse
- Führen Sie eine Justierung mit Wasser durch, wenn die Ergebnisse nicht stimmen
- Messen Sie den ganzen Tag nach einer Nullpunktjustierung mit deionisiertem Wasser

## Alex 500

Messbereich Dichte	0,95 g/cm <sup>3</sup> bis 1,20 g/cm <sup>3</sup>
Wiederholbarkeit Dichte, Std.-abw.	0,0005 g/cm <sup>3</sup>
Alkoholbereich (Wein)	8 % v/v bis 20 % v/v
Alkoholgenauigkeit (Wein)	0,2 % v/v



ERFAHREN SIE MEHR



[www.anton-paar.com/apb-wine-dma35](http://www.anton-paar.com/apb-wine-dma35)

ERFAHREN SIE MEHR



[www.anton-paar.com/apb-wine-alex500](http://www.anton-paar.com/apb-wine-alex500)



# Die Bestimmung des Alkoholgehalts ist jetzt noch einfacher

**Alcolyzer Wine M: Bestimmen Sie den Alkoholgehalt Ihres Weins**

## Eine Lösung für ein breites Portfolio von Weinen

- Analysieren Sie den Alkoholgehalt von Wein, Schaumwein, Apfelwein, Reiswein, Alcopops und gärendem Most
- Entschlüsseln Sie die Geheimnisse jedes Weins mit präzisen Messungen
- Erweitern Sie den Alcolyzer Wine M mit einer Vielzahl von Messmodulen oder verwenden Sie ihn als eigenständige Lösung

## Schnelle Analyse, sofortiger Einblick

- Vollständige Analyse in weniger als drei Minuten
- Schaffen Sie freie Laborkapazitäten mit einem Add-on für die gleichzeitige pH-Bestimmung
- Punktgenauigkeit für Ihr gesamtes Produktportfolio, keine Destillation erforderlich

## Ein einfaches System für alle Winzerinnen und Winzer

- Einfache Bedienung des Systems über einen benutzerfreundlichen Touchscreen
- Verabschieden Sie sich von produktspezifischen Kalibrierungen
- Sparen Sie Platz in Ihrer Brauerei dank eines kompakten Designs

## Automatisierung mit Xsample-Probenwechslern

- Halbautomatische Befüllung mit Xsample 320
- Automatisierte Befüllung für bis zu 24 Proben in einem Durchgang mit Xsample 520

### Alcolyzer Wine M

<b>Alkoholbereich</b>	8 % v/v bis 20 % v/v
<b>Alkohol Wiederholbarkeit, Std.-abw.</b>	0,01 % v/v

# Die Evolution der Weinanalyse

**Lyza 5000 Wein: Der schnellste Weg zur Analyse von mehr als 15 Qualitätsparametern von Wein**

## Mehr als 15 Parameter sind nur einen Knopfdruck entfernt

- Messen Sie Schlüsselparameter wie Ethanol, Zucker und das Säureprofil
- Analyse von Most, gärendem Most und Wein

## Automatisierung mit Xsample-Probenwechslern

- Connect Xsample 370 für automatisches Füllen, Referenzieren, Reinigen und Trocknen
- Steigern Sie Ihren Durchsatz mit Xsample 520, mit bis zu 48 Proben in einer Reihe

## Hervorragende Leistung ein Leben lang

- Innovative 12-Bounce-ATR-Zelle für hochintensive Signale und stabile Ergebnisse
- Patentierter Reinigungsindex (Cleaning Performance Index) zur Gewährleistung eines sauberen Messgeräts
- Geführte Arbeitsabläufe für Wasser- und Ethanol-Referenzmessungen garantieren präzise Ergebnisse

### Lyza 5000 Wine

<b>Messbereich Dichte</b>	0,98 g/cm <sup>3</sup> bis 1,12 g/cm <sup>3</sup>
<b>Wiederholbarkeit, Std.-abw.</b>	0,0001 g/cm <sup>3</sup>
<b>Ethanol-Bereich</b>	0 % v/v bis 20 % v/v
<b>Ethanol-Wiederholbarkeit, Std.-abw.</b>	0,02 % v/v
<b>Messzeit</b>	< 1 min

ERFAHREN SIE MEHR



[www.anton-paar.com/apb-wine-alcolyzer-m](http://www.anton-paar.com/apb-wine-alcolyzer-m)



ERFAHREN SIE MEHR



[www.anton-paar.com/apb-wine-lyza5000](http://www.anton-paar.com/apb-wine-lyza5000)



# Geschwindigkeit und Präzision der nächsten Stufe

DMA 4101, DMA 4501, DMA 5001: Unsere schnellsten, intelligentesten Benchtop-Dichtemessgeräte

## Always superior:

### Ein revolutionäres Benutzererlebnis

Die genaue Dichtemessung von destillierten Fraktionen ist die international anerkannte Referenzmethode zur Alkoholbestimmung. Verwenden Sie es als eigenständiges Gerät oder erweitern Sie es mit einer Vielzahl von Messmodulen.

## Technik

- 4-stellige Dichtegenauigkeit in 20 Sekunden
- Die patentierte Pulsed Excitation Method gewährleistet marktführende Präzision, Wiederholbarkeit und Reproduzierbarkeit
- Speicher für 10.000 Messungen
- Der ultraschnelle Messmodus steigert die Produktivität
- Sofortige Pass/Fail-Qualitätskontrollentscheidungen durch die Definition von Grenzwerten für verschiedene Proben
- Konformität mit einer Reihe von Industriestandards
- Bis zu 6-stellige Dichtegenauigkeit
- Automatisierte Umrechnung in % v/v

## Benötigen Sie eine Multiparameter-Analyse? Kein Problem!

- Verbinden Sie Ihr Gerät mit einer Vielzahl von Anton Paar-Messmodulen für ein Messsystem, das Qualitätskontrollparameter (relative Dichte, Extrakt und Kalorien) überwacht
- Messen Sie über 50 wichtige Parameter gleichzeitig
- Steigern Sie Effizienz, Produktivität und Sicherheit mit automatischen Probenwechslern oder sogar einem vollautomatischen Qualitätskontroll-Labor

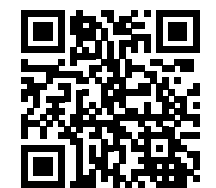
## Funktionen, die Ihnen helfen, das Beste aus Ihren Messungen zu machen

- FillingCheck™ erkennt Mikrobläschen innerhalb von Sekunden
- U-View™ zeigt ein zoombares Bild der Messzelle
- Automatische Kompensation von Temperatureinflüssen dank ThermoBalance™
- Geführte Benutzer-Workflows
- Kompatibel mit AP Connect, unserer Laborprozess-Software

	DMA 4101	DMA 4501	DMA 5001
<b>Messbereich Dichte</b>	0 g/cm <sup>3</sup> bis 3 g/cm <sup>3</sup>	0 g/cm <sup>3</sup> bis 3 g/cm <sup>3</sup>	0 g/cm <sup>3</sup> bis 3 g/cm <sup>3</sup>
<b>Wiederholbarkeit Dichte, Std.-abw.</b>	0,00001 g/cm <sup>3</sup>	0,000005 g/cm <sup>3</sup>	0,000001 g/cm <sup>3</sup>
<b>Alkoholbereich (destillierte Fraktionen)</b>	0 % v/v bis 100 % v/v	0 % v/v bis 100 % v/v	0 % v/v bis 100 % v/v
<b>Alkoholgenauigkeit (destillierte Fraktionen)</b>	0,05 % v/v	0,025 % v/v	< 0,01 % v/v



ERFAHREN SIE MEHR



[www.anton-paar.com/apb-wine-dma](http://www.anton-paar.com/apb-wine-dma)



# Vielseitig, für unterschiedliche Anwendungen

## 1 Maischeanalyse

Unsere Technologie gewährleistet eine genaue Messung von Mostqualitätsparametern. Sie können den Höhepunkt der Reife bestimmen, die hochwertigsten Trauben ernten und die Qualität des Endprodukts garantieren.

## 2 Gärungskontrolle

Optimieren Sie die Gärung mit Dichte, Alkohol und pH-Messung für gleichbleibend hochwertige Produkte, rechtzeitiges Handeln, präzise Endpunktbestimmung und weniger Zeit- und Ressourcenaufwand. Nehmen Sie Anpassungen in Echtzeit vor und maximieren Sie den Ertrag.

## 3 Filtration

Ein hochwertiges Dichtemessgerät, erweitert um ein Alkohol- und ein Trübungsmessgerät, ermöglicht eine vollständige Überwachung der Filtration. Stellen Sie sicher, dass unlösliche Stoffe vollständig entfernt werden, damit Sie die Gärung nicht erneut starten müssen. Zudem können Sie die mikrobiologische Stabilität gewährleisten und Veränderungen des Mundgefühls, des Aromas und des Geschmacks vermeiden.

## 4 Stabilisierung und Lagerung

Erreichen Sie den Gipfel der Weinqualität durch sorgfältige Überwachung des Alkoholgehalts und des pH-Werts vor und während der Lagerung. Dies sichert eine optimale Produktstabilität, garantiert die Produktspezifikationen und stellt sicher, dass die zur Abfüllung freigegebenen Produkte den höchsten Qualitätsstandards entsprechen. Darüber hinaus ermöglicht die genaue Messung des Alkoholgehalts eine ordnungsgemäße Besteuerung, wodurch Diskrepanzen vermieden werden. Mit einem umfassenden Verständnis dieser Parameter können Sie Ihr sorgfältig hergestelltes Produkt getrost zur Abfüllung freigeben und Feinschmeckerinnen und Feinschmecker mit seiner unübertroffenen Qualität begeistern.

## 5 Abfüllung

Führen Sie die vollständige Analyse einzelner Weinflaschen durch, um alle gesetzlichen Anforderungen zu erfüllen und die Konsistenz mit einem Minimum an Aufwand sicherzustellen. Indem Sie Probenvorbereitung und Bedienerfehler eliminieren, können Sie Ihren Produktionsprozess verbessern und sich einen guten Ruf in der Branche erarbeiten.





# Der absolute Traum

Sie haben einen Traum: von einem intelligenten Messgerät, das Ihnen den Weg weist und Sie, wenn Sie falsch abbiegen, direkt wieder auf den richtigen Weg zur optimalen Messung zurückführt. Ein überlegenes Messgerät, das Ihnen mitteilt, dass Ihre Messung Blasen enthält, Ihnen ein Kamerabild davon zeigt und Sie auffordert, die Messung zu wiederholen. Ein Messgerät, das so intuitiv ist wie ein Smartphone.

## Usability-Design

Von der Software, die unsere Kompakt- und Labor-Dichtemessgeräte antreibt, können andere nur träumen. Das ist der Grund, warum die Messungen so schnell und intuitiv sind. Zusammen mit den revolutionären Betriebssystemen garantiert sie maximale Benutzerfreundlichkeit und ein Smartphone-ähnliches Erlebnis mit branchenspezifischen Profilen, mehr als 30 geführten Benutzer-Workflows und mehr als 200 verfügbaren Umrechnungstabellen.

## Intelligente Funktionen

Ein Messgerät so intelligent, es denkt für Sie mit: effizienter Probendurchsatz, Anpassung des Branchenprofils, schnelle Probendiagnostik mit dem neuen automatisierten und algorithmusgesteuerten FillingCheck™ und zuverlässige Einzelmessungen. Die automatisierte Konfiguration der branchenspezifischen Benutzeroberfläche macht die Messung zu einem unkomplizierten, unvergleichlichem Erlebnis.

## Traumhafte Daten: AP Connect Laborprozess-Software

Sie haben einen Traum: von einem befreienden papierlosen Labor, das Transkriptionsfehler eliminiert und Datenqualität garantiert. Sie träumen von einem Labor, in dem die Daten, die Sie zum Bestehen von Audits benötigen, im Handumdrehen zur Verfügung stehen, direkt auf Knopfdruck. Schließen Sie das Gerät einfach an unsere Laborprozess-Software AP Connect an, um ein papierloses Labor zu realisieren. AP Connect verbindet Ihre Messgeräte, übermittelt Messinformationen und gewährleistet Konformität. Speichern Sie 10.000 Messungen auf einem einzigen digitalen Speicherplatz, mit benutzerdefinierten Ausgabeberichten. Die Software ist in acht verschiedenen Sprachen verfügbar.



ERFAHREN SIE MEHR



[www.anton-paar.com/apv-overview-usability](http://www.anton-paar.com/apv-overview-usability)



# Kombination führt zu einem **überragenden** **Messsystem**

Das Herzstück unserer Messsysteme?  
Unsere stets überlegenen Dichtemessgeräte.

Wählen Sie aus den folgenden Angeboten:

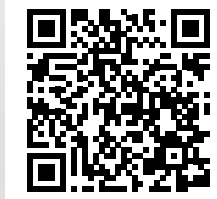
## PRIMÄRE MESSGERÄTE

DMA 4101

DMA 4501

DMA 5001

ERFAHREN SIE MEHR



[www.anton-paar.com/  
apb-wine-modulyzer](http://www.anton-paar.com/apb-wine-modulyzer)



## pH

pH 3101

pH 3201

## TRÜBUNG

Haze 3001

## ALKOHOLGEHALT

Alcolyzer 3001

Alcolyzer 3001 Wine

Alcolyzer 3001 Sake

## CO<sub>2</sub>, O<sub>2</sub>

CarboQC ME

Option O<sub>2</sub> Plus für  
CarboQC ME

## FÜLLSYSTEM

SFD

PFD

PFD Plus

Probenkonditionierer

## PROBENWECHSLER

Xsample 320

Xsample 520

OPTIONALES ZUBEHÖR



# Messsystem

## Modulare Erweiterungen



### ALKOHOLGEHALT

- 1**
- Selektive Messung von Alkohol innerhalb von zwei Minuten
  - Unabhängige Probenjustierung mit Wasser und einer binären Ethanol/Wasser-Lösung

Unser modularer Aufbau kombiniert den Alcozyzer mit Dichtemessgeräten und anderen Modulen. Wählen Sie aus verschiedenen Varianten für Bier, Wein, Sake, Spirituosen oder einer All-in-One-Kombination.

### TRÜBUNG

- 2**
- Detektiert Verunreinigungen aller Partikelgrößen
  - Konform mit verschiedenen Industrienormen, wie EBC, MEBAK und OIV

Haze 3001 wendet die bewährte Ratio-Methode mit Messung in drei Winkeln (Transmission 0°, Streulicht bei 25° und 90°) an, um den Einfluss der Partikelgröße auf den Trübungswert zu eliminieren. Auf diese Weise können Sie Verunreinigungen aufspüren, die visuellen Eigenschaften bewahren und in Kombination mit einer Kühleinheit sogar Kältetrübung vermeiden.

### pH

- 3**
- Simultane pH-Messung für die Getränkeanalyse
  - Automatische Korrektur des Einflusses von gelöstem CO<sub>2</sub>

Bestimmen Sie den pH-Wert neben anderen Qualitätsparametern mit den Messmodulen pH 3101 und 3201. Vielseitige Konfigurationen ermöglichen pH-Messungen unter Druck von bis zu 6 bar bei einer Vielzahl von Flüssigkeiten und geben Einblick in Ihre Proben in einer Vielzahl von Flüssigkeiten.

### PROBENWECHSLER

- 4**
- Eliminieren Sie Bedienungsfehler und sparen Sie Zeit durch Automatisierung
  - Kosten pro Messung reduzieren

Profitieren Sie von einer Reihe von Automatisierungsoptionen. Von einzelnen Messungen bis hin zu Lösungen mit hohen Durchsatzraten für große Probenanzahlen am Tag – wir haben eine automatisierte Lösung, die zu Ihrem Unternehmen passt.

### CO<sub>2</sub>, O<sub>2</sub>

- 5**
- Ermitteln Sie CO<sub>2</sub> in 55 Sekunden, CO<sub>2</sub> und O<sub>2</sub> in 90 Sekunden
  - Die Messung wird von anderen gelösten Gasen nicht beeinflusst

Erreichen Sie eine Wiederholbarkeit von 0,005 Vol. Verlassen Sie sich auf die automatische Füllfehlererkennung der Dichte- und CO<sub>2</sub>-Messzelle für einen fehlerfreien Betrieb. Fügen Sie den (optionalen) hochauflösenden optochemischen Sauerstoffsensoren für die gleichzeitige Bestimmung der O<sub>2</sub>-Konzentration in Ihrem Getränk hinzu.

### FÜLLSYSTEM

- 6**
- Befüllung aus Glasflaschen, PET-Flaschen und Dosen
  - Kein Verlust von CO<sub>2</sub> oder O<sub>2</sub> durch eine druckbeaufschlagte Füllung

Das Füllsystem PFD überführt Ihre Probe direkt vom geschlossenen Gebinde – egal, ob Dose oder Flasche – in die Messkammer des Messgerätes. Ein Probenkonditionierer ermöglicht Messungen unter 15 °C und reduziert die Messzeit.



# Empfohlene Konfigurationen

Konzipieren Sie Ihr Weinmesssystem, eine Komponente nach der anderen

DMA 4101
+ Alcolyzer 3001 Wine
+ Xsample 320

- Erhalten Sie sofortigen Einblick in die wichtigsten Parameter ohne Destillation: Alkohol- und Extraktgehalt
- Entfernen Sie Bedienerinflüsse durch halbautomatische Befüllung
- Gewährleisten Sie Produktstabilität
- Optimieren Sie den Reifeprozess
- Prüfen Sie Produktspezifikationen

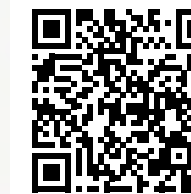
DMA 4501
+ Alcolyzer 3001 Wine
+ Haze 3001
+ pH 3101
+ Xsample 520

- Messen Sie bis zu 24 Proben in einer Messabfolge
- Direkte und selektive Alkoholbestimmung
- Standardverfahren für vollautomatische Prüfung/ Kalibrierung im System auswählbar

DMA 5001
+ Probenkonditionierer
+ Alcolyzer 3001 Wine
+ Haze 3001
+ pH 3201
+ CarboQC ME mit Option O <sub>2</sub> Plus
+ PFD Plus

- Bestätigen Sie schnell die Produktspezifikationen, mehr als 6-mal schneller als bei der Destillation
- Erfüllen Sie gesetzliche Anforderungen
- Stellen Sie konsistent hohe Produktqualität sicher
- Vermeiden Sie Bedienerinflüsse, etwa bei der Probenvorbereitung

VIELE WEITERE KONFIGURATIONEN



[www.anton-paar.com/apb-wine-modulyzer](http://www.anton-paar.com/apb-wine-modulyzer)





Empfohlene Konfiguration	① ↓	② ↓	③ ↓
Parameter	Alkohol   Extrakt	Alkohol   Extrakt   Trübung pH-Wert	CO <sub>2</sub>   Gelöstes O <sub>2</sub>   Alkohol Extrakt   Trübung

MESSBEREICH			
Alkohol	0 % v/v bis 20 % v/v		
Dichte	0 g/cm <sup>3</sup> bis 3 g/cm <sup>3</sup>		
pH-Wert	-	pH 0 bis pH 14	
Trübung	-	0 NTU bis 400 NTU	
CO <sub>2</sub> -Konzentration	-	0 Vol. bis 6 Vol. (0 g/l bis 12 g/l) bei 30 °C 0 Vol. bis 10 Vol. (0 g/l bis 20 g/l)	
O <sub>2</sub> -Konzentration	-	0 ppm bis 4 ppm	

WIEDERHOLBARKEIT, STD.-ABW.			
Alkohol	0,01 % v/v		
Dichte	0,00001 g/cm <sup>3</sup>	0,000005 g/cm <sup>3</sup>	0,000001 g/cm <sup>3</sup>
pH-Wert	-	0,02 im Messbereich pH 3 bis pH 7	
Trübung	-	0,3 % des Messwerts + 0,02 EBC/1,4 ASBC gemäß Formazin-Referenzsuspension	
CO <sub>2</sub> -Konzentration	-	0,005 vol. (0,01 g/l)	
O <sub>2</sub> -Konzentration	-	2 ppb (im Bereich < 200 ppb)	

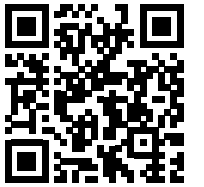
WEITERE INFORMATIONEN			
Temperaturregelung	Integrierter Peltier-Thermostat		
Minimales Probenvolumen	35 ml entgaste Probe pro Messung	35 ml entgaste Probe pro Messung	150 ml Probe pro Messung
Typische Messdauer pro Probe	4 Minuten (inkl. Befüllung)		
Umgebungsbedingungen	(EN 61010) Verwendung nur in Innenräumen		
Umgebungstemperatur	15 °C bis 35 °C, nicht kondensierend		

STANDARDS			
OIV	OENO 390/2010		
TTB	-	Dichtemessung für die Prüfung des Alkoholgehaltes für steuerliche Zwecke	

Markennamen **FillingCheck (006834725), PEM (017985525), U-View (006834791), ThermoBalance (006835094)**

# Zuverlässig. Konform. Qualifiziert.

ERFAHREN SIE MEHR



[www.anton-paar.com/service](http://www.anton-paar.com/service)

Unsere gut ausgebildeten und zertifizierten Servicetechnikerinnen und -techniker stehen bereit, um Ihr Gerät optimal instand zu halten.



### Maximale Zuverlässigkeit

Unabhängig davon, wie intensiv Sie Ihr Gerät nutzen: Wir helfen Ihnen, es in einem perfekten Zustand zu halten und Ihre Investition zu schützen. Auch nach Abkündigung eines Gerätes stellen wir Ihnen über einen Zeitraum von mindestens 10 Jahren jeden Service und jedes Ersatzteil zur Verfügung, das Sie benötigen könnten.



### Garantieprogramm

Wir sind von der hohen Qualität unserer Messgeräte überzeugt. Deshalb gewähren wir eine volle dreijährige Garantie. Dafür stellen Sie lediglich sicher, dass Sie den entsprechenden Wartungsplan einhalten. Es ist möglich, die Garantie für Ihr Gerät auch über das Ablaufdatum der Garantie hinaus zu verlängern.



### Kurze Antwortzeiten

Wir wissen: Zeit ist Geld! Daher beantworten wir Ihr Anliegen innerhalb von 24 Stunden. Bei uns erhalten Sie unkomplizierte Hilfe von freundlichen, kompetenten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und nicht von Computern.



### Ein weltweites Servicenetzwerk

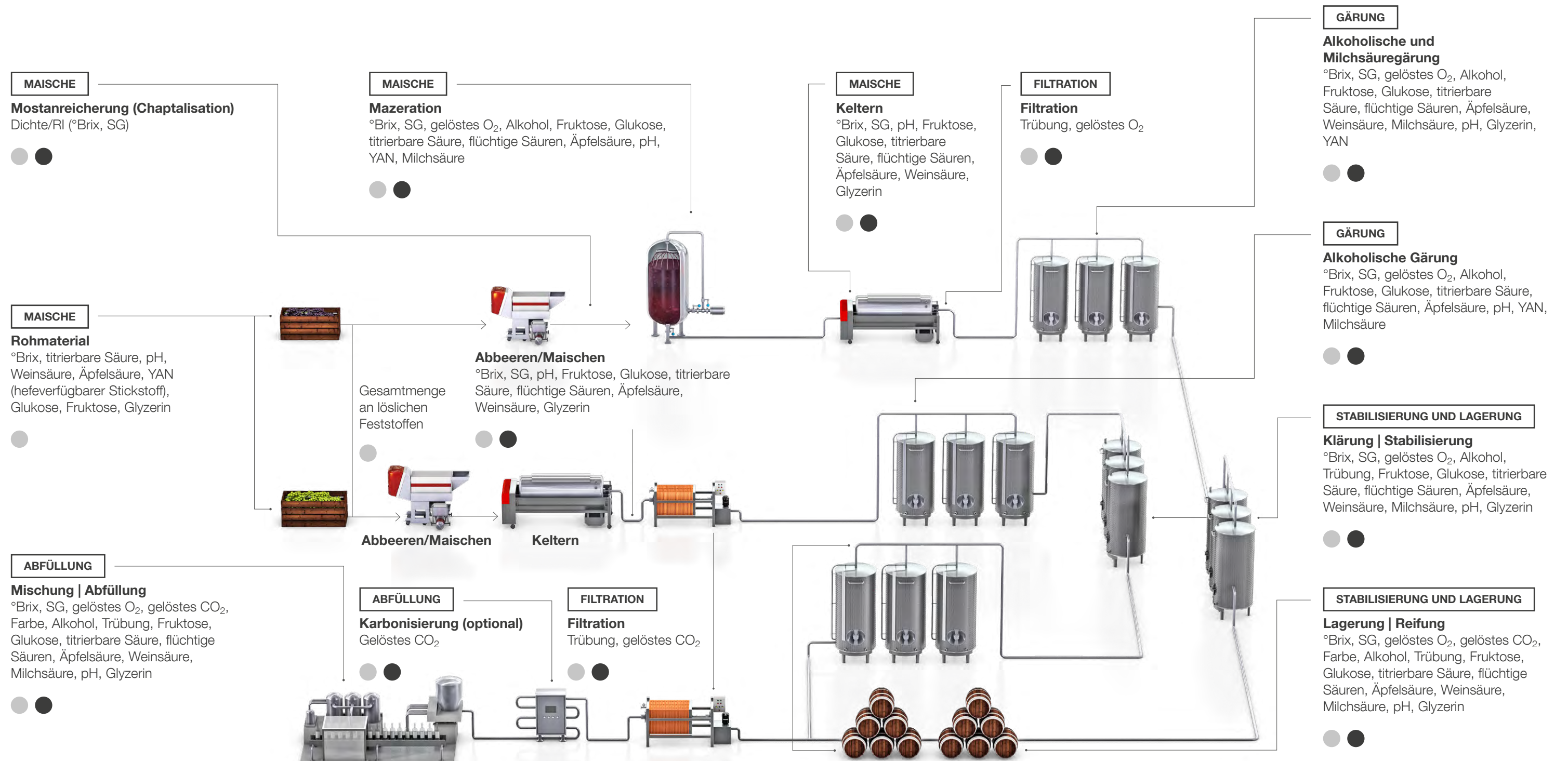
Unser großes Servicenetzwerk für Kundinnen und Kunden umfasst 86 Standorte mit mehr als 600 zertifizierten Servicetechnikerinnen und -technikern. Die Lage Ihres Standortes spielt keine Rolle: Eine Servicetechnikerin oder ein Servicetechniker von Anton Paar ist immer in Ihrer Nähe.



# Perfektionieren Sie Ihre Weinanalyse

Wir sind der weltweit erste Komplettanbieter für die Weinanalyse. Messen Sie mehr als 15 Parameter mit 25 Labor- und Prozessmessgeräten – und das überall in der Brauerei. Es war noch nie so einfach, die Qualität Ihres Weins zu optimieren.

- Labormessung (einschließlich tragbarer Geräte)
- Prozessmessungen





# Mehr Geschäft

Unsere Weinanalyselösungen sind so konzipiert, dass sie mit Ihren Anforderungen wachsen. Ganz gleich, ob Sie das Datenmanagement integrieren, Ihre Analyselösungen hochskalieren oder Inline-Analysen in Ihrer Produktion implementieren möchten – wir haben alles für Sie.

## Inline messen

Die Inline-Sensoren für Dichte, Schallgeschwindigkeit, CO<sub>2</sub>-Gehalt, Sauerstoffgehalt, Brechungsindex und Farbe melden Ergebnisse direkt von der Produktionslinie.

## Ab jetzt papierlos

Zentralisieren Sie Ihre Labordaten und speichern Sie alle Ihre Messungen an einem einzigen digitalen Ort. Mit unserer Laborausführungssoftware AP Connect können Sie von jedem Netzwerkcomputer aus auf Ihre Daten zugreifen, wann immer Sie wollen. Durch die Optimierung Ihres Datenflusses gewinnen Sie Zeit für die Analyse und gewährleisten eine vollständige Rückverfolgbarkeit.

## Maximale Effizienz

Unsere Lösungen geben Ihnen die Freiheit, Ihre Analysemöglichkeiten schrittweise zu erweitern: höhere Genauigkeit, High-End-Trübungsmessung oder mit Automatisierung.

