

# Soluzioni per il tuo eccezionale vino

Panoramica dell'analisi del vino



# Leader di mercato nell'analisi del vino

**In 50 anni di leadership nell'offerta di soluzioni analitiche per l'industria delle bevande, abbiamo sviluppato una serie di innovazioni tecniche in grado di aumentare l'accuratezza e la velocità delle vostre misure.**



## **Oltre 50 anni di esperienza nelle applicazioni**

Collaborate con un team che vanta oltre 50 anni di esperienza nel settore. Accesso al supporto applicativo di esperti in qualsiasi momento e ovunque. Affidatevi alla stessa comprovata esperienza a cui si affidano ricercatori e responsabili del controllo qualità in tutto il mondo, in diversi settori industriali.



## **15 parametri di qualità in soli 6 minuti**

Misurazione di tutti i parametri pertinenti con un'unica impostazione. Caricamento e pulizia automatici di un massimo di 24 campioni consecutivi per i sistemi non pressurizzati, per risparmiare tempo e fatica. Garanzia della massima qualità del prodotto con dispositivi portatili, sistemi di misurazione avanzati, laboratori QC automatizzati e sensori in linea.



## **Distillazione in uscita: 10 volte più rapida**

Affidatevi alla competenza del leader di mercato nell'analisi delle bevande. Aumento dell'accuratezza e della velocità di misurazione con analisi del grado alcolico fino a 10 volte più rapide rispetto alla distillazione. Riduzione degli sprechi, miglioramento dell'efficienza e garanzia di una qualità costante per un miglioramento continuo.

## **Conformità a più di 16 standard industriali**

I nostri sistemi di misurazione sono pienamente conformi a oltre 16 standard industriali stabiliti da MEBAK, TTB, GB, EBC, BCOJ, ASBC e AOAC. Ciò garantisce risultati affidabili e coerenti che soddisfano i requisiti normativi e di qualità globali. Potete fidarvi dei nostri sistemi per supportare la conformità in diversi mercati e applicazioni.



## **85+ stazioni di assistenza e una garanzia di 3 anni**

I nostri strumenti sono notoriamente durevoli, ma se è necessaria l'assistenza, un esperto della rete di assistenza globale risponde entro 24 ore - parlando la lingua locale. Ogni volta che viene lanciata una nuova generazione di strumenti, i pezzi di ricambio degli strumenti già acquistati sono garantiti per almeno 10 anni.



## **Sistema di gestione e interconnessione per laboratorio: AP Connect**

AP Connect consente una gestione professionale dei dati senza documenti cartacei, con accesso da qualsiasi computer della rete. Eliminazione degli errori di trasferimento, centralizzazione dei dati di tutti gli strumenti e ottimizzazione dei flussi di lavoro attraverso un'unica interfaccia. Risparmio di tempo e garanzia di conformità, grazie a flussi di dati efficienti e alla documentazione di convalida opzionale.

# Tecnologia sempre superiore

La nostra tecnologia U-Pulse, basata sull'affidabile metodo dell'eccitazione pulsata, è combinata con la spettroscopia NIR brevettata per offrire prestazioni ineguagliabili e stabilire nuovi parametri di riferimento nell'analisi delle bevande.



## **0,01% v/v ripetibilità del grado alcolico**

La tecnologia U-Pulse, supportata da FillingCheck™ e U-View™, è combinata con la massima ripetibilità del grado alcolico per consentire calcolo più accurato dell'estratto e del valore calorico.

## **Configurazione su misura: fino a 21 strumenti e moduli**

Un'ampia gamma di prodotti, dai dispositivi portatili ai sistemi multiparametrici, per ogni fase dell'analisi. Misurazioni riferite al mosto e al prodotto finale. È possibile analizzare con precisione tutti i tipi di vino, dai rossi, ai bianchi, agli spumanti, ai sidri.

## **Interfaccia intuitiva con 12 procedure guidate**

Finestre di dialogo dei menu preferiti accessibili tramite lo schermo da 10.4" e l'area di accesso rapido. Possibilità di assegnare i livelli utente per evitare modifiche non intenzionali. Avvisi di sistema e indicazioni di stato in tempo reale per campionatori automatici o moduli di misurazione in grado di informare costantemente gli utenti.

## **Precisione della densità: 0,000005 g/cm<sup>3</sup>**

I sensori di misurazione in vetro borosilicato sono prodotti esclusivamente all'interno dell'azienda. Il pieno controllo della fabbricazione dei sensori, e quindi della tecnologia DMA alla base, garantisce ai clienti di ricevere il misuratore di densità più preciso del mercato.

## **Tecnologia NIR affidabile e brevettata**

L'assorbimento NIR selettivo a 1.200 nm offre un'analisi rapida e precisa. La precisione e versatilità ne fanno un leader di mercato nel controllo della qualità delle bevande. È disponibile una scelta di moduli Alcolyzer per l'analisi di un massimo di 12 classi di bevande da 0% v/v a 65% v/v.

# Aumentare il potenziale



Leader del  
mercato



## DMA 35 Standard Densimetro portatile

- Precisione della densità: 0,001 g/L
- Un solo dispositivo, per sostituire tutti gli idrometri e i picnometri in vetro sul posto di lavoro
- La gamma di viscosità più ampia del mercato
- Riempimento di campioni a temperature fino a 100°C; non è necessario un controllo attivo della temperatura
- Risultati rapidi con campioni di soli 2 mL di volume
- Memorizzazione ed esportazione di oltre 1.000 risultati su stampante o PC
- Leggero: Solo 0,66 kg (1,46 libbre)



## Alex 301, Alex 501 Misuratore di alcol ed estratti

- Precisione:  
Alex 301: 0,25 % v/v per birra, vino, sake, liquori <100 g/L; 0,45 % v/v per liquori non torbidi con >100 g/L di estratto e fino al 47 % v/v  
Alex 501: 0,2 % v/v per birra, vino, sake, liquori <100 g/L; 0,4 % v/v per liquori non torbidi con >100 g/L di estratto e fino al 47 % v/v
- Misurazione di alcol ed estratto da 0,5% v/v a 47% v/v
- Kit di preparazione del campione per birre e vini torbidi incluso
- Funzionamento con un solo pulsante e risultati in meno di 3 minuti
- Monitoraggio della curva di fermentazione fino a 40 lotti



## Alcolometro Alcolyzer 5001, Alcolyzer 7001

- Ripetibilità dell'etanolo:  
Alcolyzer 5001: 0,03% v/v  
Alcolyzer 7001: 0,01% v/v
- Conformità agli standard AOAC, BCOJ e OIV; trasferimento continuo dei dati
- Analisi di 12 tipi di campioni con grado alcolico da 0% v/v a 65% v/v con un unico dispositivo
- Risultati precisi in soli 2 minuti senza distillazione
- Campionatore automatico opzionale per un massimo di 24 campioni in una sola volta



Venditore  
Top  
DMA 5002



## Densimetro modulare da banco DMA 4002, DMA 5002, DMA 6002

- Precisione:  
DMA 4002: 0,00005 g/cm<sup>3</sup>  
DMA 5002: 0,00001 g/cm<sup>3</sup>  
DMA 6002: 0,000005 g/cm<sup>3</sup>
- U-Pulse, U-Dry, U-View™
- Risultati di densità a 4 cifre in 20 secondi
- Espansione modulare: oltre 50 parametri di qualità
- Automazione completa tramite la serie Xsample



## Analizzatore di vini FTIR Lyza 5000 Wine

- Ripetibilità della densità: 0,0001 g/mL
- Ripetibilità del grado alcolico: 0,01% v/v
- Prestazioni durature e superiori per l'analisi del vino
- Risultati in meno di un minuto
- Oltre 15 parametri pertinenti per vino, mosto e mosto in fermentazione
- Adattamento di modelli complessi per un funzionamento facile

## Applicazioni

Analisi del mosto  
Monitoraggio della fermentazione

Monitoraggio della fermentazione  
Analisi del prodotto finale

Monitoraggio della fermentazione  
Analisi del prodotto finale

## Applicazioni

Analisi del mosto  
Monitoraggio della fermentazione  
Dispositivo di controllo per sistemi di misurazione

Analisi del mosto  
Analisi della fermentazione  
Analisi del prodotto finale (vino)

# Sistema di misurazione



Scopri di più

Scegliete tra le seguenti opzioni e strumenti primari:

- DMA 4002
- DMA 5002
- DMA 6002



pH	Torbidità	Alcool	CO <sub>2</sub> , O <sub>2</sub>	Dispositivo di riempimento	Campionatore automatico
pH 3101	Haze 3001	Alcolyzer 3001	CarboQC ME	SFD	Xsample 320
pH 3201		Alcolyzer 3001 Wine	Opzione O <sub>2</sub> Plus per CarboQC ME	PFD	Xsample 520
		Alcolyzer 3001 Sake		PFD Plus	
				Climatizzatore campioni	

Opzioni disponibili

## Estensione modulare



### pH

- I moduli di misurazione del pH consentono la determinazione simultanea del pH e di altri parametri di qualità
- Le configurazioni versatili supportano misurazioni di pH a pressioni fino a 6 bar
- Adatto per l'uso in una varietà di liquidi, dalle bevande ai prodotti chimici



### Torbidità

- Haze 3001 utilizza il metodo del rapporto comprovato per la misurazione della torbidità
- Misurazione a tre angoli: trasmissione a 0°, dispersione della luce a 25° e 90°
- Elimina l'influenza delle dimensioni delle particelle sui valori di torbidità
- Consente di rilevare le impurità e i residui solidi
- Conserva le proprietà visive del prodotto



### Alcool

- La configurazione modulare integra l'Alcolyzer, inclusa l'opzione colore
- Combinazione con densimetri e altri moduli
- Offre diverse varianti su misura per birra, vino, liquori o una combinazione completa



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

- Il metodo di espansione a volume multiplo elimina l'influenza di altri gas disciolti come N<sub>2</sub> e O<sub>2</sub>
- L'opzione O<sub>2</sub> Plus può essere facilmente installata in un modulo di misurazione CarboQC ME nuovo o esistente



### Dispositivo di riempimento

- I dispositivi di perforazione e riempimento PFD e SFD trasferiscono i campioni direttamente da contenitori chiusi
- Compatibile con lattine, bottiglie di vetro, bottiglie in PET e bottiglie di champagne



### Campionatore automatico

- La serie Xsample offre la più ampia gamma di automazione sul mercato
- Supporto a processi come il riempimento e lavorazione completamente automatici
- Assicura la misurazione automatica dei campioni

# Configurazioni consigliate



Scopri di più

Sistemi di misurazione multiparametrici:  
sistemi di misurazione del vino e sistemi  
di misurazione del vino confezionato



DMA 4002
Alcolyzer 3001 Wine
Xsample 320

#### Dal mosto al prodotto finale: analisi di grado alcolico ed estratti

- Contenuto di alcol ed estratto: visione immediata dei parametri più importanti senza distillazione
- Eliminazione dell'influenza dell'operatore grazie al riempimento semiautomatico
- Garanzia di stabilità del prodotto
- Ottimizzazione del processo di maturazione
- Conferma delle specifiche del prodotto



DMA 5002
Alcolyzer 3001 Wine
Haze 3001
pH 3101
Xsample 520

#### Dal mosto al prodotto finale: analisi ad alto rendimento

- Misurazioni di un massimo di 24 campioni in successione
- Determinazione diretta e selettiva dell'alcol
- Controllo/calibrazione completamente automatico grazie alla SOP incorporata
- Monitoraggio della torbidità per la conservazione delle proprietà visive



DMA 6002
Climatizzatore campioni
Alcolyzer 3001 Wine
Haze 3001
pH 3201
CarboQC ME con Opzione O <sub>2</sub> (Plus)
PFD Plus

#### Analisi dei prodotti confezionati per tutti i tipi di chiusura

- Rapida conferma delle specifiche di prodotto: 6 volte più rapido rispetto alla distillazione
- Conformità ai requisiti legali
- Garanzia di una qualità del prodotto costantemente elevata
- Eliminazione della preparazione del campione e dell'influenza dell'operatore



# Prepararsi per il futuro

Inspirate da oltre 50 anni di esperienza, le soluzioni di analisi di Anton Paar anticipano le esigenze future – in modo che le aziende possano crescere.



## Sistema di gestione e interconnessione per laboratorio AP Connect

- Gestione dei dati di laboratorio di livello superiore nei laboratori esistenti e in quelli nuovi
- Conformità senza problemi ai requisiti normativi
- Niente più documenti cartacei: eliminazione degli errori di trascrizione per una maggiore precisione
- Centralizzazione dei dati degli strumenti Anton Paar e di terzi in un unico spazio digitale
- Accesso e gestione dei dati di laboratorio, sempre e ovunque



## Controller di processo Edge 7000

- Collegamento di sensori di processo e visualizzazione dei valori esattamente dove necessario, anche negli ambienti più difficili
- Un potente controller di processo con interfacce e CPU all'avanguardia che offre un monitoraggio continuo tra i dispositivi.
- Prestazioni all'avanguardia con un display da 10,1" proiettivo e multitouch
- Sicurezza e flessibilità a lungo termine con sistema operativo basato su Linux
- Interfaccia utente e di gestione basata sul web indipendente dalla piattaforma

# Affidabile. Conforme. Qualificato.

I nostri tecnici esperti e certificati sono pronti a mantenere in funzione il vostro strumento senza pensieri.

## Massima continuità operativa

Indipendentemente dall'uso intensivo dello strumento, vi aiutiamo a mantenerlo in perfetta efficienza e a salvaguardare il vostro investimento. Per 10 anni dopo la dismissione di un dispositivo, vi forniremo i servizi di assistenza e i ricambi necessari.

## Programma di garanzia

Siamo sicuri dell'alta qualità dei nostri strumenti. Ecco perché forniamo una garanzia completa tre anni. Assicuratevi di seguire il relativo programma di manutenzione. È inoltre possibile estendere la garanzia dello strumento oltre la data di scadenza.

## Tempi di risposta brevi

Comprendiamo che a volte la richiesta sia di massima urgenza. Ecco perché rispondiamo alla vostra richiesta entro 24 ore. Offriamo un supporto diretto effettuato da tecnici specializzati e non da un robot.

## Rete di assistenza globale

La nostra vasta rete di assistenza clienti comprende 85+ sedi con oltre 600 tecnici di assistenza certificati. Ovunque vi troviate, c'è sempre un tecnico di assistenza Anton Paar nelle vicinanze.



Scopri di più



# Sistemi di misurazione del vino



	Dal mosto al prodotto finale: analisi di grado alcolico ed estratti	Dal mosto al prodotto finale: analisi ad alto rendimento	Analisi dei prodotti confezionati per tutti i tipi di chiusura
Parametri	Alcol   Estratto	Alcol   Estratto   Torbidità   pH	Alcol   CO <sub>2</sub>   O <sub>2</sub> disciolto   Estratto   Torbidità   pH
<b>Range di misura</b>			
Alcool	da 0% v/v a 20% v/v		
Densità	da 0 g/cm <sup>3</sup> a 3 g/cm <sup>3</sup>		
Valore pH	-	da pH 0 a pH 14	
Torbidità	-	Da 0 NTU a 400 NTU	
Concentrazione di CO <sub>2</sub>	-	-	da 0 vol. a 6 vol. (da 0 g/L a 12 g/L) a 30°C (86 °F) da 0 vol. a 10 vol. (da 0 g/L a 20 g/L)
Concentrazione di O <sub>2</sub>	-	-	da 0 ppm a 4 ppm
<b>Ripetibilità dev.std.</b>			
Alcool	0,01% v/v		
Densità	0,00001 g/cm <sup>3</sup>	0,000003 g/cm <sup>3</sup>	0,000001 g/cm <sup>3</sup>
Valore pH	-	0,02 nel range compreso tra pH 3 e pH 7	
Torbidità	-	0,3% del valore misurato, +0,02 EBC/1,4 ASBC secondo la sospensione di riferimento di formazina	
Concentrazione di CO <sub>2</sub>	-	-	0,005 vol (0,01 g/L)
Concentrazione di O <sub>2</sub>	-	-	2 ppb (nell'intervallo <200 ppb)
<b>Informazioni generali</b>			
Controllo temperatura	Termostato Peltier integrato		
Quantità minima del campione	35 ml di campione degassato per misurazione		150 ml di campione per misurazione
Tempo di misura medio per campione	4 minuti (caricamento compreso)		
Condizioni ambientali	(EN 61010) Solo per uso interno		
Temperatura ambiente	Da 15°C a 35°C (59 °F a 95 °F), senza condensa		
<b>Normative</b>			
OIV	OENO 390/2010		
TTB	-	Misura della densità nella verifica dell'alcol a fini fiscali	

Marchi di fabbrica: FillingCheck (006834725), PEM (017985525), U-View (006834791), ThermoBalance (006835094)

© 2025 Anton Paar GmbH | Tutti i diritti sono riservati.  
Le specifiche di questo documento sono soggette a cambiamenti senza previo avviso.  
XDLIP057IT-E