

# Soluções para Seus Refrigerantes **Supremos**

Visão Geral da Análise de Refrigerantes



# Análise Laboratorial

## Líder de Mercado

A medição da densidade é crucial para garantir a qualidade suprema dos seus refrigerantes. Seja para análise de refrigerantes diet ou comuns, nosso portfólio oferece exatamente o que você precisa. Nossos instrumentos fornecem análises líderes de mercado em todo o processo de produção de refrigerantes. Eles são sempre superiores e colocam você um passo à frente da concorrência.





1



2



3



4



5

1

### Análise revolucionária de bebidas do líder de mercado

- Meça sete parâmetros de controle de qualidade simultaneamente em apenas cinco minutos
- Combine até quatro instrumentos para uma análise de qualidade abrangente, o que economiza duas horas de preparação e limpeza por dia
- Monitore de perto os processos e o lançamento do produto
- Use dispositivos portáteis para um controle de qualidade rápido e confiável no local e em campo

ASSISTIR VÍDEO



2

### Eficiência máxima para CQ

- Reduza o desperdício, simplifique as operações e garanta uma qualidade consistente
- Obtenha resultados 6x mais rápido que métodos tradicionais
- Reduza o tempo de análise de referência de produtos diet 75%
- Otimize a mistura e a carbonatação e garanta a confiança no seu produto final
- Automatize o preenchimento e a limpeza de até 24 amostras seguidas

ASSISTIR VÍDEO



3

### Décadas de experiência de aplicação

- Saiba que você está trabalhando com um parceiro que tem mais de 40 anos de experiência na área
- Aproveite nossa experiência em aplicações onde e quando você precisar
- Confie na mesma experiência que os gerentes de controle de qualidade de todo o mundo e de todos os setores têm acesso

ASSISTIR VÍDEO



4

### Recursos que tornam os densímetros líderes de mercado

- Aproveite recursos de usabilidade como mais de 30 fluxos de trabalho guiados e detecção automática de bolhas para tornar suas medições de densidade mais fáceis do que nunca
- Aproveite uma compensação automática dos efeitos térmicos do tubo em U e minimize estes efeitos durante toda a vida útil do instrumento
- Agilize seu gerenciamento de dados com o AP Connect, nosso software de execução de laboratório

ASSISTIR VÍDEO



5

### Serviço especializado, garantido

- Saiba que você se beneficia da qualidade da Anton Paar quando se trata de durabilidade e serviço
- Obtenha uma garantia de 3 anos com cada produto
- Acesse nossa rede global de serviços sempre que precisar
- Aproveite o suporte no seu idioma local
- Saiba que você tem acesso a peças de reposição por pelo menos 10 anos após a compra

ASSISTIR VÍDEO



# O DMA: Sempre Superior



A densidade é o parâmetro padrão reconhecido para avaliar a qualidade de um refrigerante. É a base para medições altamente exatas de Brix e Diet, que você pode obter com nossa tecnologia líder de mercado.

Ao combinar a velocidade e a densidade do som, você pode determinar o estado atual do processo de inversão do açúcar, tornando a inversão manual uma coisa do passado.

#### Aproveite a exatidão líder de mercado

- Meça com exatidão de 3 a 6 dígitos em densidade, dependendo do instrumento
- Saiba que suas medições não são afetadas pelo ambiente circundante (por exemplo, altitude)
- Obtenha sempre uma reprodutibilidade excepcional

#### Conformidade total com padrões da indústria

- Cumpra todos os padrões que você precisa cumprir
- Passe facilmente em auditorias e inspeções de laboratório

#### Obtenha uma visualização ao vivo da célula de medição com o U-View™

- Verifique o processo de preenchimento da amostra através de uma imagem de alta qualidade da célula de vidro na tela de alta resolução (1280 x 800 px)
- Verifique o preenchimento e as medições corretas da amostra com as imagens armazenadas
- Melhore os resultados com ou sem imagens do U-View™ ou transfira este conjunto de dados para seus sistemas LIMS

#### Realize as suas tarefas de maneira rápida e eficiente

- Abra os diálogos de seus menus favoritos diretamente da tela de 10,4" utilizando a área de acesso rápido
- Atribua diferentes níveis de usuários para evitar alterações acidentais
- Receba alertas do sistema ou da operação e consulte a situação atual de um trocador automático de amostras ou módulos de medição

#### Garanta o preenchimento correto das amostras com o FillingCheck™

- Aproveite o monitoramento automático da qualidade do preenchimento
- Obtenha detecção de erros em tempo real e documentação automática para verificação posterior
- Saiba que você tem a detecção de bolhas mais confiável do mercado com nosso Método de Excitação Pulsada patenteado

# Nosso Portfólio de Produtos para Análise de Refrigerantes

Líder de Mercado



## DMA 35: Nosso densímetro portátil

- Realize um controle de qualidade rápido e confiável durante a produção de xarope com apenas 2 mL de amostra
- Um dispositivo - substitui todos os hidrômetros e picnômetros de vidro no local de trabalho
- Aproveite a mais ampla faixa de viscosidade do mercado
- Armazene e exporte mais de 1.000 resultados para uma impressora ou PC
- Aproveite o processamento rápido de amostras com uma interface RFID e capacidade Bluetooth

## DMA 501, DMA 1001:

### Nossos avançados medidores de densidade de 3 e 4 dígitos

- Realize verificações de qualidade em linhas de produção e instalações de armazenamento com esta solução independente
- Beneficie-se de uma relação custo-benefício incomparável
- À prova de respingos, autodiagnóstico do equipamento, sem presença de corrosão por ventilação
- Conversão automática de densidade em concentração (60+ tabelas de conversão)



DMA 4501:  
Mais Vendido



## DMA 4101, DMA 4501, DMA 5001: Os densímetros modulares mais rápidos e exatos

- Rastreie e elimine as variáveis de sua produção, e obtenha consistência em cada lote
- Obtenha resultados exatos de 4 dígitos em 20 segundos (ou exatidão de até 6 dígitos para uma precisão ainda maior)
- Confie na tecnologia que está no campo há mais de 40 anos
- Aproveite maior rendimento com preenchimento, medição e limpeza automáticos
- Conecte-se a vários instrumentos da Anton Paar para medições multiparâmetros a qualquer momento



## DMA 4501 Diet: Medição de diet facilitada

- Meça % Diet, °Brix, e densidade para bebidas regulares e diet, energéticos e água carbonatada
- Reduza o tempo de análise de referência de diet em 75%
- Combine até quatro instrumentos para determinar todos os parâmetros de qualidade de uma só vez
- Gerencie facilmente o controle de qualidade com ajustes de diet orientados

## DMA 5001 Sound Velocity: Medidor de densidade e velocidade do som – o melhor dos dois mundos

- Obtenha o estado exato de inversão do açúcar e defina a proporção de diluição
- Meça °Brix, °Brix fresco, °Brix invertido e o grau de inversão de uma só vez
- Meça o % Diet
- Escolha entre vários instrumentos da Anton Paar para sistemas de medição multiparâmetros
- Determine a qualidade do produto do seu refrigerante em menos de cinco minutos



# Controle de Qualidade Portátil: **Em Qualquer Lugar, A Qualquer Hora**

Buy online  
shop.anton-paar.com

**DMA 35: Um densímetro portátil para o campo**

## Medidores de densidade feitos para durar

O DMA 35 é durável. Mas não acredite apenas em nossa palavra.

- Classe de proteção IP54: aplicações industriais e de campo pesadas não são um problema
- Adicionada proteção de borracha ao redor da célula de medição
- Substitua todos os hidrômetros de vidro do seu local de trabalho e obtenha a exatidão esperada
- Célula de medição substituível para manutenção interna

## O controle de qualidade no local ficou ainda mais fácil

Beneficie-se de um controle de qualidade rápido e confiável durante a produção de xarope no local e em campo.

- Medições com apenas 2 mL de amostra, sem necessidade de transferi-la para um laboratório
- Controle por gestos: medições com apenas uma das mãos
- Compatível com luvas
- Exportação rápida de resultados para impressora ou PC para documentação e análise
- Interface RFID e Bluetooth agilizam suas operações e economizam tempo em campo

### DMA 35

**Concentração de açúcar (exatidão)**

0,25°Brix

**Densidade (exatidão)**

0.001 g/cm<sup>3</sup>



SAIBA MAIS



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

# Evolua para a **Análise de Laboratório**

Buy online  
shop.anton-paar.com

**DMA 501, DMA 1001: Densímetros compactos**

## Vamos revolucionar a forma como você usa a densidade

Nossos densímetros digitais compactos mudarão a maneira como você faz o controle de qualidade. Utilize recursos intuitivos que ajudam você a usar os instrumentos logo após a entrega.

- Quantidades de rendimento predefinidas para análise de refrigerantes
- Fluxos de trabalho guiados para o usuário
- Monitoramento da condição
- Layouts de tela personalizáveis

## Apoiamos você na rastreabilidade

Quando você trabalha conosco, você sabe que seus resultados são rastreáveis.

- O FillingCheck™ e o U-View™ monitoram a qualidade do preenchimento, emitem alertas e armazenam uma imagem completa para verificação posterior
- Exportação de dados após cada medição via compartilhamento de arquivos em rede ou USB
- Compatível com AP Connect, nosso software de execução de laboratório

### DMA 501

**Concentração de açúcar (exatidão)**

0,25°Brix

**Densidade (exatidão)**

0.001 g/cm<sup>3</sup>

### DMA 1001

0,025 °Brix

0,0001 g/cm<sup>3</sup>



SAIBA MAIS



www.anton-paar.com/  
apb-softdrinks-cdma

# Velocidade Avançada, Exatidão Excepcional

DMA 4101, DMA 4501, DMA 5001: Nossos densímetros modulares mais rápidos e mais inteligentes

## O DMA: Sempre superior

- Exatidão de 4 dígitos em 20 segundos
- O método patenteado de excitação pulsada garante precisão, repetibilidade e reprodutibilidade líderes de mercado
- Armazenamento para 10.000 medições
- O modo de medição ultrarrápido aumenta a produtividade
- Decisões instantâneas de aprovação/reprovação de CQ definindo limites para diferentes amostras
- Conformidade total com uma gama de padrões importantes da indústria
- Exatidão de até 6 dígitos

## O poder da análise multiparamétrica

- Conecte seu instrumento a vários módulos de medição da Anton Paar para obter um sistema de medição abrangente

- Obtenha todos os parâmetros de CQ relevantes de uma amostra
- Meça até sete parâmetros de uma só vez
- Aumente sua eficiência, produtividade e segurança com trocadores de amostras automatizados

## Recursos que simplificam seu fluxo de trabalho

- O FillingCheck™ detecta microbolhas em segundos
- O U-View™ mostra uma imagem ampliada da célula de medição
- Compensação automática dos efeitos da temperatura graças ao Thermo Balance™
- Fluxos de trabalho guiados para o usuário
- Compatível com AP Connect, nosso software de execução de laboratório

	DMA 4101	DMA 4501	DMA 5001
<b>Concentração de açúcar (exatidão)</b>	0,025 °Brix	0,015 °Brix	< 0,01 °Brix
<b>Densidade (exatidão)</b>	0,0001 g/cm <sup>3</sup>	0,00005 g/cm <sup>3</sup>	0,000005 g/cm <sup>3</sup>

# Medição de Diet, Facilitada

DMA 4501 Diet: Medição simples de bebidas diet com uma solução completa

## CQ simplificado, melhor qualidade do produto

- Analise seu refrigerante em apenas três a seis minutos (dependendo da configuração do sistema), 6x mais rápido do que usando métodos tradicionais
- Meça % Diet e °Brix
- Analise todo o seu portfólio de refrigerantes: refrigerantes comuns, de média caloria e diet, energéticos e água carbonatada

## Atualização para um Sistema de Medição de Refrigerantes Envasados

- Influência zero do operador com preenchimento automático pressurizado diretamente de garrafas de vidro, garrafas PET e latas
- Não há necessidade de procedimentos de limpeza trabalhosos entre as medições dos produtos
- A desgaseificação e a filtração não são necessárias, economizando até sete minutos por amostra

- Experimente testes descomplicados com correção automática de CO<sub>2</sub> e um processo de ajuste guiado por software de fácil utilização, tornando o controle de qualidade de produtos diet acessível a todos%

## Uso intuitivo, totalmente personalizável

- Assistentes integrados guiam os operadores através das etapas de medição e ajuste
- Ampla gama de quantidades de saída pré-configuradas
- Compatível com AP Connect, nosso software de execução de laboratório
- Ajuste automático dos sensores inline através do software Davis 5 - não há necessidade de interação manual com o operador

	DMA 4501 Diet
<b>% Diet (repetibilidade d.p)</b>	0,5% Diet
<b>Concentração de açúcar (exatidão)</b>	0,01 °Brix
<b>Densidade (exatidão)</b>	0,00001 g/cm <sup>3</sup>



# Monitoramento de Inversão de xarope

Medidor de densidade e velocidade do som. O melhor de dois mundos.

Para produtos que usam sacarose como adoçante, o DMA 5001 Sound Velocity determina digitalmente o processo de inversão de açúcar em apenas cinco minutos – sem a necessidade de inversão forçada. Ele sempre usa uma combinação única e superior de densidade e tecnologia de velocidade do som em um dispositivo e é o instrumento ideal para medir o teor de açúcar em refrigerantes, xaropes e HFCS.

Combine o DMA 5001 Sound Velocity com um trocador de amostras para analisar xaropes e amostras desgaseificadas, ou use-o em um sistema multiparamétrico para CQ fora da embalagem final.

## Um instrumento lida com soluções de açúcar em qualquer estado

- Obtenha resultados altamente exatos devido à detecção automática e compensação da viscosidade de uma amostra
- Analise todas as amostras com um único instrumento – do xarope ao produto acabado

## Resultados exatos e repetíveis

- Repetibilidade: 0,000001 g/cm<sup>3</sup> (densidade), 0,1 m/s (velocidade do som)
- Obtenha os melhores resultados do mercado combinados com nossos recursos de instrumentos inteligentes, como o U-View™
- Detecte até mesmo os menores desvios em sua produção com nosso Método de Excitação Pulsada patenteado
- Otimize sua produção e receba sempre o produto perfeito

## Confiança em cada medição

- O FillingCheck™ gera e registra avisos de preenchimento tanto para as células de densidade quanto para as de velocidade do som
- O gerenciamento de temperatura ThermoBalance™ elimina desvios causados pela tensão térmica (requer apenas um ajuste em uma temperatura)

### DMA 5001 Sound Velocity

Concentração de açúcar (exatidão)	< 0,01 °Brix
Brix fresco (repetibilidade d.p.)	0,02 °Brix
Brix invertido (repetibilidade d.p.)	0,02 °Brix
% Diet (repetibilidade d.p.)	0,5% Diet
Densidade (exatidão)	0,000005 g/cm <sup>3</sup>
Velocidade do som (repetibilidade d.p.)	0,1 m/s



SAIBA MAIS



[www.anton-paar.com/apb-softdrinks-sdms](http://www.anton-paar.com/apb-softdrinks-sdms)

# A Experiência dos Sonhos

Você tem um sonho: com um instrumento inteligente que lhe mostre o caminho da medição e, se você tomar o caminho errado, o guie de volta ao caminho certo. Um instrumento superior que informa que sua medição contém bolhas, mostra a imagem da câmera e pede para você repetila. Um instrumento tão intuitivo quanto um smartphone.

## Design de fácil utilização

O software que alimenta nossos densímetros compactos e de bancada, com o qual outros só podem sonhar. É por isso que as medições são tão rápidas e intuitivas. Juntamente com os sistemas operacionais revolucionários, garante facilidade máxima de utilização e uma experiência semelhante à de um smartphone com perfis específicos do setor, mais de 30 fluxos de trabalho de usuário guiados e mais de 200 tabelas de conversão disponíveis.

## Recursos inteligentes

Um instrumento que pensa de forma inteligente para você: capacidade de medição de amostra eficiente, personalização do perfil de indústria, diagnóstico rápido da amostra com o novo FillingCheck™ automático e orientado por algoritmos, e medições únicas confiáveis. A configuração automatizada para a interface do usuário específica do setor proporciona uma experiência de medição revolucionária e pronta para uso.

## Dados dos sonhos: Software de execução de laboratório AP Connect

Você tem um sonho: um laboratório libertador com menos papel, que elimine erros de transcrição e garanta a qualidade dos dados. Você tem um sonho: ter um laboratório onde os dados necessários para passar nas auditorias estejam disponíveis em um piscar de olhos, na ponta dos dedos. Basta conectar o instrumento ao nosso software de execução de laboratório AP Connect para ter um laboratório sem um único pedaço de papel. O AP Connect conecta seus instrumentos, comunica informações de medição, e garante a conformidade. Armazene 10.000 medições em um único espaço digital, com relatórios de saída definidos pelo usuário. O software está disponível em oito idiomas diferentes.



# Versátil para Aplicações Diferentes

## 1 Monitoramento de xaropes e adoçantes na sala de xaropes

Como o açúcar sofre inversão durante a produção de refrigerantes, é necessário analisar as mudanças de densidade. A combinação de medições de densidade e velocidade do som ajuda a determinar a extensão da inversão do açúcar e a quantificar o °Brix invertido (após a inversão completa) no refrigerante final.

## 2 Monitoramento de xarope durante a produção de refrigerantes

As medições de densidade e velocidade do som ajudam a rastrear a inversão do açúcar, garantindo a dosagem precisa do xarope e mantendo a qualidade do produto.

## 3 Mistura de xarope final

A etapa final de mistura do xarope na produção de refrigerantes, quando água, açúcar, ácidos, corantes e conservantes são combinados para criar o xarope, requer monitoramento minucioso para obter o nível de doçura desejado. O controle dos níveis de oxigênio dissolvido garante a qualidade do produto, enquanto a carbonatação adequada melhora as sensações gustativas. As medições de densidade indicam a concentração de sólidos dissolvidos, enquanto as medições de velocidade do som fornecem informações sobre a inversão do açúcar e a composição do produto.

## 4 Mistura e carbonatação

A dosagem precisa de  $\text{CO}_2$  é essencial para atingir a efervescência desejada sem comprometer a integridade da embalagem ou gerar custos desnecessários. O monitoramento de parâmetros-chave, como concentração de açúcar, estado atual do processo de inversão de açúcar,  $\text{CO}_2$ ,  $\text{O}_2$ , e pH permite obter informações imediatas sobre a qualidade, consistência e estabilidade do prazo de validade do produto. O controle de qualidade abrangente nesta fase garante ótimas sensações de sabor e eficiência de produção.

## 5 CQ Final

Os sistemas de medição multiparâmetro fornecem acompanhamento rastreável e confiável dos parâmetros de qualidade, garantindo uma composição consistente em todas as plantas de produção. Medições de densidade, velocidade do som, índice de refração, °Brix, turbidez,  $\text{CO}_2$ , pH e  $\text{O}_2$  garantem produtos de alta qualidade, mantendo o sabor e a qualidade durante toda a vida útil da bebida.



# Crie seu Sistema de Medição Personalizado

O núcleo dos nossos sistemas de medição? Nossos densímetros sempre superiores.

Escolha entre os seguintes:

## INSTRUMENTOS PRIMÁRIOS

DMA 4101

DMA 4501

DMA 4501 Diet

DMA 5001

DMA 5001 Sound Velocity

SAIBA MAIS



[www.anton-paar.com/apb-softdrinks-analysis](http://www.anton-paar.com/apb-softdrinks-analysis)



## VELOCIDADE DO SOM

Incluído no DMA 5001 Sound Velocity

## TROCADOR DE AMOSTRAS

Xsample 320

Xsample 520

## ÍNDICE DE REFRAÇÃO

Abbemat 500

## pH

pH 3101

pH 3201

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

CarboQC ME

Opção O<sub>2</sub> para a CarboQC ME

Opção O<sub>2</sub> Plus para o CarboQC ME

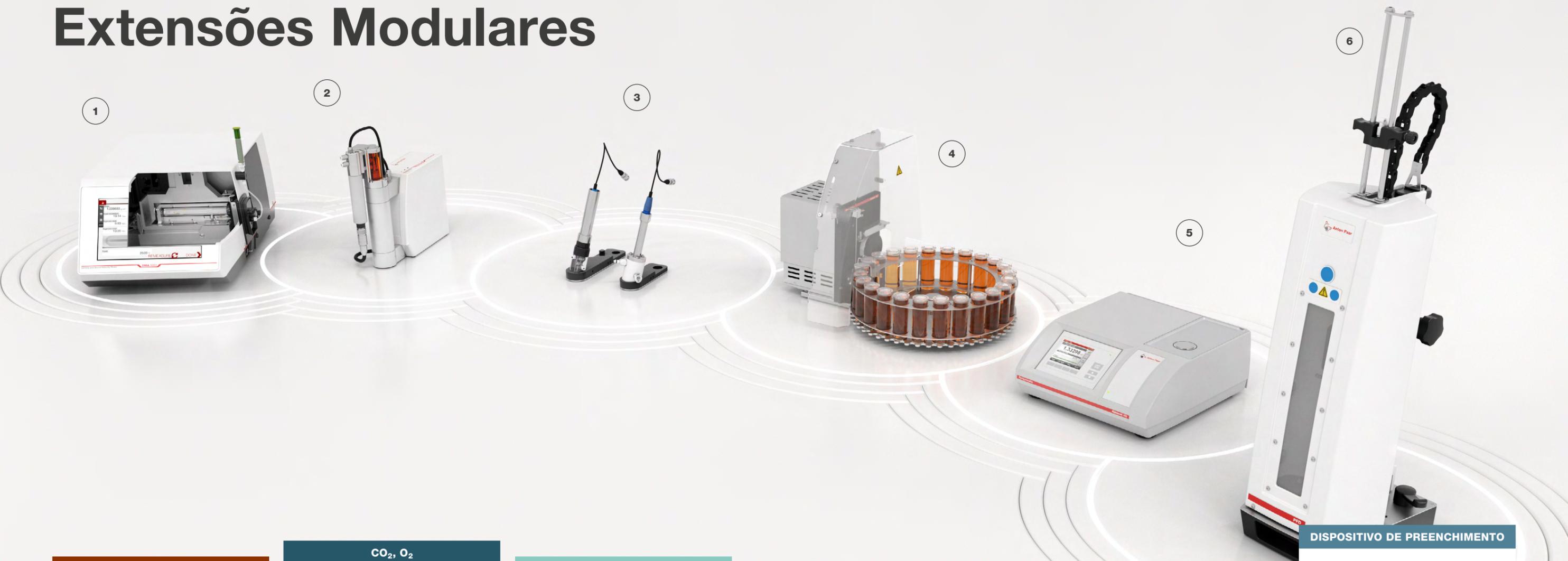
## DISPOSITIVO DE PREENCHIMENTO

PFD

PFD Plus

OPÇÕES DISPONÍVEIS

# Sistema de Medição Extensões Modulares



## VELOCIDADE DO SOM

1

- Meça a inversão de açúcar sem esforço
- Não é necessária inversão manual ou forçada

O DMA 5001 Sound Velocity apresenta a análise de inversão de açúcar por meio da medição simultânea da densidade e da velocidade do som, permitindo o monitoramento preciso e a otimização da composição da bebida. Isso faz do DMA 5001 Sound Velocity o analisador de refrigerantes completo para suas necessidades.

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

2

- Obtenha medições precisas de CO<sub>2</sub> dissolvido em refrigerantes
- Sem influência de outros gases dissolvidos

Obtenha uma repetibilidade de 0,005 vol. Confie na detecção automática de erros de preenchimento para a célula de medição de densidade e CO<sub>2</sub> para uma operação livre de erros. Adicione o sensor optoquímico de oxigênio (opcional) de alta resolução para a determinação simultânea da concentração de O<sub>2</sub> em sua bebida.

## pH

3

- Medição simultânea de pH otimizada para análise de bebidas
- Correção automática de pH para impacto de CO<sub>2</sub> dissolvido

Determine o pH juntamente com outros parâmetros de qualidade. Com os módulos de medição pH 3101 e pH 3201, você pode selecionar entre soluções de análise pressurizadas e não pressurizadas. Meça diretamente da embalagem ou de amostras desgaseificadas.

## TROCADOR DE AMOSTRAS

4

- Elimine erros de manuseio e economize tempo com automação
- Reduza os custos por medição

Beneficie-se de uma variedade de opções de automação. Adequado para xaropes, produtos intermediários, produtos acabados e baixos e altos rendimentos de amostras. Temos uma solução automatizada adequada ao seu negócio.

## ÍNDICE DE REFRAÇÃO

5

- Receba seus valores de °Brix com base no índice de refração simultaneamente
- Cumpra os requisitos relacionados ao método de análise

Obtenha seus valores de °Brix de acordo com o método exigido. Dependendo dos regulamentos, é necessário informar o seu °Brix com base na densidade ou no RI. Esteja preparado para ambos os casos com análise simultânea.

## DISPOSITIVO DE PREENCHIMENTO

6

- Preenchimento direto a partir de garrafas de vidro, garrafas PET e latas
- Sem perda de CO<sub>2</sub> e O<sub>2</sub> por preenchimento pressurizado

O Dispositivo de preenchimento PFD transfere sua amostra diretamente de um recipiente fechado - uma garrafa ou lata - para a câmara de medição de um instrumento de medição. O PFD e o PFD Plus são os dispositivos de preenchimento ideais para medidores de CO<sub>2</sub>/O<sub>2</sub> e sistemas de medição pressurizados.

# Configurações Recomendadas

Projete seu sistema de medição de refrigerantes, um componente por vez

1

Para xaropes ou bebidas não carbonatadas com trocador de amostras

DMA 5001 Sound Velocity
+ pH 3101
+ Xsample 320

- Meça até quatro parâmetros de uma só vez, em três a cinco minutos, 6x mais rápido do que com métodos convencionais
- Analise toda a sua carteira de refrigerantes e bebidas prontas
- Otimize seus processos de medição com preenchimento automatizado
- Elimine a influência do operador, obtenha os mais precisos resultados de % Diet

2

Para parâmetros relevantes da embalagem finalizada

DMA 4501 Diet
+ CarboQC ME e Opção O <sub>2</sub> (Plus)
+ pH 3201
+ PFD (Plus)

- Meça até seis parâmetros de uma só vez em três a seis minutos
- Para bebidas regulares e diet, energéticos e água carbonatada
- Reduza sua análise de referência de Diet em 75%
- Nenhuma preparação de amostra - zero influência do operador
- Atualize e aumente a eficiência do sistema com extensões modulares para medir O<sub>2</sub> dissolvido e pH

3

Para bebidas diet e inversão de açúcar a partir da embalagem finalizada

DMA 5001 Sound Velocity
+ CarboQC ME e Opção O <sub>2</sub> (Plus)
+ pH 3201
+ PFD (Plus)

- Meça até sete parâmetros de uma só vez em três a cinco minutos
- Elimine a necessidade de inversão manual de açúcar
- Analisar refrigerantes regulares e diet, incluindo inversão de açúcar
- Combine com módulos para oxigênio dissolvido, pH, ou turbidez para concluir seu sistema para análise e bebida final.

MAIOR QUANTIDADE DE CONFIGURAÇÕES



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



<b>Configuração recomendada</b>	1	2	3
	↓	↓	↓
<b>Parâmetros</b>	°Brix   % Diet   °Brix fresco °Brix invertido   Grau de inversão   pH	°Brix   % Diet   CO <sub>2</sub>   O <sub>2</sub>   pH	°Brix   % Diet   °Brix fresco °Brix invertido   Grau de inversão   CO <sub>2</sub>   O <sub>2</sub>   pH

FAIXA DE MEDIÇÃO			
<b>Densidade</b>	de 0 g/cm <sup>3</sup> a 3 g/cm <sup>3</sup>		
<b>Velocidade do som</b>	1.000 m/s a 2.000 m/s	-	1.000 m/s a 2.000 m/s
<b>Temperatura</b>	20 °C		
<b>Pressão de operação</b>	Ambiente	Até 10 bar (para 0 °C a 50 °C)	Até 8 bar (116 psi)
<b>Concentração real de açúcar</b>	0 °Brix a 80 °Brix		
<b>Concentração do açúcar fresco/ invertido</b>	0 °Brix a 80 °Brix	0 °Brix a 15 °Brix	
<b>Grau de inversão</b>	0% a 100%	-	0% a 100%
<b>Concentração de diet</b>	0% Diet a 200% Diet; ou 0 mL NaOH a 200 mL NaOH; ou 0 g/L TA a 200 g/L TA; ou 0 mg/mL H <sub>3</sub> PO <sub>4</sub> a 600 mg/100 mL H <sub>3</sub> PO <sub>4</sub>		
<b>Concentração CO<sub>2</sub></b>	-	0 vol. a 6 vol. (0 g/L a 12 g/L) a 30 °C (86 °F) 0 vol. a 10 vol. (0 g/L a 20 g/L) <15 °C (59 °F)	
<b>Concentração O<sub>2</sub></b>	-	0 ppm a 4 ppm	
<b>Valor de pH</b>	pH 0 a pH 14		

REPETIBILIDADE S.D.			
<b>Densidade</b>	0,000001 g/cm <sup>3</sup>	0,000005 g/cm <sup>3</sup>	0,000001 g/cm <sup>3</sup>
<b>Velocidade do som</b>	0,1 m/s	-	0,1 m/s
<b>Temperatura</b>	0,001 °C (0,002 °F)	0,01 °C (0,02 °F)	0,001 °C (0,002 °F)
<b>Concentração real de açúcar</b>	<0,01 °Brix*	0,01 °Brix	<0,01 °Brix*
<b>Concentração do açúcar fresco/ invertido</b>	0,02 °Brix*	-	0,02 °Brix*
<b>Grau de inversão</b>	1%	-	1%
<b>Concentração de diet</b>	0,5% Diet		
<b>Concentração CO<sub>2</sub></b>	-	0,005 vol. (0,01 g/L)	
<b>Concentração O<sub>2</sub></b>	-	2 ppb (na faixa <200 ppb)	
<b>Valor de pH</b>	0,02 (na faixa de pH 3 a pH 7)		

<b>Configuração recomendada</b>	1	2	3
	↓	↓	↓

INFORMAÇÕES GERAIS	
<b>Recursos de energia</b>	U-View™, FillingCheck™, ThermoBalance™, correção completa da viscosidade, modo de medição ultrarrápida
<b>Quantidade Mínima de amostra por medição</b>	40 mL      150 mL
<b>Capacidade de processamento normal da amostra</b>	10 a 20 amostras por hora, dependendo da configuração do sistema
<b>Armazenamento interno</b>	Até 10.000 valores de medição com imagens fotográficas
<b>Interfaces de comunicação</b>	5 x USB, Ethernet, CAN, RS232
<b>Condições ambientais</b>	(EN 61010) Apenas para uso em ambientes internos
<b>Temperatura ambiente</b>	15 °C a 35 °C (59 °F a 95 °F)
<b>Umidade do ar</b>	Sem condensação; 20 °C, < 90% de umidade relativa; 25 °C, < 60% de umidade relativa; 30 °C, < 45% de umidade relativa

**Marcas registradas** PEM (017985525), U-View (006834791), FillingCheck (006834725), Thermobalance (006835094)

\* Até 60 °Brix a 20 °C

# Confiável. Adequado. Qualificado.

Nossos técnicos bem treinados e certificados estão prontos para manter seus instrumentos funcionando sem problemas.



**Tempo máximo de funcionamento garantido**



**Programa de Garantia**



**Tempos de resposta curtos**



**Rede global de Serviços**

SAIBA MAIS



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

# Complete sua Análise de Refrigerantes

SAIBA MAIS



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

A Anton Paar é a primeira fornecedora do mundo de uma linha completa para a análise de refrigerantes. Com 25 equipamentos laboratoriais e de processos, é possível rastrear mais de 15 parâmetros a partir de qualquer local na fábrica. Nunca foi tão fácil otimizar a qualidade de seus refrigerantes. Conectados via software Davis 5, os sensores de processo são calibrados e ajustados com o apertar de um botão, tomando as medidas de laboratório como referência.

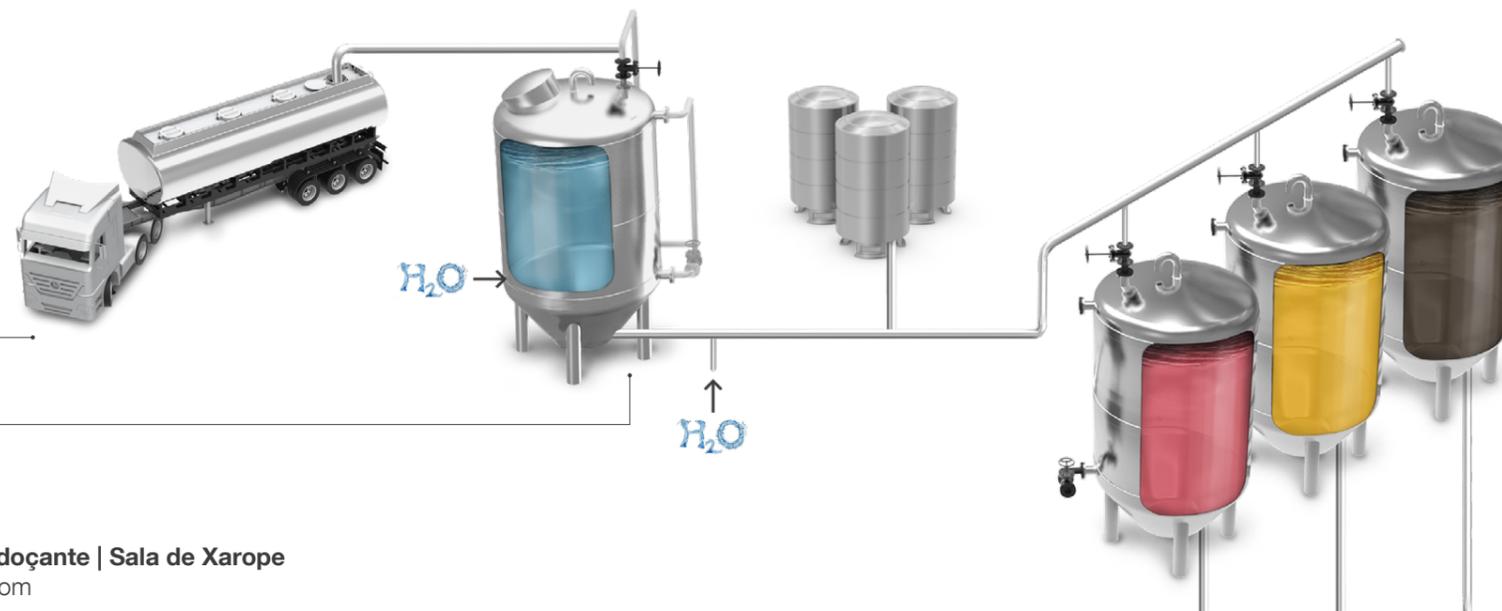
● Medição laboratorial (incluindo instrumentos portáteis)

● Medição de processo

## MONITORAMENTO DE XAROPE

### Monitoramento de matérias-primas

Densidade (°Brix), índice de refração, rotação óptica (°Z), pureza, classificação de cor, impurezas elementares



## MONITORAMENTO E INVERSÃO DE XAROPE

### Monitoramento de Matérias-primas

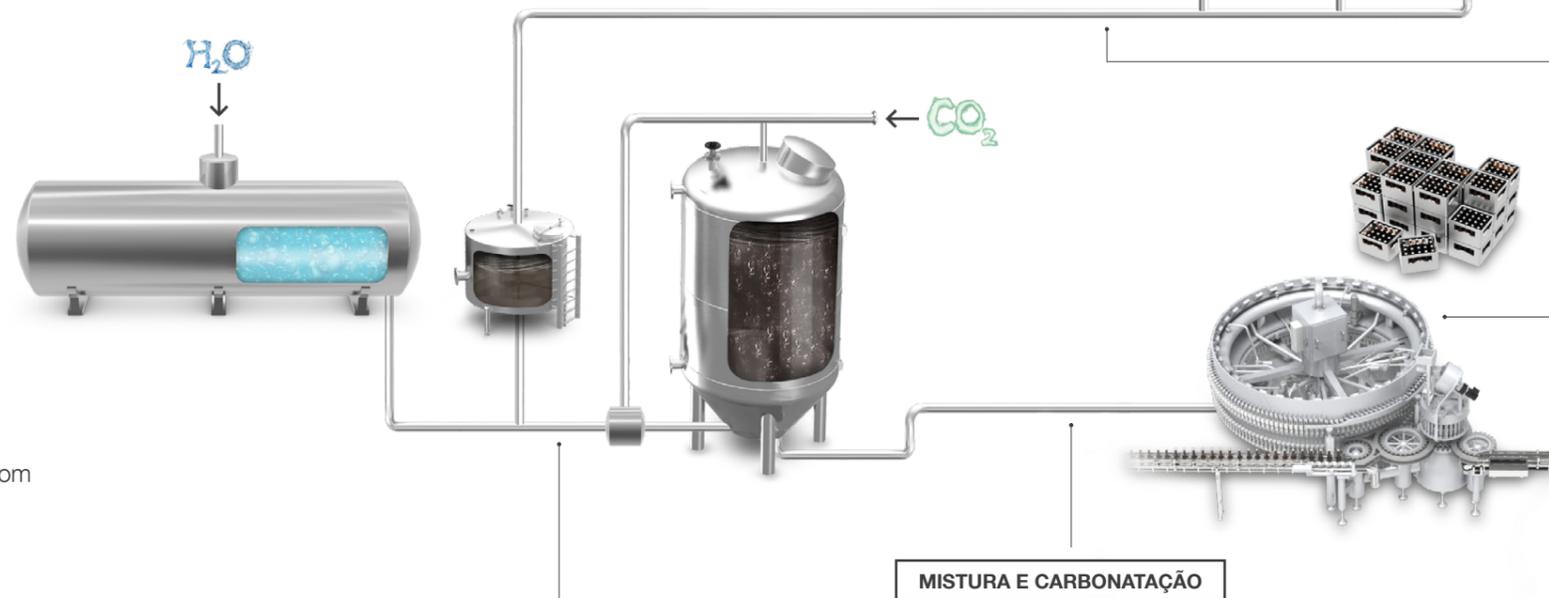
Densidade (°Brix), densidade e velocidade do som (inversão de açúcar), Índice de Refração



## MONITORAMENTO E INVERSÃO DE XAROPE

### Monitoramento da dissolução de açúcar/adoçante | Sala de Xarope

Densidade (°Brix), densidade e velocidade do som (inversão de açúcar), Índice de Refração



## MISTURA E CARBONATAÇÃO

### Monitoramento Brix | Mistura

Densidade (°Brix), densidade e velocidade do som (inversão de açúcar), índice de refração, pH



## MISTURA E CARBONATAÇÃO

### Monitoramento de Refrigerantes | Carbonatação de Mistura

Densidade (°Brix), densidade e velocidade do som (inversão de açúcar), concentração de diet, CO<sub>2</sub> dissolvido, O<sub>2</sub> dissolvido



## CONTROLE DE QUALIDADE FINAL

### Monitoramento de Refrigerante | Preenchimento e Embalagem Final

Densidade (°Brix), densidade e velocidade do som (inversão de açúcar), Índice Refrativo, concentração de diet, CO<sub>2</sub> dissolvido, O<sub>2</sub> dissolvido, TPO



# Expanda o Seu Negócio

Nossas soluções de análise de refrigerantes são projetadas para crescer de acordo com suas necessidades. Seja integrando o gerenciamento de dados, aprimorando suas soluções analíticas ou implementando análises em linha em sua produção, nós temos o que você precisa.

## Meça inline

O sensor em linha Cobrix fornece medições contínuas de °Brix, % Diet, e de CO<sub>2</sub> durante a produção de refrigerante. Conectados via software Davis 5, ele é calibrado e ajustado automaticamente com o apertar de um botão, tomando as medidas de laboratório como referência.

## Go paperless

Centralize os dados do seu laboratório e armazene todas as suas medições em apenas um espaço digital. Com nosso software de execução de laboratório, AP Connect, seus dados estão acessíveis a partir de qualquer computador da rede, sempre que precisar. Agilizar seu fluxo de dados libera tempo para análise e garante rastreabilidade total.

## Maximize a eficiência

A série Flex-Blend é uma solução modular para blendagem em linha, carbonatação e dosagem que consiste em módulos de processo autônomos montados em um Skid. Com base nas suas necessidades, estes módulos podem ser integrados em qualquer linha de produção - não importando o tipo. Isso para não mencionar sua estrutura modular, que lhe dá um design compacto e uma pequena área de ocupação.



