

Rozwiązania do uzyskania znakomitego piwa

Przegląd analizy piwa



Lider rynku w analizie piwa

Jako lider rynku oferujący rozwiązania analityczne dla branży napojów od 50 lat opracowaliśmy szereg innowacji technicznych zwiększających dokładność i szybkość pomiarów.



Ponad 50 lat doświadczenia i wiedzy specjalistycznej

Nawiąż współpracę z partnerem posiadającym ponad 50-letnie doświadczenie w branży. Zyskaj dostęp do wsparcia w dowolnym miejscu i czasie. Zaufaj sprawdzonej wiedzy, na której polegają badacze i specjaliści ds. kontroli jakości w wielu branżach na całym świecie.



50 parametrów jakościowych w 8 minut

Zmierz wszystkie istotne parametry za pomocą jednej konfiguracji. Zautomatyzuj napełnianie i czyszczenie do 24 próbek z rzędu w systemach bezciśnieniowych, oszczędzając czas i wysiłek. Zapewnij najwyższą jakość produktu dzięki przyrządom przenośnym, zaawansowanym systemom pomiarowym, zautomatyzowanym laboratoriom kontroli jakości i czujnikom procesowym.



Destylacja na wyższym poziomie – 10x szybciej

Zdaj się na doświadczenie lidera rynku analizy napojów. Zwiększ dokładność i szybkość pomiaru, przeprowadź analizę alkoholu do 10x szybciej niż w przypadku destylacji. Zmniejsz ilość odpadów, popraw wydajność, zapewnij stałą jakość i usprawnij proces.



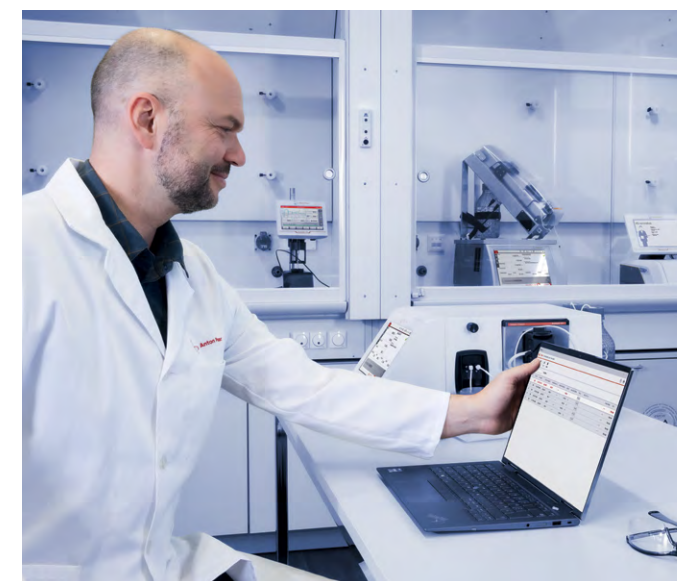
Zgodność z ponad 16 normami branżowymi

Nasze systemy pomiarowe są w pełni zgodne z ponad 16 normami branżowymi ustanowionymi przez MEBAK, TTB, GB, EBC, BCOJ, ASBC i AOAC. Zapewniają wiarygodne, spójne wyniki spełniające globalne wymagania regulacyjne i jakościowe. Możesz zaufać naszym systemom, które gwarantują zgodność z przepisami w licznych zastosowaniach na wielu rynkach.



Ponad 85 punktów serwisowych i 3-letnia gwarancja

Nasze urządzenia słyną z trwałości, lecz w razie potrzeby pracownik globalnej sieci serwisowej zapewni wsparcie w języku lokalnym w czasie do 24 godzin. W każdym przypadku opracowania nowej generacji urządzeń zapewniamy dostępność części zamiennych do poprzednich modeli przez co najmniej 10 lat.



System do obsługi badań laboratoryjnych: AP Connect

AP Connect umożliwia profesjonalny sposób zarządzania danymi bez użycia papieru, z dostępem z dowolnego komputera podłączonego do sieci. Eliminuje błędy wynikające z przenoszenia danych, centralizuje dane ze wszystkich urządzeń i usprawnia procedury robocze przy użyciu jednego interfejsu. Oszczędzaj czas i zapewnij zgodność z przepisami dzięki wydajnemu przepływowi danych i opcjonalnej dokumentacji walidacyjnej.

Zawsze doskonała technologia

Nasza technologia U-Pulse, oparta na zaufanej metodzie wzbudzania pulsacyjnego połączona z opatentowaną spektroskopią NIR zapewnia niezrównaną wydajność i wyznacza nowe standardy analizy napojów.



Powtarzalność alkoholu rzędu 0,01% obj.

Technologia U-Pulse wspierana przez FillingCheck™ i U-View™, w połączeniu z powtarzalnością pomiaru alkoholu rzędu 0,01% obj. umożliwia najdokładniejsze obliczenie ekstraktu i kaloryczności.

Spersonalizowana konfiguracja: 21 urządzeń i modułów

Wykorzystaj dostęp do szerokiego portfolio: od urządzeń przenośnych po systemy wieloparametrowe – na każdym etapie analizy. Z łatwością przeprowadzaj pomiary od breczki do produktu końcowego. Precyzyjnie analizuj wszystkie rodzaje piwa, od jasnych pilznerów po ciemne stouty.

Intuicyjny interfejs użytkownika z 12 kierowanymi procedurami

Uzyskaj prosty dostęp do najczęściej używanych funkcji za pośrednictwem ekranu o przekątnej 10,4 cala z obszarem szybkiego dostępu. Przypisz poziomy użytkownikom i zapobiegaj nieautoryzowanym zmianom. Bądź na bieżąco dzięki alertom systemowym i wyświetlanym statusom podajników próbek lub modułów pomiarowych.

Dokładność gęstości: 0,000005 g/cm³

Czujniki pomiarowe ze szkła borokrzemianowego wytwarzamy wyłącznie we własnych zakładach produkcyjnych. Zachowanie pełnej kontroli nad procesem wytwórczym tych niezwykłych czujników stanowiących podstawę genialnej technologii DMA umożliwia stworzenie najbardziej precyzyjnych gęstościomierzy na rynku.

Zaufana, opatentowana technologia NIR

Selektywna absorpcja NIR rzędu 1200 nm zapewnia szybką i precyzyjną analizę wszystkich napojów alkoholowych. Jej dokładność i wszechstronność sprawiają, że jest to wiodąca na rynku technologia kontroli jakości napojów. Dostępne są moduły Alcolyzer umożliwiające analizę 12 klas napojów od 0% obj. do 65% obj.

Maksymalny potencjał



Lider
rynku



DMA 35
Przenośny gęstościomierz

- Dokładność gęstości: 0,001 g/ml
- Najszerszy zakres lepkości na rynku
- Szybkie i niezawodne monitorowanie fermentacji w zakresie od -10 °Plato do +85 °Plato
- Pobieranie próbek w temperaturze do 100°C (gorąca brzeczka); brak potrzeby aktywnej kontroli temperatury
- Szybkie wyniki przy objętości próbki wynoszącej zaledwie 2 ml
- Przechowywanie i eksport ponad 1000 wyników do drukarki lub PC
- Niewielka waga: zaledwie 0,66 kg



Alex 301, Alex 501
Miernik stężenia alkoholu i zawartości ekstraktu

- Dokładność:
Alex 301: 0,25% obj. dla piwa, wina, sake, alkoholi wysokoprocentowych <100 g/l; 0,45% obj. dla klarownych alkoholi wysokoprocentowych o zawartości ekstraktu >100 g/l i do 47% obj.
Alex 501: 0,2% obj. dla piwa, wina, sake, alkoholi wysokoprocentowych <100 g/l; 0,4% obj. dla klarownych alkoholi wysokoprocentowych o zawartości ekstraktu >100 g/l i do 47% obj.
- Pomiar alkoholu i ekstraktu od 0,5% obj. do 47% obj.
- Dołączony zestaw do przygotowania próbek mętnego piwa i wina
- Obsługa jednym przyciskiem i wyniki czasie poniżej 3 minut
- Monitorowanie krzywej fermentacji do 40 partii



Alcolyzer 5001, Alcolyzer 7001
Miernik alkoholu

- Powtarzalność:
Alcolyzer 5001: 0,03% obj.
Alcolyzer 7001: 0,01% obj.
- Zgodność z normami AOAC, BCOJ i OIV; płynny transfer danych
- Jedno urządzenie do analizy 12 rodzajów próbek zawierających od 0% obj. do 65% obj. alkoholu
- Precyzyjne wyniki uzyskane w czasie dwóch minut bez konieczności destylacji
- Opatentowana technologia NIR zapewnia powtarzalność pomiarów alkoholu rzędu 0,01% obj.
- Możliwość rozbudowy o podajnik próbek i opcjonalny moduł pomiaru barwy przy 430 nm do 24 próbek w jednym cyklu (tylko model 7001)



CboxQC
Przenośny miernik rozpuszczonego CO₂ i O₂

- Pobieranie próbek ze wszystkich typowych opakowań, linii technologicznych, zbiorników, kegów i beczek
- Działanie w trudnych warunkach otoczenia: klasa ochrony IP67 i gumowa obudowa
- Łączony pomiar stężenia CO₂ i O₂ w zaledwie 90 sekund
- FillingCheck™: automatyczne wykrywanie błędów napełniania
- Do 11 godzin pracy na baterii (możliwość ładowania przenośnego)
- Kompaktowa, lekka i przenośna konstrukcja



TPO 5000
Miernik całkowitej zawartości tlenu w opakowaniu

- Pomiar całkowitej zawartości tlenu bezpośrednio z puszek, butelek szklanych oraz butelek PET
- Wyniki TPO w zaledwie cztery minuty
- Automatyczne czyszczenie, minimalne nakłady konserwacji
- Integracja z miernikami Anton Paar do pomiaru CO₂ CarboQC lub CO₂ i O₂ CboxQC
- Eksploatacja w trudnych warunkach procesowych
- Jedyne rozwiązanie łączące pomiar całkowitej zawartości tlenu oraz ponad 50 parametrów specyficznych dla branży piwowarskiej z jednego opakowania.



Top
Seller



DMA 4002, DMA 5002, DMA 6002
Modułowy gęstościomierz stacjonarny

- Dokładność:
DMA 4002: 0,00005 g/cm³
DMA 5002: 0,00001 g/cm³
DMA 6002: 0,000005 g/cm³
- U-Pulse, U-Dry, U-View™
- Pomiar za dotknięciem przycisku
- Dioda stanu i podświetlenie strzykawki
- Dostępne rozszerzenia modułowe
- Pełna automatyzacja dzięki serii Xsample
- Wyniki z dokładnością do czterech miejsc dziesiętnych w 20 sekund

Aplikacje

Analiza brzeczki
Monitorowanie fermentacji
Pomiar ekstraktu pozornego

Monitorowanie fermentacji
Analiza alkoholu
Analiza ekstraktu

Analiza fermentacji
Analiza napoju w trakcie produkcji
Zatwierdzenie produktu do obrotu

Aplikacje

Analiza rozpuszczonego tlenu i CO₂ w trakcie procesu i dla gotowych produktów

Analiza tlenu rozpuszczonego oraz tlenu i objętości w przestrzeni headspace
Analiza w opakowaniu końcowym
Kontrola napełniania

Analiza brzeczki
Analiza fermentacji
Urządzenie sterujące dla systemów pomiarowych

System pomiarowy



Wybierz spośród
następujących opcji
i urządzeń głównych:

- DMA 4002
- DMA 5002
- DMA 6002
- DMA 6002 Sound Velocity



pH	Zmętnienie	Zawartość alkoholu	CO ₂ , O ₂	Urządzenie napęlniające	Całkowita zawartość tlenu w opakowaniu
pH 1102	Haze 3001	Alcolyzer 1001 Beer	CarboQC 1001	PFD	TPO 5000
pH 1201	Lepkość	Alcolyzer 3001 Beer	CarboQC ME	PFD Plus	Podajnik próbek
pH 3101	Lovis 2001	Alcolyzer 3001	Opcja O ₂ Plus przeznaczona dla CarboQC ME / 1001	Podgrzewacz próbek	Xsample 320
pH 3201					Xsample 520

Dostępne opcjonalnie

Rozszerzenia modułowe



pH

- Określanie pH wraz z innymi parametrami jakościowymi
- Moduły pH 1101, pH 1201, pH 3101 i pH 3201 obsługują ciśnieniowe i bezciśnieniowe rozwiązania analityczne
- Pomiary wykonywane bezpośrednio z opakowania lub przy użyciu odgazowanych próbek



Zmętnienie

- Haze 3001 wykorzystuje uznaną metodę proporcji obejmującą pomiar pod trzema kątami (0° dla światła przechodzącego oraz 25 i 90° dla światła rozproszonego)
- Eliminuje wpływ wielkości cząstek na wartość zmętnienia
- Umożliwia wykrywanie zanieczyszczeń
- Chroni właściwości wizualne
- Wykrywa efekt chill haze w połączeniu z zasilaniem wodą umożliwiającym wymianę ciepła



Lepkość

- Lovis 2001 określa lepkość dynamiczną, kinematyczną, względną i istotną cieczy
- Dostępne różne konfiguracje kapilar
- Odpowiedni do określania lepkości i przewidywania czasu filtracji brzezki



Zawartość alkoholu i barwa

- Alcolyzer umożliwia selektywny pomiar alkoholu i uzyskanie dokładnych wyników
- Odpowiedni do napojów takich jak piwo, wino i alkohole wysokoprocentowe
- Brak konieczności kalibracji specyficznej dla produktu
- Opcjonalny moduł umożliwia szybki pomiar barwy piwa



CO₂, O₂

- Metoda wielokrotnego rozprężania objętości eliminuje wpływ innych rozpuszczonych gazów (np. N₂ i O₂).
- Opcja O₂ Plus zapewnia kompatybilność z nowymi oraz poprzednimi modelami modułów CarboQC ME
- Prosty sposób rozszerzenia systemu o opcję O₂ Plus



Urządzenie napełniające

- Urządzenie napełniające PFD pobiera próbki bezpośrednio z zamkniętych opakowań – butelek i puszek – do komory pomiarowej urządzeń analitycznych
- Szczelne i ciśnieniowe napełnianie eliminują utratę CO₂ podczas pobierania próbki
- Kompatybilne z podgrzewaczem próbek, który zapewnia niezawodny pomiar alkoholu w temperaturze poniżej 15°C
- Zoptymalizowany proces przygotowania próbki skraca czas pomiaru



Całkowita zawartość tlenu w opakowaniu

- TPO 5000 przeprowadza analizę w czasie poniżej czterech minut
- Możliwość pracy samodzielnie, w połączeniu z miernikiem CO₂ lub jako element systemu do analizy napojów w opakowaniu



Podajnik próbek

- Seria Xsample oferuje najszerzy zakres automatyzacji na rynku
- Umożliwia automatyczne napełnianie i w pełni automatyczne przetwarzanie
- Automatyczny pomiar próbek

Zalecane konfiguracje: Systemy bezciśnieniowe



Dowiedz się więcej



DMA 4002
Alcolyzer 1001 Beer
pH 1101
Xsample 320

Kontrola jakości dla browarów rzemieślniczych i produkcji małoseryjnych

- System Alcolyzer: dedykowany dla browarów rzemieślniczych
- Pomiar kluczowych parametrów piwa w zakładzie browarniczym
- Każdy rodzaj piwa: bez kalibracji specyficznej dla produktu
- Seletywne oznaczanie stężenia alkoholu; zgodność z destylacją (metodą referencyjną)
- Wiodąca technologia rekomendowana przez EBC, ASBC, MEBAK i BCoJ

Wieloparametrowy system pomiarowy:
Zaprojektuj swój system do analizy piwa,
element po elemencie.



DMA 5002
Alcolyzer 3001 Beer
pH 3101
Xsample 520

Kontrola jakości dla dużych i przemysłowych zakładów browarniczych

- Monitorowanie całego procesu produkcji: od brzezki do gotowego piwa
- Odpowiedni do wszystkich rodzajów piwa, cydru, napojów typu hard seltzer i kombuczy
- Autoryzacja jakości produktu przeznaczonego do butelkowania
- Wiodąca na rynku technologia wykorzystująca seletywne oznaczanie alkoholu



DMA 6002
Alcolyzer 3001 Beer z opcją Color
Haze 3001
pH 3101
Xsample 520

Wysokiej klasy rozwiązanie zapewniające doskonałą fermentację, przechowywanie i kontrolę produktu końcowego

- Monitorowanie całego procesu produkcji: od brzezki do gotowego piwa
- Ochrona właściwości wizualnych
- Do wszystkich rodzajów piwa, cydru, napojów typu hard seltzer i kombuczy
- 4 moduły pomiarowe, ponad 30 parametrów specyficznych dla branży
- W pełni automatyczne sprawdzenia/kalibracje przez wbudowane procedury SOP

Zalecane konfiguracje: Systemy ciśnieniowe



Dowiedz się
więcej



DMA 4002
Alcolyzer 1001
pH 1201
CarboQC 1001
PFD

**Kontrola produktu w opakowaniu dla browarów
rzemieślniczych**

- Weryfikacja jakości piwa rzemieślniczego
- Selektywne oznaczanie stężenia alkoholu za pomocą unikalnej technologii Alcolyzer
- Każdy rodzaj piwa: bez kalibracji specyficznej dla produktu
- Selektywna analiza CO₂

Wieloparametrowy system pomiarowy: System do analizy piwa w opakowaniu



DMA 5002
Podgrzewacz próbek
Alcolyzer 3001 Beer z opcją Color
Haze 3001
pH 3201
CarboQC ME z opcją O ₂ Plus
PFD Plus

**Kontrola produktu w opakowaniu dla dużych
zakładów browarniczych**

- Zapewnienie specyfikacji produktu w zaledwie 3 minuty
- Spełnienie wymogów prawnych
- Ochrona właściwości wizualnych i poziomów rozpuszczonego tlenu
- Eliminacja przygotowania próbki i wpływu operatora



Najlepszy
system
analizy piwa
na świecie

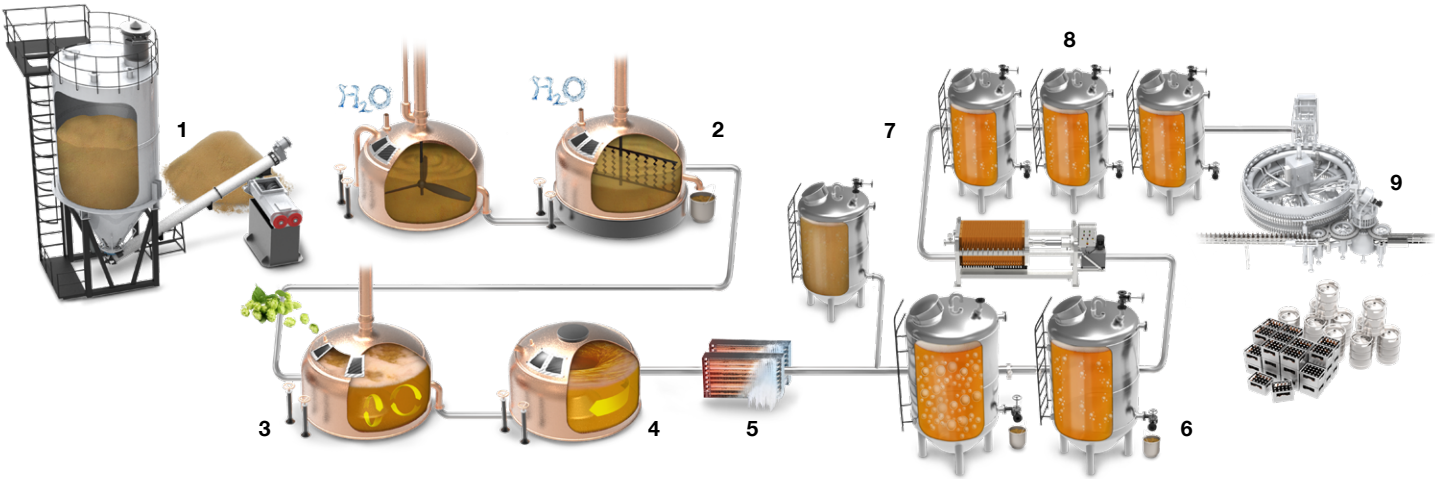
DMA 5002
Podgrzewacz próbek
Alcolyzer 3001 Beer z opcją Color
Haze 3001
pH 3201
CarboQC ME
TPO 5000

**Najbardziej kompleksowa analiza
z jednego opakowania**

- Zapewnienie wydajności napełniania
- Pomiar ponad 50 parametrów jakościowych z jednego opakowania
- Wszystkie dane za naciśnięciem przycisku i w jednym zestawie danych
- W pełni zautomatyzowane czyszczenie i test szczelności

Przeprowadź kompletną analizę piwa

Jesteśmy pierwszym na świecie dostawcą rozwiązań do analizy piwa w pełnym zakresie. Szeroka gama urządzeń laboratoryjnych i procesowych umożliwia śledzenie ponad 50 parametrów z dowolnego miejsca w zakładzie. Zapewnianie stałej jakości piwa jeszcze nigdy nie było tak proste. Oprogramowanie Davis 5 umożliwia kalibrację i adiustację czujników procesowych za naciśnięciem przycisku, jako referencję wykorzystując wyniki pomiarów laboratoryjnych.



	Analiza brzezki					Kontrola fermentacji	Przechowywanie	Butelkowanie	
	Monitorowanie jakości surowców	Monitorowanie brzezki Kadź zacierna i filtracyjna	Monitorowanie brzezki Kocioł	Monitorowanie brzezki Wirówka	Monitorowanie brzezki Chłodzenie brzezki	Monitorowanie fermentacji/ napowietrzania Zbiornik fermentacyjny	Monitorowanie piwa Filtracja	Monitorowanie piwa Przechowywanie (BBT)	Monitorowanie piwa Przed rozlewem i końcowe pakowanie
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Gęstość (ekstrakt)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Gęstość (°Plato)		✓	✓	✓	✓				✓
Gęstość (SG)		✓	✓	✓	✓				✓
pH	✓			✓		✓	✓	✓	✓
Lepkość	✓						✓	✓	
Zanieczyszczenia elementarne	✓								✓
Prędkość dźwięku (ekstrakt)	✓	✓	✓	✓	✓				
Zmętnienie				✓			✓	✓	✓
Barwa				✓			✓	✓	✓
Współczynnik załamania światła (ekstrakt)						✓			
Alkohol						✓	✓	✓	✓
Rozpuszczony O ₂						✓	✓	✓	✓
Rozpuszczony CO ₂							✓	✓	✓
TPO									✓
Pomiar w laboratorium	✓	✓		✓		✓	✓	✓	✓
Pomiar procesowy		✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓

Przygotuj się na przyszłość

Zainspirowane ponad 50-letnim doświadczeniem rozwiązania analityczne Anton Paar umożliwiają adaptację do nadchodzących potrzeb oraz wspierają rozwój firmy.



Edge 7000

- Potężny kontroler procesowy z najnowocześniejszymi interfejsami i procesorami umożliwiające płynne monitorowanie wielu urządzeń
- Nowoczesna konstrukcja z 10,1-calowym projekcyjnym wyświetlaczem multitouch
- Długoterminowe bezpieczeństwo i elastyczność dzięki oprogramowaniu bazującemu na systemie Linux
- Niezależny od platformy interfejs użytkownika oparty na przeglądarce internetowej



ALAB 5000

- Pełna automatyzacja, działanie 24/7: brak przestojów i maksymalna wydajność
- Wyniki pomiarów kluczowych parametrów kontroli jakości w czasie rzeczywistym
- Brak konieczności manualnego przygotowania próbek
- Zaprojektowany do pracy w trudnych warunkach produkcyjnych
- Dostępny wariant analityczny oraz do pomiaru momentu obrotowego otwarcia kapsli i nakrętek

Niezawodność. Zgodność. Wiedza.

Nasi świetnie wyszkoleni i certyfikowani technicy są zawsze gotowi, aby zapewnić płynną pracę Twoich urządzeń.



Maksymalny czas działania

Niezależnie od tego, jak intensywnie korzystasz z urządzenia, pomożemy utrzymać je w idealnej formie i zabezpieczyć inwestycję. Przez co najmniej 10 lat po zaprzestaniu produkcji urządzenia zapewniamy dostęp do wszelkich usług serwisowych i części zamiennych, jakie mogłyby okazać się potrzebne.

Program gwarancyjny

Jesteśmy przekonani o wysokiej jakości naszych urządzeń. Dlatego zapewniamy pełną gwarancję na okres 3 lat. Pamiętaj jedynie o przestrzeganiu odpowiedniego harmonogramu konserwacji. Możesz również przedłużyć okres gwarancji na urządzenie.

Szybki czas reakcji

Wiemy, że czasami pilnie potrzebujesz odpowiedzi. Dlatego zapewniamy reakcję na zapytanie w ciągu 24 godzin. Oferujemy bezpośrednią pomoc zapewnianą przez ludzi, a nie chat-boty.

Globalna sieć usług

Nasza rozbudowana sieć serwisowa dla klientów obejmuje ponad 600 certyfikowanych techników serwisu w 85+ lokalizacjach. Gdziekolwiek jesteś, w pobliżu zawsze dostępny jest technik serwisu Anton Paar.



Systemy do analizy piwa

	Kontrola jakości dla browarów rzemieślniczych i produkcji małoseryjnych	Kontrola jakości dla dużych i przemysłowych zakładów browarniczych	Rozwiązanie modułowe: usprawnienie fermentacji i przechowywania
Parametry	Alkohol Ekstrakt pH	Alkohol Ekstrakt pH	Alkohol Ekstrakt pH Zmętnienie Barwa
Zakres pomiarowy			
Alkohol	Od 0% obj. do 12% obj.		
Gęstość	Od 0 g/cm³ do 3 g/cm³		
Barwa	-	-	Od 0 EBC do 120 EBC (od 0 ASBC do 60,96 SRM ASBC)
Wartość pH	Od pH 0 do pH 14		
Zmętnienie	-	-	Od 0 EBC do 100 EBC(od 0 ASBC do 6900 SRM (ASBC))
Powtarzalność (odchylenie standardowe)			
Alkohol	0,05% obj.	0,01% obj.	
Gęstość	0,00001 g/cm³	0,000003 g/cm³	0,000001 g/cm³
Barwa	-	-	0,1 EBC (0,05 SRM ASBC))
Wartość pH	0,02 w zakresie od pH 3 do pH 7		
Zmętnienie	-	-	0,3% wartości zmierzonej +0,02 EBC / 1,4 ASBC zgodnie z zawiesiną referencyjną formazyny
Informacje ogólne			
Funkcje specjalne	U-Tube, U-View™, U-Dry, U-Pulse		
Minimalna ilość próbki na pomiar	35 ml		
Typowy czas pomiaru jednej próbki	4 min (z wprowadzaniem próbki włącznie)		
Przepustowość	Od 15 do 20 próbek na godzinę		
Wymiary (dł. x szer. x wys.)	482 mm x 390 mm x 446 mm (19,0 x 15,4 x 17,6 cala)	482 mm x 730 mm x 446 mm (19,0 x 28,9 x 17,6 cala)	
Zasilanie	Od 100 do 240 V AC, 50/60 Hz, wahania ±10%, 190 VA		
Temperatura otoczenia	Od 15°C do 32°C (59°F do 89,6°F)		
Wilgotność powietrza	Bez kondensacji w temp. 20°C: <90% wilgotności względnej 25°C: <60% wilgotności względnej 30°C: <45% wilgotności względnej		
Normy			
MEBAK	Rozdział 2.9.6.3 (B-590.10.181) Rozdział 2.12.2 (B-420.01.272)		Rozdział 2.9.6.3 (B-590.10.181) Rozdział 2.12.2 (B-420.01.272) Rozdział 2.14.1.2 (B-420.01.272)
TTB	-	Pomiar gęstości na potrzeby badania zawartości alkoholu w celach podatkowych	
GB	T 4928-2008		
EBC	Rozdział 8.2.2 Rozdział 9.2.6 Rozdział 9.43.2		Rozdział 8.2.2 Rozdział 9.2.6 Rozdział 9.43.2 Rozdział 8.5 Rozdział 8.6
BCOJ	8.3.6 Alcolyzer do pomiaru zawartości alkoholu 8.4.3 Alcolyzer do pomiaru ekstraktu rzeczywistego Analityczna metoda badania piwa		
ASBC	Beer-4G: Zawartość ekstraktu brzezki podstawowej za pomocą technologii NIR (2004)		
AOAC	-	-	Metoda 956.02 (430 nm)

Znaki zastrzeżone: FillingCheck (006834725), U-View (006834791), ThermoBalance (006835094)

Systemy do analizy piwa w opakowaniu

	Kontrola produktu w opakowaniu dla browarów rzemieślniczych	Kontrola produktu w opakowaniu dla dużych zakładów browarniczych	Najbardziej kompleksowa analiza z jednego opakowania
Parametry	Alkohol Ekstrakt pH CO ₂	Alkohol Ekstrakt pH CO ₂ DO	Alcohol Ekstrakt pH Zmętnienie CO ₂ DO HSO HSV
Zakres pomiarowy			
Alkohol	Od 0% obj. do 12% obj.		
Gęstość	Od 0 g/cm³ do 3 g/cm³		
Barwa	-	Od 0 EBC do 120 EBC (od 0 ASBC do 60,96 ASBC)	
Wartość pH	Od pH 0 do pH 14		
Zmętnienie	-	Od 0 EBC do 100 EBC (od 0 ASBC do 6900 ASBC)	
Powtarzalność (odchylenie standardowe)			
Alkohol	0,05% obj.	0,01% obj.	
Gęstość	0,00001 g/cm³	0,000003 g/cm³	
Barwa	-	0,1 EBC (0,05 ASBC)	
Wartość pH	0,02 w zakresie od pH 3 do pH 7		
Zmętnienie	-	0,3 % wartości zmierzonej +0,02 EBC / 1,4 ASBC zgodnie z zawiesiną referencyjną formazyny	
Informacje ogólne			
Funkcje specjalne	U-Tube, U-View™, U-Pulse		
Minimalna ilość próbki na pomiar	150 ml		260 ml
Typowy czas pomiaru jednej próbki	3 min (z wprowadzaniem próbki włącznie)		Od 8 do 10 min (z wprowadzaniem próbki włącznie)
Przepustowość	15 próbek na godzinę		7 próbek na godzinę
Wymiary (dł. x szer. x wys.)	482 mm x 730 mm x 446 mm (19,0 x 28,9 x 17,6 cala)		515 mm x 1200 mm x 1120 mm (20,3 x 47,3 x 44,1 cala)
Zasilanie	Od 100 do 240 V AC, 50/60 Hz, wahania ±10%, 190 VA		
Temperatura otoczenia	Od 15°C do 32°C (59°F do 89,6°F)		
Wilgotność powietrza	Bez kondensacji w temp. 20°C: <90% wilgotności względnej 25°C: <60% wilgotności względnej 30°C: <45% wilgotności względnej		
Normy			
MEBAK	Rozdział 2.9.6.3 (B-590.10.181) Rozdział 2.12.2 (B-420.01.272)	Rozdział 2.9.6.3 (B-590.10.181) Rozdział 2.12.2 (B-420.01.272) Rozdział 2.14.1.2 (B-420.01.271)	
TTB	-	Pomiar gęstości na potrzeby badania zawartości alkoholu w celach podatkowych	
GB	T 4928-2008		
EBC	Rozdział 8.2.2 Rozdział 9.2.6 Rozdział 9.43.2		Rozdział 8.2.2 Rozdział 9.2.6 Rozdział 9.43.2 Rozdział 8.5 Rozdział 8.6
BCOJ	8.3.6 Alcolyzer do pomiaru zawartości alkoholu 8.4.3 Alcolyzer do pomiaru ekstraktu rzeczywistego Analityczna metoda badania piwa		
ASBC	Beer-4G: Zawartość ekstraktu brzezki podstawowej za pomocą technologii NIR (2004)		
AOAC	-	Metoda 956.02 (430 nm)	

Znaki zastrzeżone: FillingCheck (006834725), U-View (006834791), ThermoBalance (006835094)

