Anton Paar

葡萄美酒
解决方案

葡萄酒分析概述

酒精饮料分析
市场的领导者

50 年来，我们作为市场领导者始终致力于为饮料行业提供分析解决方案，我们开发了一系列技术创新，提高了测量的准确性和速度。我们在快速发展的饮料行业趋势预测和应用领域始终领先一步，提供的解决方案将助力您抢占市场先机。无论您是要分析红葡萄酒、白葡萄酒、桃红葡萄酒还是起泡酒，我们都可以帮助您节省时间，轻松分析并交付优质产品。您还可以从我们这里找到用于测量清酒等特殊应用的解决方案。

1

2

3

4

5

1

领先行业趋势一步

- → 依靠引领市场的葡萄酒行业分析解决方案专业知识
- → 提高测量的准确性和速度,不到四分钟即可得到结果
- → 酒精分析速度比蒸馏快 10 倍,无需中和。
- → 最大限度地减少浪费、简化操作、保持一致的产品质量

观看视频

2

一流的效率、有效的质量控制

- → 只需一次设置,可在八分钟内测量 15 多个质量参数
- → 在常压系统中可连续自动进样和清洗多达 24 个样品
- → 通过手持式解决方案、测量系统、自动化质量控制实验室和在线传感器提供高质量的产品

观看视频

3

数十年应用经验

- → 了解您 的合作伙伴在该领域拥有40多年经验
- → 无论何时何地,只要您有需要都可以获得我们专业的应用支持
- → 世界各地和各行业的 QC经理都具备同样的专业知识,值得您的信赖

观看视频

4

拥有市场领先的密度计

- → 利用 30 多个引导工作流程和自动气泡检测等实用功能,让您的密度测量比以往更加轻松
- → U 型管老化效应的自动补偿功能和仪器使用寿命内超低的漂移量使其更具优势
- → 使用我们的实验室执行软件 AP Connect 简化您的数据管理

观看视频

5

专家服务,有保障

- → 了解在耐用性和服务方面安东帕的品质
- → 每件产品均享有 3 年保修
- → 每当您需要时,都可以访问我们的全球服务网络
- → 获得以您当地语言提供的支持
- → 在购买后至少 10 年都有备件可用

观看视频

始终卓越的技术

我们密度计的核心是什么?

手工制作的玻璃 U 型管。采用我们专有的脉冲激发方法,使我们选择性酒精测量的 Alcolyzer 产品组合更加完美。

它是葡萄酒分析的理想伙伴。

尽享市场领先的准确性

→ 从丰富的产品组合中选择您需要的仪器

→ 直接和选择性酒精测定,无需蒸馏

→ 每次都可获得0.01% v/v的卓越酒精可重复性

我们为您的需求提供解决方案

→ 获得丰富的产品组合:从手持设备到多参数测量系统

→ 执行您需要的分析:从发酵到成品,从红葡萄酒、白葡萄酒、桃红葡萄酒到起泡酒

使用 U-View™ 实时查看测量池

→ 可通过高清屏幕(1280 x 800 px)上的高画质图像观察玻璃测量池

→ 使用存储的图像验证正确的样品填充和测量

→ 可将结果打印成 U-View™图片或将全套测量数据传送到 LIMS 系统。

快速轻松地执行任务

→ 通过快速访问区域,可在 10.4"的屏幕上直接打开所需的菜单对话框。

→ 指定不同的用户级别,以防止意外更改。

→ 获得系统或者运行警报,查看当前自动进样器或者测量模块的状态。

确保使用 FillingCheck™ 正确进样

→ 实现灌装质量的自动监控

→ 获取实时错误检测和自动记录供以后验证

→ 具有我们的专利脉冲激发方法,了解您拥有市场上可靠性出色的气泡检测设备

我们
用于葡萄酒分析
的产品组合

Buy online
shop.anton-paar.com

成就
领袖

DMA 35:便携式密度计

→ 只需 2 mL 样品即可在葡萄酒生产过程中进行快速、可靠的质量控制

→ 存储多达 30 种测量方法和多达 250 个样品 ID

→ 存储超过 1000 个结果并将其导出到打印机或电脑

→ 通过 RFID 接口和蓝牙功能享受快速样品处理

Lyza 5000 Wine:FTIR 分析仪

→ 不到一分钟即可获得结果

→ 选择成熟的葡萄汁、发酵过程中的葡萄汁和葡萄酒分析模型

→ 一次性测量 15 个以上参数

Alcolyzer M Wine:酒精度计

→ 对 0% v/v 至 20% v/v 进行酒精分析

→ 非起泡酒无需样品制备

→ 进行分析只需不超过三分钟 - 比蒸馏快 10 倍。

→ 得益于 <0.1% v/v 的准确性,进行选择性酒精测定

→ 使用模块化扩展进行浊度和 pH 值测量

Alex 500:独立酒精和提取物测量仪

→ 同时监控多达 40 个红葡萄酒、白葡萄酒、桃红葡萄酒和起泡酒的发酵过程

→ 在一台仪器中采用了专利密度和近红外技术

→ 获得直接、实时的结果

→ 半自动采样和标准化样品处理 SOP 值得信赖

DMA 4101、DMA 4501、DMA 5001:
超快、超准确的密度计

→ 在 20 秒内分析葡萄酒并获得 4 位数准确度(可达 6 位数准确度)

→ 跟踪并消除生产中的差异,并实现每个批次的一致性。

→ 通过自动进样、测量和清洁选项实现更高通量

→ 值得信赖的超过 40 年行业技术

DMA 4501:
畅销产品

便携式质量控制:
随时随地

DMA 35:适用于现场的便携式密度计

DMA 35 非常耐用。但眼见为实。

- → IP54 防护等级:恶劣工业及现场应用都不在话下
- → 额外的橡胶套保护确保测量池的安全
- → 替代工作场所中的所有玻璃比重计并实现预期精度
- → 可更换测量池,方便自行维护

现场测量更容易

- → 在现场的所有过程步骤中,快速、可靠的质量控制将使您受益
- → 手势控制:单手测量
- → 适配手套
- → 快速将结果导出到打印机或电脑以进行记录和分析
- → RFID 接口和蓝牙能够简化您的操作并节省现场时间
- → 通过发酵监测模式跟踪每日测量结果

	DMA 35
密度范围	0 g/cm³ 至 3 g/cm³
密度精度	0.001 g/cm³

了解更多信息

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

入门级
内部实验室分析

Alex 500:酒精和提取物测量仪

可视化的发酵监测

- → 自信地监控和控制您的发酵过程
- → 使用发酵监测模式跟踪每日测量结果,它可以通过样品 ID 分配给罐的密度曲线,并快速纠正任何偏差
- → 一台设备控制多达 40 个发酵过程

轻松校准和校正

- → 检查 Alex 500 及 DI water 结果的正确性
- → 如果结果偏离较大,请用水进行调整
- → 用去离子执行零点校正后实现全天测量

	Alex 500
密度范围	0.95 g/cm³ 到 1.20 g/cm³
密度可重复性标准偏差	0.0005 g/cm³
酒精含量范围(葡萄酒)	8% v/v 至 20% v/v
酒精含量精度(葡萄酒)	0.2% v/v

了解更多信息

www.anton-paar.com/
apb-wine-alex500

测定酒精度内容更简单

Alcolyzer Wine M: 测定葡萄酒的酒精含量

适用于多种葡萄酒的一站式解决方案

- → 分析葡萄酒、起泡酒、苹果酒、米酒、酒精饮料和发酵果汁中的酒精含量
- → 通过精确的测量解开每种葡萄酒的秘密
- → 通过各种测量模块扩展 Alcolyzer Wine M 或作为独立解决方案使用

快速分析，即时洞察

- → 在三分钟内完成分析
- → 用可同时测定 pH 值的附件解放实验室容量
- → 精准确定整个产品组合的准确性，无需蒸馏

简单的分析系统适合任何葡萄酒厂

- → 通过使用便捷触摸屏轻松控制系统
- → 告别产品特定的校准需求
- → 通过紧凑的设计节省啤酒厂的空间

通过 Xsample 进样器实现自动化

- → 使用 Xsample 320 进行半自动进样
- → 使用 Xsample 520 一次测量最多 24 个样品

	Alcolyzer Wine M
酒精含量范围	8% v/v 至 20% v/v
酒精重复性标准偏差	0.01% v/v

了解更多信息

www.anton-paar.com/apb-wine-alcolyzer-m

葡萄酒分析的进化

Lyza 5000 Wine: 分析超过 15 个葡萄酒质量参数的最快方法

只需依次点击即可获得 15 多个参数

- → 测量乙醇、糖和酸度等关键参数
- → 葡萄汁、发酵中的葡萄汁和葡萄酒的分析

持久的优异性能

- → 创新的 12 次反弹 ATR 单元，可产生高强度信号和稳定结果
- → 获得专利的清洁性能指数可保证仪器清洁
- → 水和乙醇参比测量的引导工作流程，能够确保精确的结果

通过 Xsample 进样器实现自动化

- → 连接 Xsample 370 实现自动进样、参考测量、清洁和干燥
- → 使用 Xsample 520 提高通量，可连续处理高达 48 个样品。

	Lyza 5000 Wine
密度范围	0.98 g/cm³ 至 1.12 g/cm³
重复性标准偏差	0.0001 g/cm³
乙醇范围	0% v/v 至 20% v/v
乙醇重复性标准偏差	0.02% v/v
测量时间	<1 min

了解更多信息

www.anton-paar.com/apb-wine-lyza5000

更高水平的速度、更高水平的精度

DMA 4101、DMA 4501、DMA 5001:超快、超智能台式密度计

始终卓越:
革命性的用户体验
蒸馏馏分的精确密度测量,是国际公认的酒精测定参考方法。将其用作独立仪器或将其扩展到各种测量模块。

技术进步幅度大
- → 最快在 20 秒内即可达到 4 位数密度准确度
- → 专利脉冲激发方法,确保实现市场领先的精度、可实现重复性和重现性
- → 存储 10000 次测量
- → 超快速测量模式提高生产力
- → 通过定义不同样品的限值,立即做出是否合格的质量控制决策
- → 符合各种行业标准
- → 高达 6 位数的密度准确度
- → 自动转换为 % v/v

需要多参数分析?没问题
- → 将您的设备连接到各种安东帕测量模块,通过测量系统监测质量控制参数(比重、浸出物和卡路里)
- → 同时测量超过 50 个关键参数
- → 通过自动进样器甚至全自动质量控制实验室提高效率、生产率和安全性

各种功能帮助您充分利用测量结果
- → FillingCheck™ 可在几秒钟内检测到微气泡
- → U-View™ 能够显示测量池的可缩放图像
- → 通过 ThermoBalance™ 自动补偿温度影响
- → 用户引导流程
- → 兼容我们的实验室执行软件 AP Connect

	DMA 4101	DMA 4501	DMA 5001
密度范围	0 g/cm³ 至 3 g/cm³	0 g/cm³ 至 3 g/cm³	0 g/cm³ 至 3 g/cm³
密度可重复性标准偏差	0.00001 g/cm³	0.000005 g/cm³	0.000001 g/cm³
酒精范围 (蒸馏馏分)	0% v/v 至 100% v/v	0% v/v 至 100% v/v	0% v/v 至 100% v/v
酒精准确度 (蒸馏馏分)	0.05% v/v	0.025% v/v	<0.01% v/v

了解更多信息

www.anton-paar.com/apb-wine-dma

用途多种多样

1 葡萄汁分析
我们的技术确保葡萄汁质量参数的准确测量。您可以确定成熟的高峰期，收获最高品质的葡萄，并保证最终产品的质量。

2 发酵控制
通过密度、酒精和
pH 测量确保始终如一的高质量
产品、及时行动、精确的终点
测定，并减少时间和资源。
进行实时校正并极大提高产量。

3 过滤
由酒精和浊度计扩展的高端密度计可实现全面的过滤监控。确保彻底去除不可溶解物，无需重新开始发酵，并可保证微生物的稳定性，避免口感、香气、味道的变化。

4 稳定和储存
通过在储存前和储存期间对酒精含量和 PH 值进行细致监控，让葡萄酒达到最佳品质。这可确保产品的稳定性、确认产品规格，并确保只有装瓶的产品才符合最高质量标准。此外，准确测量酒精含量可以确保税收正确合规，规避任何出入。全面了解这些参数后，您就可以自信地将精心制作的产品装瓶，以其无与伦比的品质吸引鉴赏家。

5 灌装
对单瓶葡萄酒进行全面分析，以满足所有法律要求，并以最少量工作确保其一致性。通过消除样品制备和操作员错误，您可以提升生产流程并在行业中树立良好的声誉。

1

2

3

4

5

梦想体验

您有一个梦想:能有一台智能仪器,可以为您指示测量方式,如果您选错了方向,还可以直接引导您回到正途。一种高级仪器,可以告诉您测量结果中有气泡,通过照相机图像向您展示,并要求您重复测量。一款像智能手机一样直观的仪器。

易用设计
为我们的紧凑型台式密度计提供所有人梦寐以求的软件。这就是测量如此快速直观的原因。与革命性的操作系统一起,它能通过行业特定的配置文件、30 多个引导用户工作流程和 200 多个转换表,保证了出色的可用性和类似智能手机的体验。

智能功能
一款可以帮助您智能思考的仪器:高效的样品通量、行业配置自定义、采用新款自动算法驱动的 FillingCheck™ 的快速样品诊断、以及可靠的单次测量。为特定行业用户自动设置了用户界面,从而提供了超乎寻常的开箱即用测量体验。

梦想的数据:AP Connect 实验室执行软件
您有一个梦想:建立一个解放自由的无纸化实验室,消除转录错误并保证数据质量。您有一个梦想:拥有一个实验室,您可以轻松获得通过审核所需的数据,一切尽在咫尺。只需将仪器插入我们的实验室执行软件 AP Connect 即可建立实验室,不再需要一张纸。AP Connect 能够连接您的仪器、传输测量信息并能确保合规性。在单个数字空间中存储 10000 个测量值,并提供用户定义的输出报告。该软件有八种不同的语言版本。

了解更多信息

www.anton-paar.com/
apv-overview-usability

综合性—流测量系统

我们测量系统的核心是什么?
我们始终卓越的密度计。

请从以下选项中选择:

主要仪器

- DMA 4101
- DMA 4501
- DMA 5001

了解更多信息

www.anton-paar.com/
apb-wine-modulyzer

pH	浊度	酒精含量	CO_2, O_2	灌装设备	自动进样器
pH 3101	Haze 3001	Alcolyzer 3001	CarboQC ME	SFD	Xsample 320
pH 3201		Alcolyzer 3001 Wine	CarboQC ME 的选配模块 O_2 Plus	PFD	Xsample 520
		Alcolyzer 3001 Sake		PFD Plus	
				样品预热器	

可选配件

测量系统
模块化扩展

酒精含量

1

→ 在两分钟内选择性测量酒精含量

→ 用水和二元乙醇/水溶液进行独立样品调整

我们的模块化设置综合了 Alcolyzer 与密度计和其他模块。从专为啤酒、葡萄酒、清酒、烈酒或一体式组合定制的不同型号中进行选择。

浊度

2

→ 检测所有粒径的杂质

→ 符合 EBC、MEBAK、OIV 等各种不同行业规范

Haze 3001 采用了经认可的比值法在三个角度下进行测量(0° 透射、25° 和 90° 散射光),消除了颗粒尺寸对浊度值造成的影响。这可以让您检测出杂质并保护其视觉特点,如果与冷却装置结合使用,甚至可以消除冷雾。

pH

3

→ 适用于饮料分析的同步 pH 测量

→ 针对溶解 CO_2 的影响自动修正 pH 值

使用 pH 3101 和 3201 测量模块测定 pH 值以及其他质量参数。多功能的配置允许在高达 6 bar 压力下的各种液体中进行 pH 测量,并深入了解各种液体样品。

自动进样器

4

→ 通过自动化消除处理错误并节省时间

→ 降低每次测量的成本

得益于丰富的自动化选项。从单次测量到每天大量样品的高通量解决方案,我们拥有适合您业务的自动化解决方案。

CO_2, O_2

5

→ 55 秒内检测出 CO_2, 90 秒内检测出 CO_2 和 O_2

→ 不受其他溶解气体的影响

依赖自动化
密度和 CO2 测量池
进行进样错误检测
实现$_{0.005}$ vol. 的可重复性,
保证无差错操作。添加
(选配)高分辨率
光化学传感器
同时测定
氧气 浓度
饮料。

进样设备

6

→ 用玻璃瓶、PET 瓶和易拉罐进样

→ 带压进样,无 CO_2 或 O_2 损耗

PFD 进样装置可直接将样品从密封容器(瓶或罐)中转移到测量仪器的测量池中。样品调节器可在 15 ℃ 以下进行测 量并缩短测量时间。

推荐配置

设计您的葡萄酒测量系统，一次一个组件

DMA 4101

⊕ Alcolyzer 3001 Wine

⊕ Xsample 320

→ 无需蒸馏即可立即了解最重要的参数：酒精和提取物含量

→ 通过半自动灌装消除操作员的影响

→ 确保产品稳定性

→ 优化熟化过程

→ 确认您的产品规格

DMA 4501

⊕ Alcolyzer 3001 Wine

⊕ Haze 3001

⊕ pH 3101

⊕ Xsample 520

→ 连续测量高达 24 个样本

→ 直接和选择性酒精测定

→ 凭借内置 SOP，可进行全自动检查/校准

DMA 5001

⊕ 样品预热器

⊕ Alcolyzer 3001 Wine

⊕ Haze 3001

⊕ pH 3201

⊕ 配备 O_2 Plus 选配件的 CarboQC ME

⊕ PFD Plus

→ 快速确认产品规格，比蒸馏法快六倍以上

→ 满足法律要求

→ 始终确保一流的产品质量

→ 消除样品制备和操作人员造成的影响

还有更多配置

www.anton-paar.com/apb-wine-modulyzer

推荐配置	①	②	③
	↓	↓	↓
参数	酒精 | 提取物	酒精 | 提取物 | 浊度 | pH 值	CO_2 | 溶解 O_2 | 酒精 提取物 | 浊度

测量范围			
酒精度	0% v/v 至 20% v/v		
密度	0 g/cm³ 至 3 g/cm³		
pH 值	-	pH 0 至 pH 14	
浊度	-	0 NTU 至 400 NTU	
CO_2 浓度	-		30 ℃ (86 ℉) 下 0 vol. 至 6 vol. (0 g/L 至 12 g/L) 下 0 vol. 至 10 vol. (0 g/L 至 20 g/L)
O_2 浓度	-		0 ppm 至 4 ppm

重复性标准偏差			
酒精度	0.01% v/v		
密度	0.00001 g/cm³	0.000005 g/cm³	0.000001 g/cm³
pH 值	-	0.02 (在 pH 3 至 pH 7 的范围内)	
浊度	-	根据福尔马肼参考悬浮液为测量值的 0.3% 或 +0.02 EBC / 1.4 ASBC	
CO_2 浓度	-		0.005 vol. (0.01 g/L)
O_2 浓度	-		2 ppb (在 <200 ppb 的范围内)

其他信息			
温度控制	集成式帕尔帖恒温器		
最小样品量	每次测量 35 mL 脱气样品	每次测量 35 mL 脱气样品	每次测量 150 mL 样品
单个样品的常规测量时间	4 分钟 (含进样时间)		
环境条件	(EN 61010) 仅用于室内		
环境温度	15 ℃ 至 35 ℃ (59 ℉至 95 ℉) , 无冷凝		

标准		
OIV	OENO 390/2010	
TTB	-	为了税务目的而进行的可检验酒精含量的密度测量

商标 FillingCheck (006834725)、PEM (017985525)、U-View (006834791)、ThermoBalance (006835094)

稳定可靠
合规
品质保证

了解更多信息

www.anton-paar.com/service

我们训练有素且经过认证的技术人员将时刻准备着,
确保您的仪器平稳运行。

更长运行时间
无论您使用仪器的频率有多高,我们都会帮助您使其状况良好,充分保护您的投资。在设备停产后至少 10 年内,我们均可为您提供您可能所需的任何服务和备件。

保修计划
我们确信为您提供优质仪器。安东帕为此仪器提供 三年 全面质保服务。只需确保遵循相关的维护计划即可。您还可以将仪器的保修延期至保修期之后。

快速响应
我们急客户所急。我们会在 24 小时内响应您提出的问题。我们的工作人员(而非机器人)将为您提供直接的帮助。

全球服务网络
我们完善的客户服务网络遍布全球 86 个地点,共有 600 位认证的服务工程师。无论您所处何方,都会有安东帕认证的服务工程师给您提供服务。

完成葡萄酒分析

我们是全球首位全方位葡萄酒分析供应商。结合 25 种实验室仪器和过程仪表，您可以从工厂中的任何位置跟踪超过 15 个参数。简化葡萄酒分析流程，确保质量从未如此简单。

实验室测量（含便携式仪器）

在线测量

葡萄汁

葡萄汁浓缩（加糖）
密度/RI（°白利度，SG）

葡萄汁

浸渍
°白利度、SG、溶解 O_2、酒精、果糖、葡萄糖、可滴定酸度、挥发性酸、苹果酸、pH、YAN、乳酸

葡萄汁

压榨
°白利度、SG、pH、酒精、果糖、葡萄糖、可滴定酸度、挥发性酸、苹果酸、酒石酸、甘油

过滤

过滤
浊度，溶解 O_2

发酵

酒精和苹果乳酸发酵
°白利度、SG、溶解 O_2、酒精度、果糖、葡萄糖、可滴定酸度、挥发性酸、苹果酸、酒石酸、 乳酸、pH、甘油、YAN

发酵

酒精发酵
°白利度、SG、溶解 O_2、酒精、果糖、葡萄糖、可滴定酸度、挥发性酸、苹果酸、pH、YAN、乳酸

葡萄汁

原材料
°白利度、可滴定酸度、pH 值、酒石酸、苹果酸、YAN（酵母可同化氮）、葡萄糖、果糖、甘油

去梗/粉碎
°白利度、SG、pH、酒精、果糖、葡萄糖、可滴定酸度、挥发性酸、苹果酸、酒石酸、甘油、YAN

总可溶性固体

去梗/粉碎

压榨

稳定 | 储存

澄清 | 稳定
°白利度、SG、溶解 O_2、酒精度、浊度、果糖、葡萄糖、可滴定酸度、挥发性酸、苹果酸、酒石酸、 乳酸、pH、甘油

装瓶

混合 | 装瓶
°白利度、SG、溶解 O_2、溶解 CO_2、色度、酒精度、浊度、果糖、葡萄糖、可滴定酸度、挥发性酸、苹果酸、酒石酸、 乳酸、pH、甘油

装瓶

碳酸化（选配）
溶解的 CO_2 浓度

过滤

过滤
浊度，溶解 CO_2

稳定 | 储存

储存 | 熟化
°白利度、SG、溶解 O_2、溶解 CO_2、色度、酒精度、浊度、果糖、葡萄糖、可滴定酸度、挥发性酸、苹果酸、酒石酸、 乳酸、pH、甘油

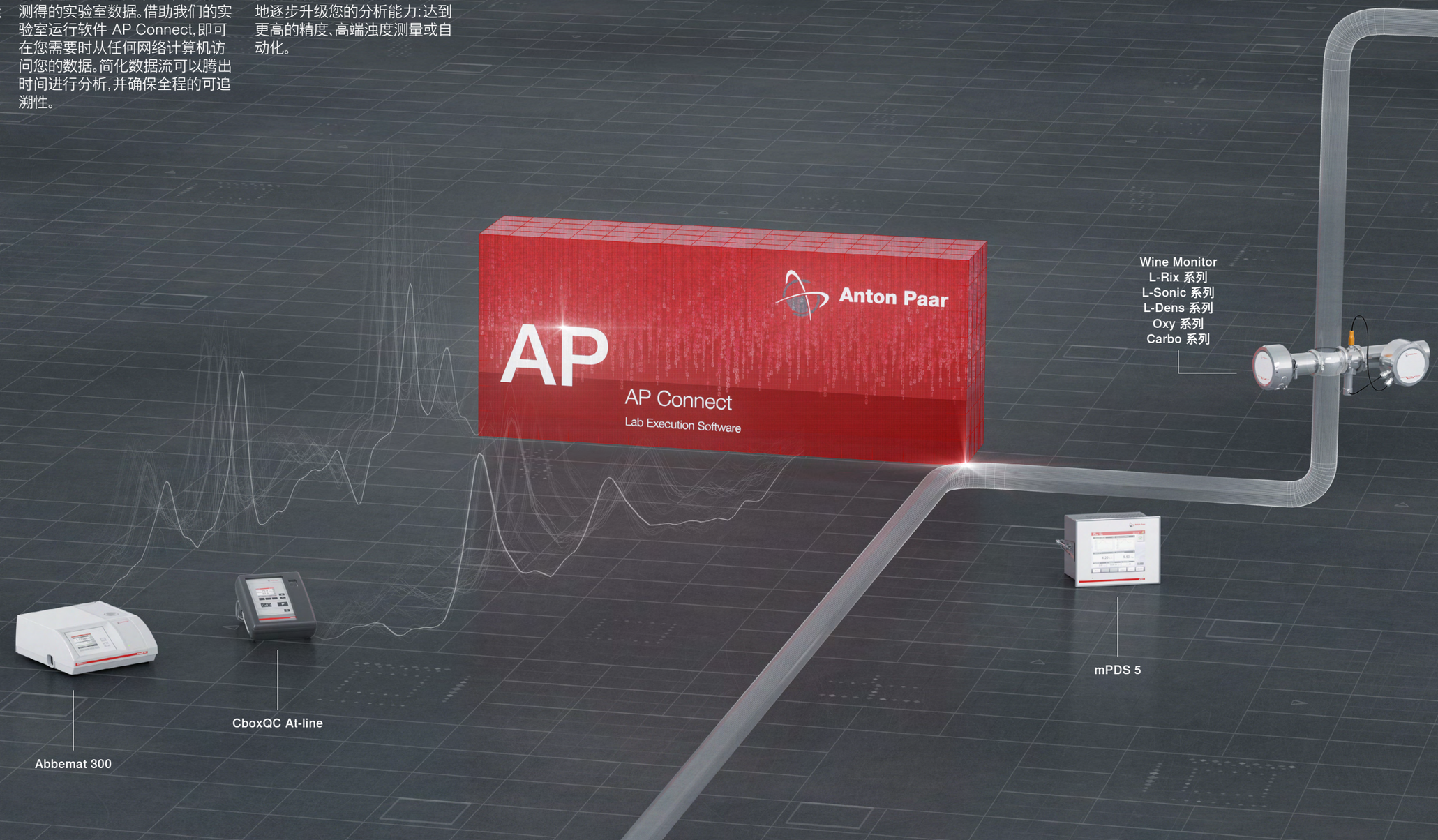
拓展您的业务

我们的葡萄酒分析解决方案旨在满足您的需求。无论您是集成数据管理、升级分析解决方案，还是在生产中实施在线分析，我们都能满足您的需求。

在线测量
用于密度、声速、CO_2 含量、氧气含量、折射率和颜色的在线传感器，能够直接从生产线报告结果。

实现无纸化
在单独数字化空间中集中存储您测得的实验室数据。借助我们的实验室运行软件 AP Connect，即可在您需要时从任何网络计算机访问您的数据。简化数据流可以腾出时间进行分析，并确保全程的可追溯性。

效率一流
我们的解决方案使您可以自由地逐步升级您的分析能力：达到更高的精度、高端浊度测量或自动化。



© 2024 Anton Paar GmbH | 保留所有版权和解释权
所有参数如有修改，恕不另行通知.
XDLIP057ZH-C

Anton Paar

Anton Paar® GmbH
Anton-Paar-Str. 20
A-8054 Graz
Austria - Europe
Tel: +43 (0)316 257-0
Fax: +43 (0)316 257-257
www.anton-paar.com

安东帕中国

上海(中国总部)
中国上海市合川路2570号
科技绿洲三期2号楼11层
邮编:201103
电话:+86 21 2415 1900
传真:+86 21 2415 1999
销售热线:+86 400 820 2259
售后热线:+86 400 820 3230
E-mail: info.cn@anton-paar.com
中国官网:www.anton-paar.cn
在线商城:shop.anton-paar.cn

北京
北京市朝阳区八里庄陈家林甲2号
尚8里文创园 A座202室
邮编:100025
电话:+86 10 6544 7125
传真:+86 10 6544 7126

广州
广州市越秀区先烈中路81号
洪都大厦A栋1606室
邮编:510070
电话: +86 20 3836 1699
传真: +86 20 3836 1690

沈阳
辽宁省沈阳市皇姑区崇山东路11号
利星行广场707室
邮编:110031
电话:+86 24 3175 9301
传真:+86 24 3175 9301

成都
中国成都市金牛区蜀西路9号丰德
羊西中心901室
邮编:610036
电话:+86 28 8628 2862
传真:+86 28 8628 2861

西安
西安市高新区科技二路67号大景国
际602室
邮编:710075
电话: +86 29 8523 5208
传真: +86 29 8523 5208

本公司产品总览

实验室与在线应用中的密度，浓度，黏度以及折光的测量
- 液体密度及浓度测量仪器
- 饮料分析系统
- 酒精检测仪器
- 啤酒分析仪器
- 二氧化碳测量仪器
- 精密温度测量仪器

流变测量技术
- 模块化智能型高级旋转流变仪
- MultiDrive多驱流变仪/动态热机械分析仪
- Brabender转矩流变仪

黏度测量
- 运动黏度/密度计
- 落球式微量黏度计
- 旋转黏度计

化学与分析技术
- 微波消解/萃取
- 微波合成

高精密光学仪器
- 折光仪
- 旋光仪
- 拉曼光谱仪

石油石化测试仪器
- 闪点、常压蒸馏、氧化安定性
- 针/锥入度、软化点
- 燃料油、润滑油等常规测试

表面力学性能测试仪器
- 微/纳米力学测试系统
- 微/纳米压痕仪
- 划痕测试仪
- 摩擦磨损测试仪
- 原子力显微镜

材料特性检测
- 小角X射线散射仪
- 固体表面Zeta电位分析仪

粒度粒形和Zeta电位表征
- 激光衍射粒度仪
- 动态光散射粒度和电泳光散射Zeta电位仪
- 动态图像粒度粒形分析仪
- 固体表面Zeta电位仪

多孔材料性能表征
- 物理吸附仪:比表面积和孔径分析
- 化学吸附仪
- 蒸汽吸附仪
- 压汞仪
- 薄膜孔径分析仪
- 真密度计
- 振实密度计

安东帕在线商城

安东帕微信公众号

www.anton-paar.com