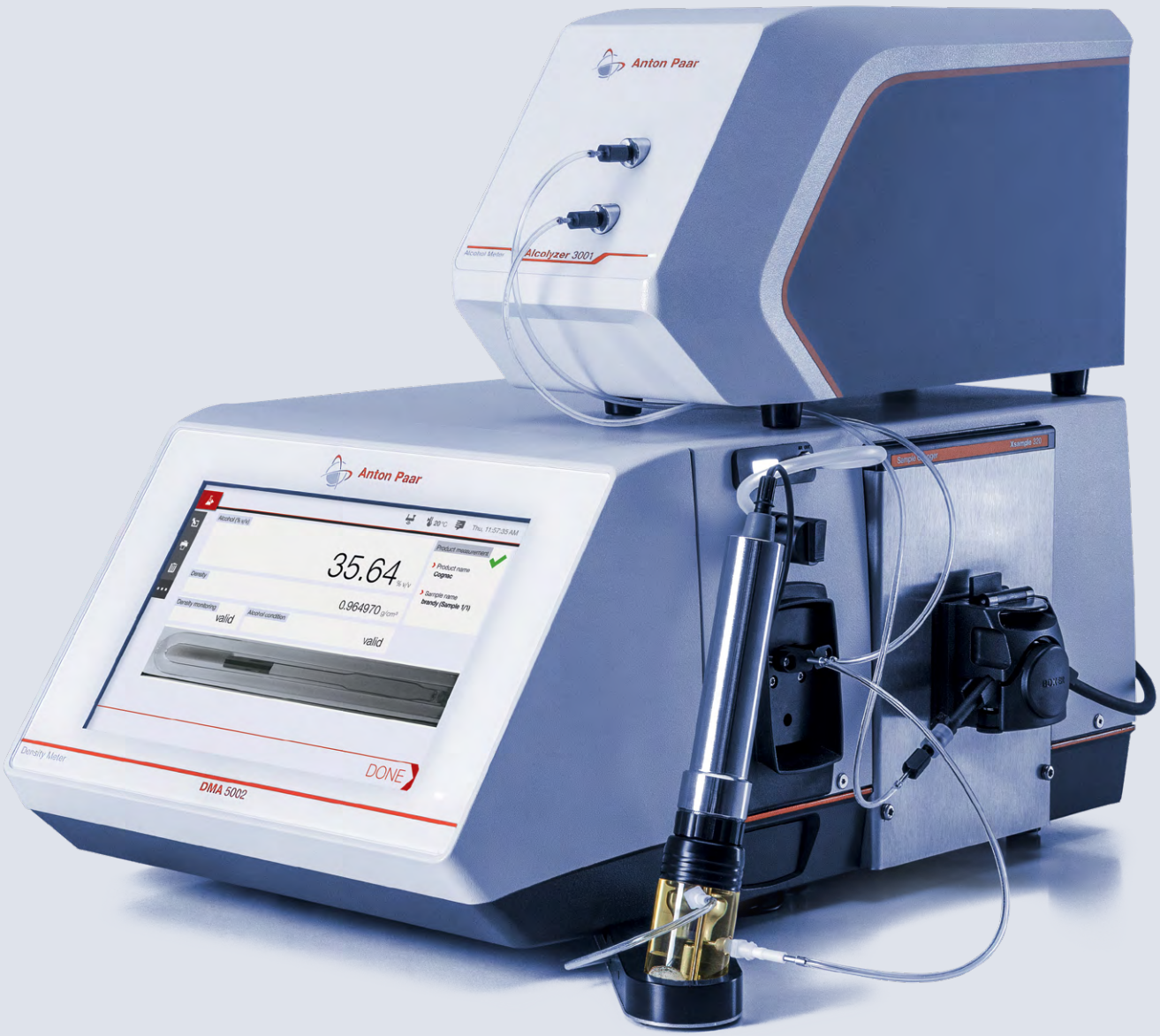
Anton Paar

优质烈酒解决方案

烈酒分析概述



烈酒分析的市场领袖

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。

融入 50 余年应用经验
携手深耕行业超 50 年的专业团队。随时随地获取专家应用支持。信赖全球不同行业的研究人员和质量控制经理所依赖的、经过验证的专业技术。

仅需六分钟即可测定 18 项质量参数
利用一套装置测量所有相关参数。自动完成多达 24 个非加压样品的灌装与清洁，省时省力。利用手持设备、先进的测量系统、自动化质量控制实验室和在线传感器，保障产品顶级质量。

超越蒸馏：速度快十倍
依靠饮料分析市场领导者的专业知识。分析酒精时，测量精度与速度双提升，比传统蒸馏法提速快十倍。减少浪费，提高效率，保障稳定品质以持续优化改进。

符合 16+ 项行业标准
我们的测量系统完全符合 MEBAK、TTB、GB、EBC、BCOJ、ASBC 和 AOAC 所制定的 16 多项行业标准。这确保了可靠、一致的结果，满足全球监管和质量要求。您可信赖我们的系统，助力多市场、多应用场景合规运营。

85+服务站以及三年质保
我们的仪器以耐用而闻名，但如果需要支持，全球服务网络的专家将在 24 小时内到达现场——且可提供本地化语言服务。每当我们升级到新一代仪器时，我们都会为您的前代仪器提供至少十年的备件保障。

实验室执行系统：AP Connect
AP Connect 可实现无纸化、专业的数据管理，通过网络，可从任意计算机访问。它可以消除传输错误，集中分析所有仪器的数据，并借助单一界面简化工作流程。通过高效数据流与可选的验证文档，节省时间并确保合规。

始终卓越的技术

我们的 U-Pulse 技术基于成熟的脉冲激发法，结合专利的 NIR 光谱技术，展现出无与伦比的性能，为饮料分析树立全新标杆。

0.01% v/v 酒精重复性
U-Pulse 技术由 FillingCheck™ 和 U-View™ 提供支持，具备一流的酒精重复性，可提供始终卓越的酒精和浸出物分析。

定制设置：22 种仪器及模块
丰富产品组合——从手持设备到多参数测量系统，覆盖分析全流程。从麦芽汁到成品，都可以轻松完成测量。所有类型的烈酒，从蒸馏酒到奶油利口酒，都可以进行精确分析。

直观的用户界面，包含 12 个引导向导
该界面可通过 10.4 英寸屏幕和快速访问区域轻松访问常用菜单对话框。可分配用户级别，防止意外更改。自动进样器或测量模块的系统和实时状态警报确保用户随时了解情况。

密度准确度：0.000005 g/cm³
我们专门在内部生产硼硅酸盐玻璃测量传感器。全面把控这些卓越传感器的制造流程，以及其背后巧妙的核心 DMA 技术的每个细节，我们确保向您提供市场上极为精确的密度计。

值得信赖的专利 NIR 技术
1200 nm 处的选择性近红外吸收可对所有酒精饮料进行快速、精确的分析。一流的准确度和多功能性是这一市场领先的饮料质量控制技术的标志。客户可以选择 Alcolyzer 模块来分析多达 12 类饮料，从 0% 至 65%。

释放潜力

成就领袖

Snap 41

便携式酒精测量仪

- 乙醇(馏出物)准确度: 0.2% v/v
- 可在整个生产过程中测量任何浓度下的无糖蒸馏酒的酒精含量
- 样品温度在 0 ℃ 至 35 ℃ 之间
- 只需使用 2 mL 样品,即可在30 秒内获得结果

Snap 51

便携式酒精测量仪

- 乙醇(馏出物)准确度: 0.1% v/v
- 可在整个生产过程中测量任何浓度下的无糖蒸馏酒的酒精含量
- 样品温度在 -10 ℃ 至 +50 ℃ 之间
- 一台设备即可代替玻璃比重计和比重瓶
- 利用 RFID 接口和蓝牙®节省现场时间

Alex 301、Alex 501

酒精和浸出物测量仪

- 准确度:
  Alex 301:对于啤酒、葡萄酒、清酒和浸出物含量 <100 g/L 的烈酒,为 0.25% v/v;对于浸出物含量 >100 g/L 且酒精度最高达 47% v/v 的非浑浊烈酒,为 0.45% v/v;Alex 501:对于啤酒、葡萄酒、清酒和浸出物含量 <100 g/L 的烈酒,为 0.2% v/v;对于浸出物含量 >100 g/L 且酒精度最高达 47% v/v 的非浑浊烈酒,为 0.4% v/v
- 酒精和浸出物的测定从 0.5% v/v 到 47% v/v
- 随附浑浊啤酒和葡萄酒的样品制备套件
- 一键操作,三分钟内即可获得结果
- 可监测多达 40 批次的发酵曲线

Alcolyzer 5001

酒精计

- 酒精重复性: 0.03% v/v
- 测量浸出物含量最高达 20 g/L 的烈酒
- 符合 AOAC、BCOJ 和 OIV 标准;数据无缝传输
- 用一台设备分析 12 种样品类型,酒精含量覆盖 0% v/v 至 65% v/v
- 无需蒸馏,仅需两分钟即可获得精确结果

Alcolyzer 7001

酒精计

- 酒精重复性: 0.01% v/v
- 测量浸出物含量最高达 20 g/L 的烈酒
- 符合 AOAC、BCOJ 和 OIV 标准;数据无缝传输
- 用一台设备分析 12 种样品类型,酒精含量覆盖 0% v/v 至 65% v/v
- 无需蒸馏,仅需两分钟即可获得精确结果
- 可配备自动进样器进行升级,一次最多可容纳 24 个样品
- 可配备 430 nm 色度选配件进行升级

DMA 4002、DMA 5002、DMA 6002

模块化台式密度计

- 密度准确度:
  DMA 4002:0.00005 g/cm³
  DMA 5002:0.00001 g/cm³
  DMA 6002:0.000005 g/cm³
- U-Pulse、U-Dry、U-View™
- 一键测量
- 注射器和状态灯
- 可提供模块化扩展
- 通过 Xsample 系列实现完全自动化
- 在 20 秒内获得四位数准确度的结果

应用

蒸馏监测
用于税收目的的酒精测量
稀释和混合

蒸馏监测
用于税收目的的酒精测量
稀释和混合

发酵监测仪
蒸馏监测
稀释和混合
成品分析

应用

发酵监测仪
蒸馏监测
稀释和混合
成品分析

发酵监测仪
蒸馏监测
稀释和混合
成品分析

发酵监测仪
馏出物中的酒精分析
测量系统中的控制仪器

测量系统

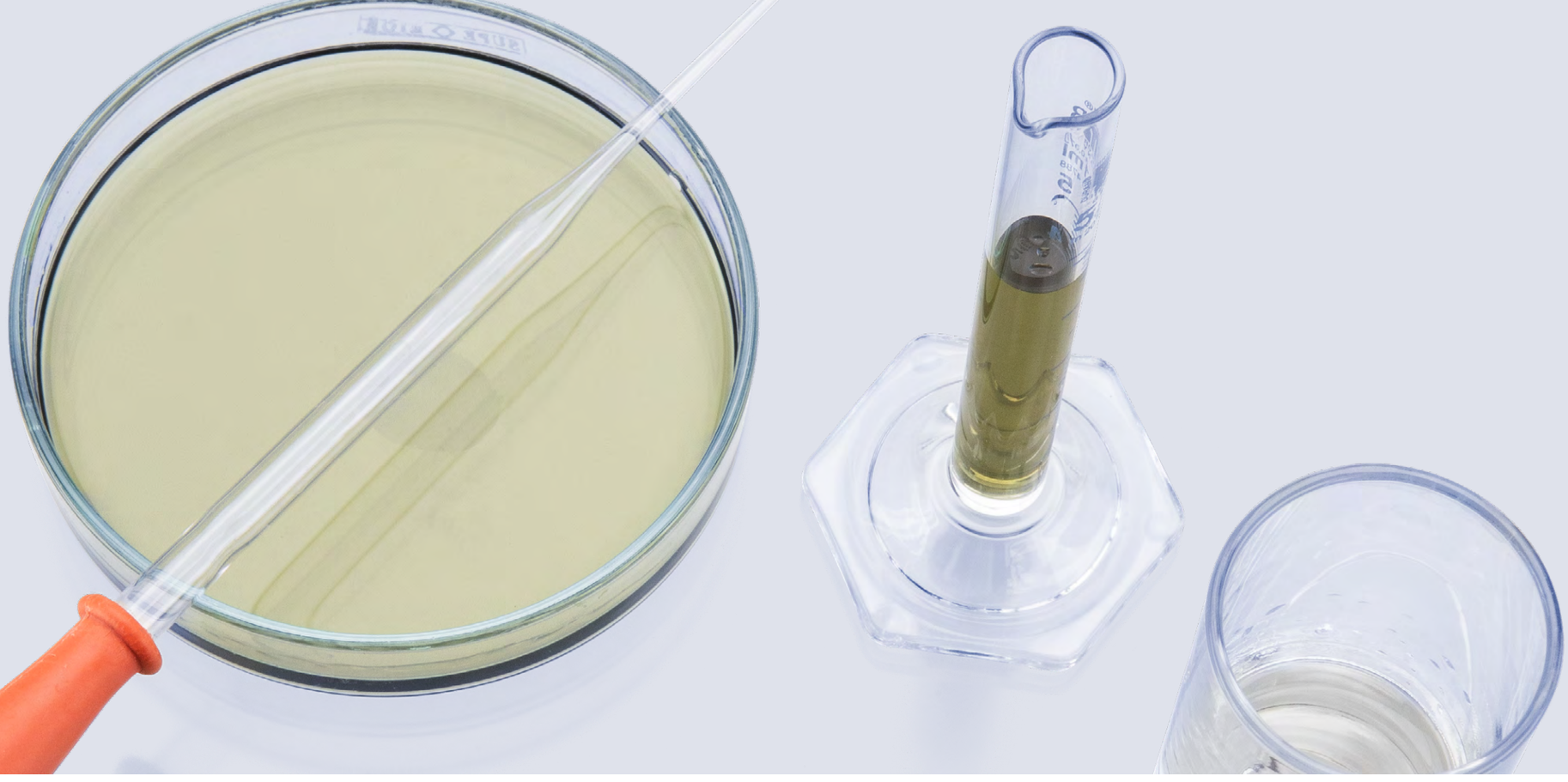
了解更多信息

从以下选配件和主要仪器中进行选择:

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

pH	浊度	酒精含量	自动进样器	折光率	旋光度	
pH 3101	Haze 3001	Alcolyzer 3001 Spirits	Xsample 320	Abbemat 5001	MCP 100	可选配件
		Alcolyzer 3001	Xsample 520	Abbemat 5101	MCP 150	
				Abbemat 5201		

模块化扩展



pH

- pH 测量模块可以同时测定 pH 以及其他质量参数
- 多功能配置支持广泛的应用
- 适用于测量从饮料到化学品等各种液体的 pH 值

浊度

- Haze 3001 采用经认可的比率法测量浊度
- 测量三个角度的光线:0° 透射、25° 和 90° 散射光线
- 消除了颗粒尺寸对浊度值造成的影响
- 能够检测杂质并保存视觉特性
- 与冷却装置一起使用时可检测冷雾

酒精含量和色度

- 模块化设置综合了 Alcolyzer(包括色度选配件)与密度计和其他模块
- 针对啤酒、葡萄酒和烈酒定制了不同的版本
- 还有一体式组合仪器可供选择
- 模块化扩展包括 430 nm 的色度选配件,用于确定威士忌的色度

自动进样器

- Xsample 系列提供市场上极为广泛的自动化功能
- 支持从自动进样到全自动处理的一切
- 自动测量样品

折光率

- 每款 Abbemat 型号均提供一种方法选项,用于快速、无损测量折光率
- 可与密度计结合使用
- 可以测量奶油利口酒的酒精和浸出物含量

旋光度

- 符合所有相关标准
- 适用于制药、化妆品、食品和化学行业
- 也用于研发和医疗应用
- 可与酒测量系统结合使用
- 测量含蔗糖利口酒的酒精及糖分含量

推荐配置

了解更多信息

设计专属的烈酒测量系统，一次一个组件。

DMA 5002
Alcolyzer 3001 Spirits
pH 3101
Xsample 320

从麦芽汁和果汁到最终产品分析

- 最小化浸出物/糖分损失
- 提高流程一致性
- 节省时间、能源、水和成本
- 通过减少煮沸时间提高糖化效率

DMA 5002
MCP 150
Alcolyzer 3001 Spirits
pH 3101
Xsample 520

适用于含蔗糖利口酒

- 无需对特定产品进行校准
- 测量速度比经典蒸馏快十倍
- 无需初始设置校准数据库和参考分析

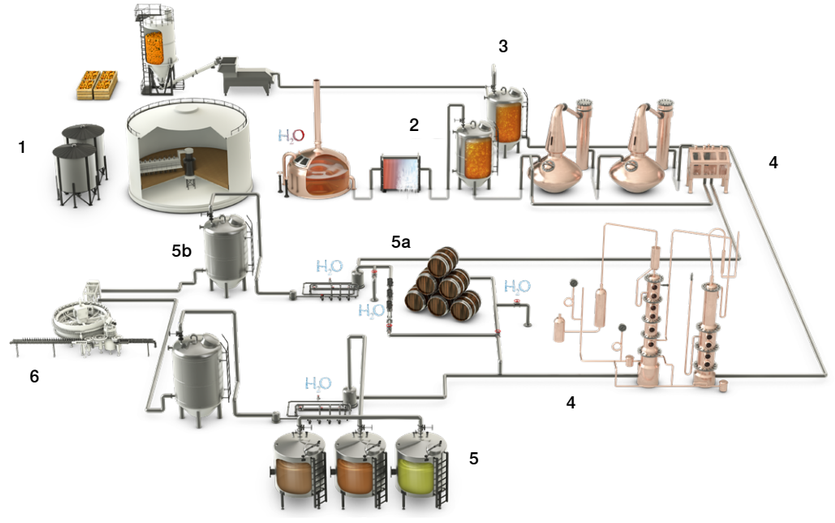
DMA 6002
Alcolyzer 3001 Spirits 带色度选配件
Haze 3001
pH 3101
Xsample 520

适用于保护视觉特性和产品放行

- 酒精测定无需蒸馏
- 测量所有样品，从醪液到烈酒
- 酒精结果不会受其他样品元素的影响
- 浊度分析以确保冷却过滤过程的安全
- 由于存在内置 SOP，可进行全自动检查/校准

轻松完成烈酒分析

安东帕是全球首位全方位烈酒分析供应商。跟踪多个参数—从来料的原材料到最终一滴烈酒—在工厂的任何位置使用 20 多台实验室和过程仪器进行测量。



	麦芽汁/果汁监测		发酵和洗涤分析	蒸馏	储存和混合			过滤	灌装
	原材料监控	麦芽汁/果汁监测	发酵监测仪	烈酒安全监测	利口酒混合监测	烈酒混合监测		冷却过滤	装瓶和包装
	1	2	3	4	5 (利口酒)	5a (烈酒)	5b (利口酒)	6	
折光率	✓	✓	✓		✓			✓	
旋光度 (°Z)	✓	✓			✓			✓	
元素杂质	✓								
密度 (°Brix)		✓	✓						
密度(浸出物)		✓	✓	✓	✓	✓		✓	
密度(总浸出物)							✓		
密度 (°Plato)		✓	✓						
密度 (SG)		✓	✓						
声速(浸出物)		✓							
pH		✓	✓	✓	✓	✓		✓	
浊度		✓	✓		✓		✓	✓	
色度			✓	✓	✓	✓			
酒精度				✓	✓	✓	✓	✓	
实验室测量		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
在线测量	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	

为未来做好准备

传承 50 余年行业积淀，安东帕分析解决方案精准预判未来需求——助力企业可持续发展。

AP Connect 实验室执行系统

- 赋能新旧实验室，实现实验室数据管理升级
- 轻松满足法规合规要求
- 无纸化：消除抄写错误，提高准确性
- 安东帕及第三方仪器的数据集中在一个数字空间中
- 随时随地访问与管理实验室数据

Edge 7000 过程控制器

- 连接过程传感器，并在需要的地方准确显示数值——极端环境亦适用
- 强大的过程控制器，配备最先进的接口和 CPU，实现跨设备无缝监测
- 10.1 英寸投影式多点触控显示屏，性能一流
- 基于 Linux 的操作系统，可实现长期安全性和灵活性
- 独立于平台的基于网页的管理和用户界面

稳定可靠
合规
品质合格。

了解更多信息

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。我们经验丰富的工作人员为您提供直观有效的帮助，而非机器人服务。

全球服务网络
我们完善的客户服务网络遍布全球 85+ 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。

烈酒测量系统

	从麦芽汁和果汁到最终产品分析	适用于含蔗糖利口酒	适用于保护视觉特性和产品放行
参数	酒精 | 浸出物 | 密度 | pH	酒精 | 浸出物 | 密度 | 蔗糖浓度 | 转化糖浓度 | pH	色度 | 酒精含量 | 浸出物 | 密度 | 浊度 | pH
测量范围			
酒精度	35% v/v 至 65% v/v	15% v/v 到 40% v/v (蔗糖利口酒)	35% v/v 至 65% v/v
密度	0 g/cm³ 至 3 g/cm³		
色度	-	-	0 EBC 到 120 EBC (0 到 60.96 SRM (ASBC))
pH 值	pH 0 至 pH 14		
浊度	-	-	0 EBC 至 100 EBC (0 - 6900 SRM (ASBC))
重复性标准偏差			
酒精度	0.01% v/v		
密度	0.000003 g/cm³		0.000001 g/cm³
色度	-	-	0.1 EBC (0.05 SRM (ASBC))
pH 值	0.02 (在 pH 3 至 pH 7 的范围内)		
浊度	-	-	测量值的 0.3% +0.02 EBC 根据福尔马肼参考悬浮液, 1.4 SRM (ASBC)
基本信息			
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		
单个样品的常规测量时间	四分钟 (含进样时间)		
样品通量	每小时 15 至 20 个样品		
外型尺寸(长 x 宽 x 高)	482 mm x 730 mm x 446 mm (19.0 in x 28.7 in x 17.6 in)	482 mm x 870 mm x 410 mm (19.0 in x 34.3 in x 16.2 in)	482 mm x 730 mm x 446 mm (19.0 in x 28.7 in x 17.6 in)
电源	AC 100 至 240 V, 50/60 Hz; 波动 ±10%, 190 VA		
标准			
MEBAK	-	-	方法 956.02 (430 nm)
TTB	为了税收目的而进行的可检验酒精含量的密度测量		

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

© 2025 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。
XDLIP058ZH-E

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

广州
广州市越秀区水荫路117号
星光映景大厦 1902-1904室
邮编: 510095
电话: +86 20 3836 1699

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

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

青岛
青岛市李沧区巨峰路176号
金水·信联天地3号楼1307
邮编: 266000
电话: +86 532 5557 9349

南京
南京市江北新区浦洲路29号
三鑫科创园2号楼207室
邮编:210000
电话:+86 25 8332 0240

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
- 布拉本德Brabender转矩流变仪

黏度测量
- 黏度密度计
- 微量黏度计
- 旋转流变仪 / 布式黏度计

化学与分析技术
- 微波消解/萃取
- 微波合成
- 布拉本德 粉质仪/粘度糊化仪/拉伸仪/面筋聚集仪
- 布拉本德 水分测定仪
- 布拉本德 旋转式粉碎机/试验磨粉机

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、氧化稳定性
- 针/锥入度、脆点
- 胶质仪,冷滤点测试仪

表面力学性能测试仪器
- 微 /纳米压 /划痕测试仪
- 大载荷划痕测试仪
- 摩擦磨损测试仪

X射线材料表征
- 小角X射线散射仪
- X射线衍射仪

粒度粒形和Zeta电位表征
- 激光衍射粒度仪
- 动态光散射粒度/粒子浓度/ Zeta 电位分析
- 动态图像法粒度粒形分析仪
- 固体表面 Zeta 电位分析仪

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