

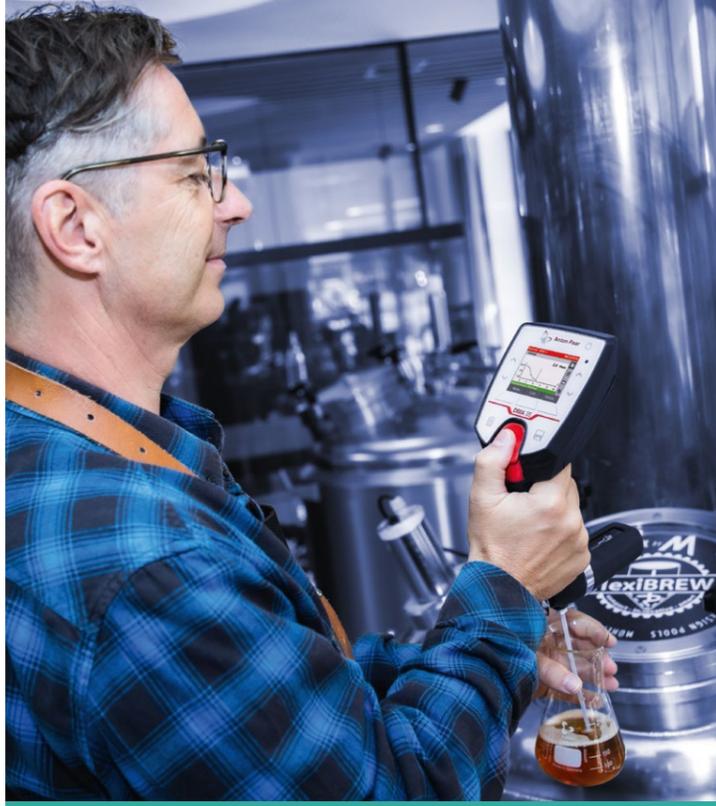
# Soluciones para Control de calidad en la **cervecería artesanal**

Visión general del Análisis de cerveza

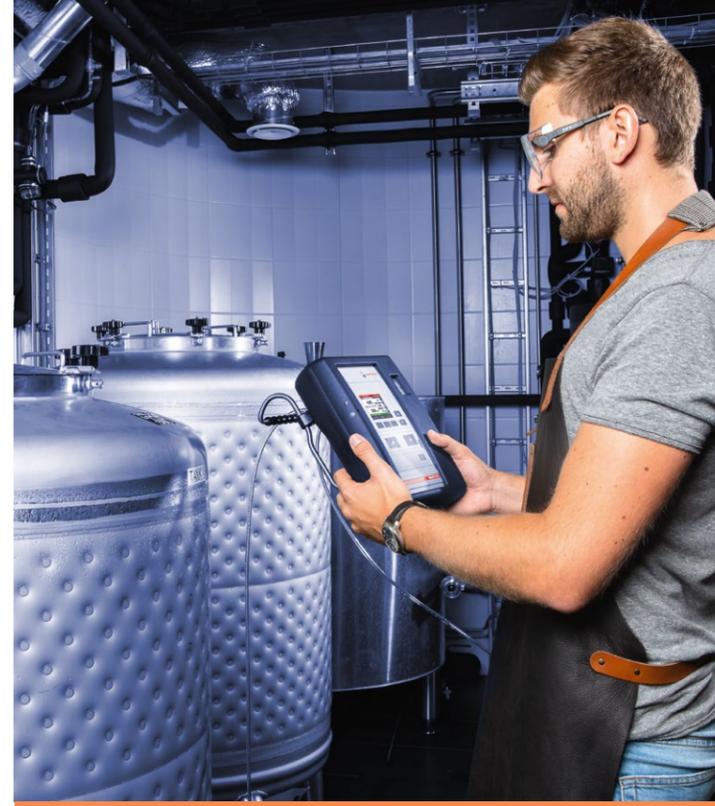




1



2



3



4

# Cerveza artesanal destacada

Utilice los sistemas de análisis de Anton Paar para medir lagers brillantes, stouts negras profundas, cervezas bock fuertes, cervezas ligeras y mezclas de cervezas en cuestión de segundos. Comprenda realmente su proceso de producción. Ponga su sello creativo de calidad en todo lo que haga. Hemos empaquetado tecnología en la que confían los mayores actores de la industria cervecera mundial desde hace más de 40 años en soluciones para la elaboración de cerveza artesanal que se anticipan a todas las necesidades de su fábrica.

**GARANTICE UNA CALIDAD CONSTANTE** DE UN LOTE A OTRO

GARANTICE A SUS CLIENTES UN **MAGNÍFICO SABOR**

CUMPLA SIEMPRE CON **EL COMPROMISO QUE MARCA SU ETIQUETA.**

## 1 ANÁLISIS DEL MOSTO

Ajuste con precisión el nivel de extracto para que su mezcla salga perfecta

## 2 CONTROL DE FERMENTACIÓN

Vigile la fermentación e intervenga inmediatamente en caso de desviación

## 3 FILTRACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Optimice el proceso de filtración y confirme las especificaciones del producto antes del embotellado

## 4 EMBOTELLADO

Analice la calidad directamente desde el envase final para optimizar el proceso de llenado

# Medidor portátil de extracciones **DMA 35**

ANÁLISIS DEL MOSTO

CONTROL DE FERMENTACIÓN

Mida el extracto original de mosto y ajústelo en el hervidor de cerveza para que su infusión tenga el grado alcohólico final adecuado. Un control del extracto en esta fase temprana es su piedra angular para una calidad y un sabor homogéneos, así como para un etiquetado correcto. Es el punto de partida para el control diario de la fermentación.

El DMA 35, nuestro hidrómetro digital, ahorra horas analizando las muestras directamente en el lugar de muestreo en pocos segundos. Olvídense de las notas manuales: DMA 35 graba los datos digitalmente.

#### Parámetros:

- Gravedad específica/densidad
- Extracto de mosto
- Extracto aparente (mosto en fermentación)



DESCUBRA MÁS



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

**DMA 35**



#### RANGO DE MEDICIÓN

Densidad De 0 g/cm<sup>3</sup> a 3 g/cm<sup>3</sup>

#### PRECISIÓN

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

Extracto 0.25 °Plato

#### REPETIBILIDAD (DESVIACIÓN ESTÁNDAR)

Densidad 0.0005 g/cm<sup>3</sup>

Extracto 0.12 °Plato

#### INFORMACIÓN GENERAL

Volumen de la muestra 2 ml

Interfaces Bluetooth®, RFID (incluidos por defecto; sin costo adicional)

Clase de protección IP54 (a prueba de polvo y salpicaduras)

Preparación de muestras Ninguna para el mosto; las muestras carbonatadas requieren desgasificación

Patentes otorgadas AT516421 B1, EP3015847 B1, CN 105571982 B

#### Marcas comerciales

**DMA (013414867)**

#### Sustituya todos sus hidrómetros

- Cubra todo el rango de medición del vino
- Realice lecturas de extractos en cuestión de segundos

Con solo un sorbo de su hervidor de cerveza o tanque de fermentación, el DMA 35 proporciona una lectura de temperatura compensada. Los resultados tardan sólo unos segundos, por lo que puede ajustar cómodamente su extracto original antes de eliminar. Los resultados se registran y se muestran como densidad, gravedad específica o °Plato.

#### Control de fermentación

- Obtenga una prueba visual de que la fermentación va por buen camino
- Reaccione inmediatamente en caso de desviación

DMA 35 dibuja un gráfico de fermentación en pantalla para todas sus cervezas, identificadas mediante un ID único. Vigile de cerca cualquier disminución del extracto aparente para detectar inmediatamente las incoherencias e intervenir en caso necesario. Transfiera los resultados a un ordenador a través de Bluetooth®.

#### Listo para el entorno cervecero

- Prueba de fugas: clase de protección IP54
- Entrega en caja de transporte

Equipado con una protección adicional de goma, el medidor de extracción portátil resiste golpes y salpicaduras. El manejo es sencillo, tanto para zurdos como para diestros.

# Medidor de alcohol y extracto **Alex 500**

ANÁLISIS DEL MOSTO

CONTROL DE FERMENTACIÓN

FILTRACIÓN Y ALMACENAMIENTO

EMBOTELLADO

¿Quiere probar una nueva receta de inmediato? No necesita un laboratorio externo. Mida de inmediato sin calibraciones específicas del producto. Especialmente si realiza una fermentación en botella o agrega ingredientes como jugo de frutas después de que finaliza la fermentación de la cerveza, el contenido de alcohol calculado a partir de la pérdida de extracto durante la elaboración es solo un valor estimado. Anote los principales parámetros de análisis en su registro de elaboración y reproduzca el mismo sabor único una y otra vez.

Con Alex 500, nuestro alcoholímetro y extractor básico y fácil de manejar, controle la fermentación y mida el contenido de alcohol y el extracto original durante la producción final mediante un principio de medición patentado.

#### Parámetros:

- Alcohol
- Extracto real/originario/aparente
- Gravedad específica/densidad
- Calorías, grado de fermentación, grados perdidos



DESCUBRA MÁS



www.anton-paar.com/  
apb-alex-500

**Alex 500**



#### RANGO DE MEDICIÓN

Alcohol	0.5 % v/v a 15 % v/v
Densidad	0.95 g/cm <sup>3</sup> a 1.2 g/cm <sup>3</sup>

#### PRECISIÓN/REPETIBILIDAD

Alcohol	0.2 %v/v / 0,1 %v/v
Densidad	0.001 g/cm <sup>3</sup> / 0.0005 g/cm <sup>3</sup>

#### INFORMACIÓN GENERAL

Cantidad mínima de muestra por medición	aprox. 40 ml de cerveza desgasificada por medición
Tiempo de medición típico por muestra	aprox. 4 ml por medición
Llenado de muestras	Bomba peristáltica integrada
Preparación de muestras	Ninguna para el mosto; las muestras carbonatadas requieren desgasificación; la cerveza turbia debe mezclarse con Kieselgur y filtrarse a través de un filtro de papel
Patentes otorgadas	US 8106361 B2, AT 504 436 B8

#### Mida enseguida cualquier cerveza nueva de creación

- No se requieren calibraciones específicas para el producto
- Fácil ajuste y calibración con agua desionizada

Si los resultados son erróneos, realice un ajuste a cero con agua desionizada. De este modo, el instrumento estará siempre listo para su uso, lo que lo convierte en el billete de entrada para sus análisis internos independientes.

#### Supervise la producción en cualquier momento, cualquier día

- Monitoreo visual en pantalla de la fermentación
- Controles rápidos de alcohol y extracto en la producción final

Mida todas las muestras a lo largo de la producción con un solo instrumento. Alex 500 muestra una curva de fermentación para cada mezcla, para que pueda reaccionar ante las desviaciones en cuanto se produzcan. Los controles finales, desde la fase de mezcla hasta el producto embotellado, garantizan que lo que está en la etiqueta esté en la botella.

#### Confíe en resultados precisos y trazables

- No se necesitan cálculos manuales.
- Alerta automática de preparación de la muestra

Alex 500 le permite saber si su muestra necesita un tratamiento adicional, garantizando que los resultados sean siempre precisos. La influencia de la temperatura se compensa y los resultados se muestran en la unidad que necesite. Exporte fácilmente los registros a través de Bluetooth® y utilícelos para comparar el rendimiento de la producción lote a lote.

# Medidores portátiles de CO<sub>2</sub>/O<sub>2</sub>

## CarboQC At-Line y CboxQC At-Line

CONTROL DE FERMENTACIÓN

FILTRACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Controle la captación potencial de O<sub>2</sub> en los pasos específicos de la producción. Evite la formación de sabores extraños, conserve un sabor magnífico y garantice la vida útil más prolongada posible. Evite las cervezas poco o demasiado carbonatadas con sabores sosos o fuertes y garantice unos niveles de CO<sub>2</sub> constantes de un lote a otro.

CarboQC At-line y CboxQC At-line determinan selectivamente el CO<sub>2</sub> disuelto en su muestra de cerveza, tomada directamente de la línea. CboxQC At-line proporciona resultados precisos para el O<sub>2</sub> disuelto simultáneamente.

#### Parámetros:

- Concentración de CO<sub>2</sub>
- Concentración de O<sub>2</sub>



DESCUBRA MÁS



www.anton-paar.com/  
apb-cboxqc

#### CarboQC At-line

#### CboxQC At-line

#### RANGO DE MEDICIÓN

CO <sub>2</sub>	0 g/l a 12 g/l (0 vol. a 6 vol.) a 30 °C (86 °F)
O <sub>2</sub>	0 ppm a 4 ppm
Temperatura	-3 °C a 40 °C (27 °F a 104 °F), acc. ±0.2 °C
Presión	0 bar a 10 bar absolutos (0 psi a 145 psi), acc. 0.01 bar

#### REPETIBILIDAD (DESVIACIÓN ESTÁNDAR)

CO <sub>2</sub>	0.04 g/l (0.02 vol.)
O <sub>2</sub>	±2 ppb (<200 ppb)

#### UNIDADES DE MEDICIÓN

CO <sub>2</sub>	CO <sub>2</sub> g/l, vol, mg/l, kg/cm <sup>2</sup> , MPa, %w/w
O <sub>2</sub>	ppm, ppb, mg/l, µg/l, % sat. aire, % O <sub>2</sub> -sat.

#### INFORMACIÓN GENERAL

Tiempo de medición	55 segundos	90 segundos
Preparación de muestras	Ninguno	
Soporte integrado	Registro de datos CO <sub>2</sub>   O <sub>2</sub> función de valor umbral, comprobación del sistema	
Uso portátil	Hasta 10 horas de uso continuo	
Clase de protección	IP67	
Llenado de muestras	Análisis directo en una línea de producción o tanque Análisis directo a partir de envases acabados en combinación con un dispositivo de perforación y llenado PFD (Dispositivo de perforación y relleno, según su sigla en inglés).	

#### Marcas comerciales

FillingCheck (006834725; UK00906834725)

#### Mida la cantidad real de CO<sub>2</sub>

- Garantice que los distintos estilos de cerveza acaben con los niveles de CO<sub>2</sub> exactamente correctos
- Optimice el sabor de su cerveza

Mida selectivamente la concentración de CO<sub>2</sub> a lo largo de todo el proceso de producción. Establezca los niveles exactos de CO<sub>2</sub> para los diferentes estilos de cerveza y asegúrese de que la cerveza tiene un sabor excelente para sus clientes. Establezca los márgenes previstos y controle si la producción va por buen camino.

#### Mida el CO<sub>2</sub> y el O<sub>2</sub> directamente en la línea

- Reciba una alerta automática en caso de error de llenado
- Conteo de detección en tiempo real de burbujas

FillingCheck™, es una característica de detección automática de burbujas en tiempo real, permite la supervisión de la secuencia entera de medición y la subsecuente verificación de los resultados.

#### Control continuo

- Tome lecturas continuas desde la línea
- Utilice el registro digital de datos para optimizar los procesos

Active la función de registro de datos del CboxQC At-line para recibir resultados de medición continuos tomados en un punto de medición específico. Una capacidad de memoria para 500 lecturas le permite rastrear específicamente los factores que mejoran su proceso de producción.

# Sistema de análisis de alcohol

## Beer Analyzing System 1001

ANÁLISIS DEL MOSTO

FILTRACIÓN Y ALMACENAMIENTO

EMBOTELLADO

Este sistema polivalente controla los parámetros clave, que varían entre las distintas fases de producción, en una sola medición. Ajuste con precisión los niveles de extracto y pH para conseguir unas condiciones de fermentación perfectas. Sepa que su declaración original de extracto y grado alcohólico siempre se ajustará a los requisitos legales.

El Beer Analyzing System 1001 canaliza la reconocida tecnología del Alcoolyzer en un sistema dedicado a la elaboración de cerveza artesanal.

#### Parámetros:

- Alcohol
- Extracto real/originario/aparente
- Gravedad específica/densidad
- Valor de pH (opcional)
- Color (opcional)
- Turbidez (opcional)
- Calorías, grado de fermentación, grados perdidos

DMA 4101

Alcoolyzer 1001

pH 1101

Xsample 320

DESCUBRA MÁS



www.anton-paar.com/  
apb-alcoolyzer



### Beer Analyzing System 1001



#### RANGO DE MEDICIÓN

Alcohol	De 0 %v/v a 12 %v/v
Extracto original	De 0 °Plato a 30 °Plato
Densidad	De 0 g/cm <sup>3</sup> a 3 g/cm <sup>3</sup>
Valor de pH (opcional)	pH 0 a pH 14
Color (opcional)	De 0 EBC a 120 EBC

#### REPETIBILIDAD (DESVIACIÓN ESTÁNDAR)

Alcohol	0.05 %v/v
Extracto original	0.1 °Plato
Densidad	0.00001 g/cm <sup>3</sup> (DMA 4101)
Valor de pH (opcional)	0.02 (en el rango de pH 3 a pH 7)
Color (opcional)	0.1 EBC

#### INFORMACIÓN GENERAL

Cantidad mínima de muestra por medición	30 ml de muestra desgasificada por medición
Tiempo de medición típico por muestra	4 minutos (incl. llenado)
Preparación de muestras	Ninguna para el mosto; las muestras carbonatadas requieren desgasificación
Llenado de muestras	Bomba peristáltica integrada (opcional: cambiador automático de muestras)

#### Salvague su declaración sobre el alcohol

- Cumpla con los requisitos legales
- Analice el alcohol y el extracto de acuerdo con los métodos de referencia

Determine selectivamente el contenido de alcohol con nuestro alcoholímetro líder del mercado. Determine el contenido de alcohol y extracto sin necesidad de destilación. Esta tecnología se recomienda en normativas específicas para la cerveza como EBC, ASBC y MEBAK.

#### Mida todos los parámetros clave en la empresa

- Optimice su proceso de elaboración y elimine errores
- Mejore la estabilidad de la producción

El Beer Analyzing System 1001 está diseñado para ser utilizado en cada paso de su proceso de producción de cerveza. Obtenga un conocimiento profundo de su proceso, minimice las variaciones de lote y garantice una alta calidad constante del producto.

#### Mida enseguida cada tipo de cerveza

- Resultados precisos independientemente del tipo de cerveza
- No se requieren calibraciones específicas para el producto

Mida cualquier tipo de cerveza de inmediato sin preocuparse de si está representada en un modelo de calibración. El Alcoolyzer determina el contenido de alcohol de forma selectiva y directa, sin necesidad de un modelo estadístico específico para cada producto.

# Analizador de bebidas envasadas **PBA 1001 Beer**

FILTRACIÓN Y ALMACENAMIENTO

EMBOTELLADO

Es hora de verificar la calidad de su producto directamente desde el envase final. Se garantiza el rendimiento del relleno, la consistencia de la producción, la conformidad con los requisitos legales y la satisfacción final del consumidor.

El PBA 1001 Beer analiza directamente desde el envase final sin necesidad de preparar la muestra.

## Parámetros:

- Contenido de alcohol
- Extracto real/originario/aparente
- Gravedad específica/densidad
- Valor de pH (opcional)
- Color (opcional)
- Turbidez (opcional)
- Concentración de CO<sub>2</sub>
- Concentración de O<sub>2</sub>
- Calorías, grado de fermentación, grados perdidos

## PBA 1001 Beer



### RANGO DE MEDICIÓN

Alcohol	De 0 % v/v a 12 % v/v
Extracto original	De 0 °Plato a 30 °Plato
Densidad	De 0 g/cm <sup>3</sup> a 3 g/cm <sup>3</sup>
Concentración de CO <sub>2</sub>	De 0 vol. a 6 vol. (0 g/l a 12 g/l) a 30 °C (86 °F) De 0 vol. a 10 vol. (0 g/l a 20 g/l) <15 °C (<59 °F)
Concentración de O <sub>2</sub>	de 0 ppm a 4 ppm
Valor de pH (opcional)	pH 0 a pH 14
Color (opcional)	De 0 EBC a 120 EBC

### REPETIBILIDAD (DESVIACIÓN ESTÁNDAR)

Alcohol	0.05 %v/v
Extracto original	0.1 °Plato
Densidad	0.00001 g/cm <sup>3</sup> (DMA 4101)
Concentración de CO <sub>2</sub>	0.005 vol. (0.01 g/l)
Concentración de O <sub>2</sub>	2 ppb (en el rango <200 ppb)
Valor de pH (opcional)	0.02 (en el rango de pH 3 a 7)
Color (opcional)	0.1 EBC (Convención de Cervecería Europea)

### INFORMACIÓN GENERAL

Cantidad mínima de muestra por medición	150 ml de cerveza desgasificada por medición
Tiempo de medición típico por muestra	4 minutos (incl. llenado)
Preparación de muestras	Ninguno
Llenado de muestras	Análisis directo desde paquete final

DMA 4101

Alcolyzer 1001

CarboQC 1001

pH 1201

PFD



DESCUBRA MÁS



www.anton-paar.com/  
apb-pba-5001

### Confianza en el producto final

- Cumpla con todos los requisitos legales
- Garantice la coherencia entre lotes

Corone el control de su producción con la confianza en el producto final. Confíe en la consistencia entre lotes ya en el tanque de almacenamiento y confírmela después del embotellado para cumplir con los requisitos legales.

### Detecte al instante los problemas de rendimiento de los rellenos

- Obtenga resultados directamente del paquete final en sólo tres minutos
- Reaccione inmediatamente ante un llenado fuera de especificación

Detecte los problemas de rendimiento en la llenadora en tres minutos con el análisis de todos los parámetros clave de una sola vez, directamente desde el envase final, sin ninguna preparación de la muestra. Ahorre producto y reduzca las pérdidas.

### Salvague el sabor con niveles ideales de CO<sub>2</sub>

- Determinación selectiva de CO<sub>2</sub> a partir del envase final
- Muestra tomada directamente de botellas o latas

El PBA 1001 Beer no sólo ofrece la mejor relación calidad-precio de su categoría, sino que también es el único sistema de análisis de cerveza artesanal del mercado que determina la cantidad de CO<sub>2</sub> disuelto sin influencia de otros gases disueltos.

# Hacer crecer su negocio

Nuestras soluciones de análisis de cerveza están diseñadas para crecer con sus necesidades. Tanto si está integrando la gestión de datos, ampliando sus soluciones analíticas o implantando el análisis en línea en su producción, le tenemos cubierto.

## Medir en línea

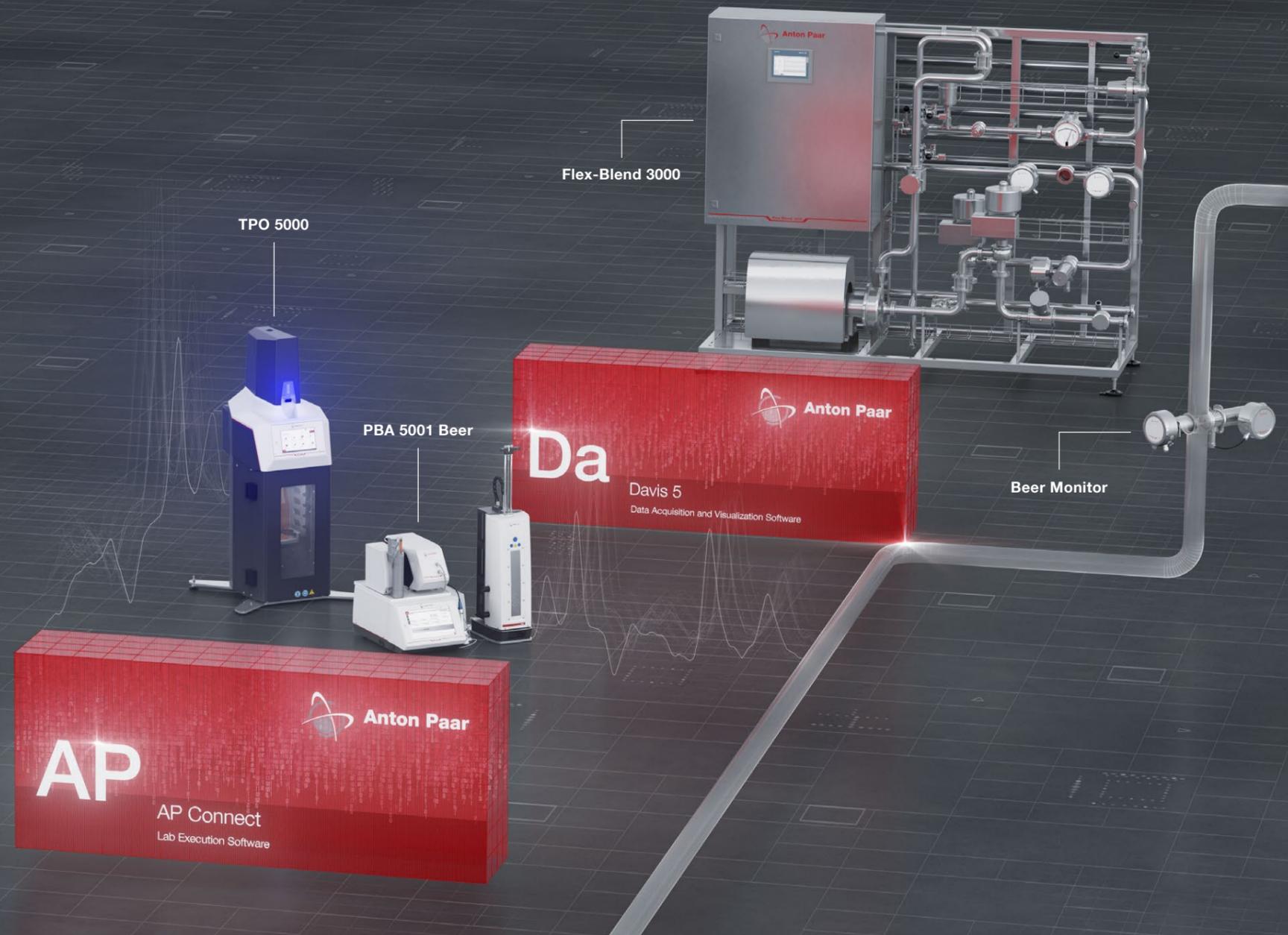
El sensor en línea Beer Monitor informa de los resultados directamente desde la línea. Conectados mediante el software Davis 5, los sensores de proceso se calibran y ajustan con solo pulsar un botón, tomando como referencia las mediciones del laboratorio. El sistema de mezcla, carbonatación y dosificación Flex-Blend 3000 optimiza la gestión de las recetas para reducir al mínimo la pérdida de producto y el tiempo de cambio.

## Go paperless

Centralice sus datos de laboratorio, con el almacenamiento de decenas de miles de mediciones en un único espacio digital. Con el software de ejecución de laboratorio AP Connect, sus datos están disponibles en un instante y son accesibles desde cualquier ordenador de la red. La optimización del flujo de datos libera tiempo para el análisis y asegura total trazabilidad.

## Actualización paso a paso

Nuestras soluciones le ofrecen la libertad de actualizar sus capacidades analíticas paso a paso, por ejemplo, a un mayor nivel de precisión, medición de turbidez de alta gama, automatización total o análisis de OPC.



## Paquete Craft2Craft: Su billete de entrada al control de calidad

Empaquetado en una cómoda maleta de transporte, nuestro paquete Craft2Craft de precio ventajoso incluye una selección de los siguientes instrumentos:

- Medidor de extracciones DMA 35
- Medidor de CO<sub>2</sub> de CarboQC en línea
- Medidor de CO<sub>2</sub> y O<sub>2</sub> de CboxQC en línea
- Medidor de O<sub>2</sub> OxyQC
- Medidor de alcohol y extracto Alex 500

Estado su laboratorio en un solo paquete.



COMPRE AHORA



[www.anton-paar.com/apb-craft2craft-beer](http://www.anton-paar.com/apb-craft2craft-beer)



Estamos seguros de la alta calidad de nuestros instrumentos. Por esta razón brindamos **garantía completa por tres años.**

Todos los instrumentos nuevos incluyen una garantía de reparación de 3 años. Evite costos imprevistos y confíe siempre en su instrumento. Junto con la garantía ofrecemos una amplia gama de servicios adicionales y opciones de mantenimiento.

\*Debido a la tecnología que utilizan, algunos instrumentos requieren mantenimiento de acuerdo con un programa de mantenimiento. El cumplimiento del programa de mantenimiento es un requisito básico para acceder a la garantía de tres años.

