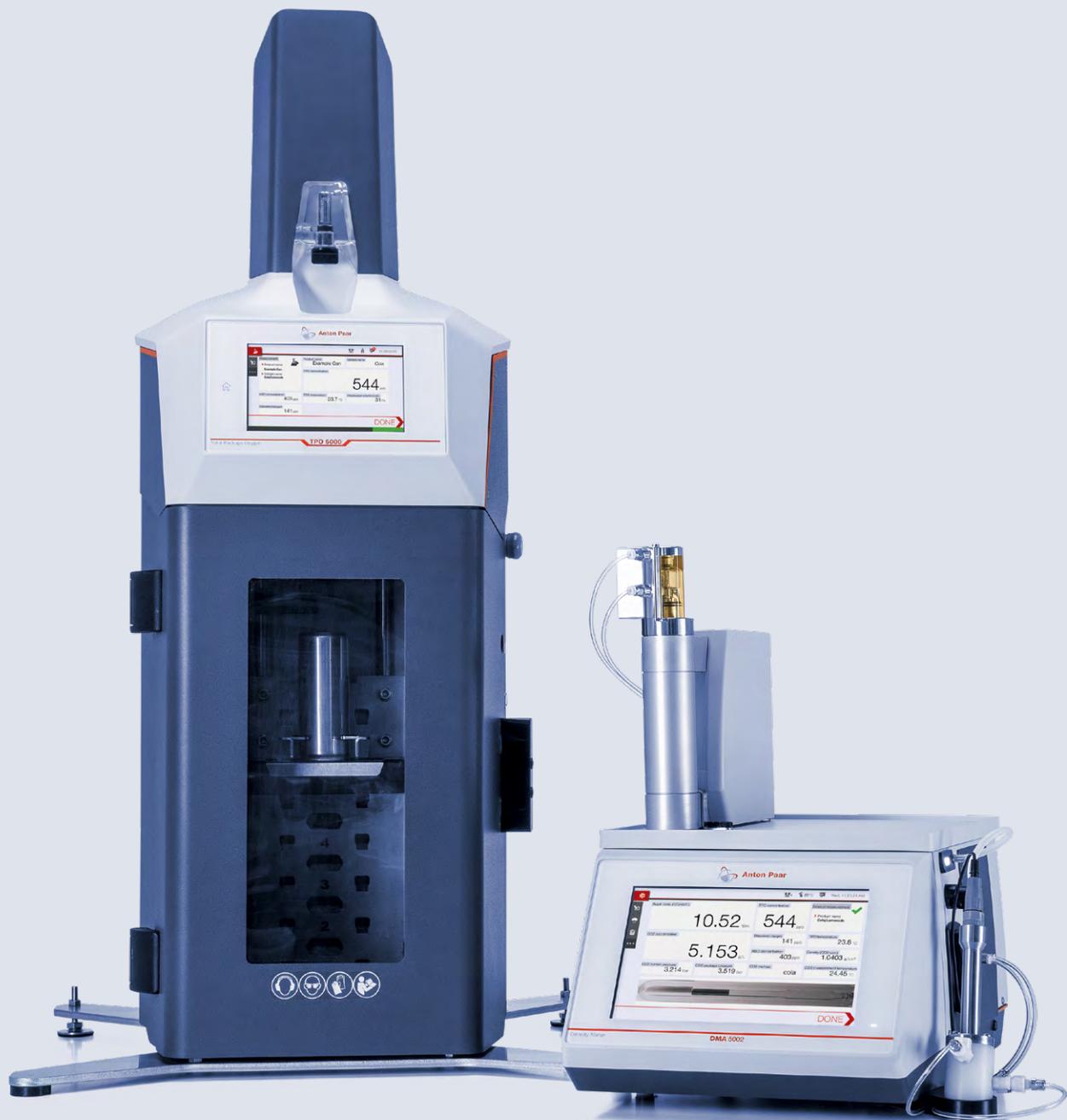


Soluciones para sus mejores bebidas gaseosas

Análisis de bebidas gaseosas



Análisis de laboratorio líderes del mercado

La medición de la densidad es crucial para garantizar la calidad superior de sus refrescos. Tanto si analiza gaseosas dietéticas como normales, nuestro portafolio le ofrece exactamente lo que necesita. Nuestros instrumentos ofrecen análisis líderes en el mercado a lo largo de todo el proceso de producción de refrescos.



Más de 40 años de experiencia en aplicaciones

Sepa que trabaja con un socio respaldado por más de 40 años de experiencia en el sector. Anton Paar es la elección de confianza de los profesionales y operarios de control de calidad de todo el mundo. Estés donde estés, nuestras décadas de experiencia se reflejan en cada solución, ofreciéndote mediciones fiables y asistencia especializada justo cuando la necesitas.

Simplicidad perfecta: 4U

Medición con un solo toque, detección automática de burbujas, perfiles industriales configurables y flujos de trabajo guiados: la simplicidad de la perfección.

1. Con tecnología de tubo en U: Sensores líderes en su categoría
2. U-View™: Supervisión automática de las muestras a través de cámaras
3. U-Dry: Secado sencillo de la celda de medición
4. U-Pulse: Método patentado de excitación pulsada.



Análisis de bebidas del líder del mercado

Como líder del mercado en análisis de bebidas, ofrecemos soluciones inteligentes y optimizadas que transforman el control de calidad. Mida hasta siete parámetros clave en sólo cinco minutos y conecte hasta cuatro instrumentos en un sistema totalmente integrado, ahorrando hasta dos horas diarias de tiempo de preparación y limpieza. Ya sea en el laboratorio, en la planta de producción o sobre el terreno, nuestros instrumentos portátiles y modulares garantizan resultados rápidos y fiables.

6 veces más rápido que con los métodos tradicionales

Optimice sus operaciones, reduzca los residuos y consiga una calidad de producto constante con una rapidez inigualable. Nuestras soluciones ofrecen resultados hasta 6 veces más rápidos que los métodos tradicionales y reducen el tiempo de análisis de referencia dietética hasta un 75%. Desde la optimización de la mezcla y la carbonación hasta la automatización del llenado y la limpieza de hasta 24 muestras seguidas, llevamos su control de calidad al siguiente nivel.



Más de 85 estaciones de servicio y 3 años de garantía

Nuestros instrumentos son famosos por su durabilidad, pero si se necesita asistencia, un experto de la red de servicio mundial responde en 24 horas, hablando en tu idioma local. Y cada vez que lanzamos al mercado a una nueva generación de instrumentos, garantizamos las piezas de repuesto para sus instrumentos durante al menos 10 años.



AP Connect: Gestión de datos centralizada

AP Connect permite una gestión de datos profesional y sin papeleo, con acceso desde cualquier ordenador de la red. Elimina los errores de transferencia, centraliza los datos de todos los instrumentos y optimiza los flujos de trabajo a través de una única interfaz. Ahorre tiempo y garantice el cumplimiento normativo con flujos de datos eficientes y documentación de validación opcional.

Pioneros en osciladores de vidrio : Un paso adelante en el futuro

Nuestra tecnología U-Pulse, basada en el fiable método de excitación pulsada, ofrece un desempeño inigualable y establece nuevos estándares en la medición de la densidad.



La densidad es el parámetro estándar reconocido para evaluar la calidad de una gaseosa. Es la base para una medición altamente precisa de Brix y valor Diet, que puede obtener con nuestra tecnología líder en el mercado. Al combinar la velocidad del sonido y la densidad, puede determinar el estado actual del proceso de inversión del azúcar, haciendo que la inversión manual sea cosa del pasado.

Precisión: 0.000005 g/cm³

- Tecnología U-Pulse con un algoritmo rediseñado e incluso más inteligente
- La más precisa de su clase, respaldada por FillingCheck™ y U-View™

Control de calidad rápido y eficaz

- Medición con un solo toque: Análisis al presionar un botón
- Luz indicadora de estado: Indica si una medición está en curso o finalizada
- Limpieza simplificada: Reducción del esfuerzo de limpieza para agilizar los flujos de trabajo
- Tiempos de ciclo más rápidos: Todas las características combinadas conducen a ciclos de medición significativamente más cortos

Obtenga una vista en directo de la celda de medición con U-View™

- Compruebe el proceso de llenado de la muestra mediante una imagen de alta calidad de la celda de vidrio en la pantalla de alta resolución
- Verifique que el llenado de la muestra sea correcto y las mediciones con las imágenes guardadas
- Imprima resultados con o sin imágenes U-View™, o transfíralos a sistemas LIMS

Llene muestras correctamente mediante FillingCheck™

- Monitoreo automático de la calidad del llenado
- Detección de errores en tiempo real y documentación automática para su posterior verificación
- Líder del mercado en la detección de burbujas mediante el método patentado de excitación pulsada

Permanezca en cumplimiento con las normas de la industria

- Cumpla todas las normas que deba cumplir
- Supere fácilmente auditorías e inspecciones de laboratorio

Impulsamos su potencial



Densímetro portátil DMA 35 Estándar

- Precisión: 0.001 g/cm³
- Realice un control de calidad rápido y confiable durante la producción de jarabe con solo 2 ml de muestra
- Aproveche el intervalo de viscosidad más amplio del mercado
- Un solo dispositivo reemplaza todos los hidrómetros y picnómetros de vidrio en su lugar de trabajo
- Procesamiento rápido de las muestras con una interfaz RFID y conexión Bluetooth®
- Diseño a prueba de fugas y golpes
- Liviano
- No requiere control activo de la temperatura

DMA 502, DMA 1002 Densímetro compacto de sobremesa

- Precisión:
DMA 502: Densidad: 0.001 g/cm³
DMA 1002: Densidad: 0.0001 g/cm³
- U-Pulse, U-View™, FillingCheck™
- Medición con un solo toque
- Soporte de llenado mediante Xsample 200 o un embudo
- Conversión a más de 100 tablas de concentración
- Diseño robusto y a prueba de salpicaduras para las condiciones más exigentes

Densímetro modular de mesa: DMA 4002

- Precisión:
Densidad: 0.00005 g/cm³
Concentración de azúcar: 0.015 °Brix
- U-Pulse, U-Dry y U-View™
- Medición con un solo toque
- Medición de °Brix (concentración de azúcar)
- Jeringa y luz indicadora de estado
- Extensiones modulares disponibles
- Automatización completa mediante la serie Xsample

Densímetro modular de mesa: DMA 5002

- Precisión:
Densidad: 0.00001 g/cm³
Concentración de azúcar: 0.01 °Brix
- U-Pulse, U-Dry y U-View™
- Medición con un solo toque
- Medición de °Brix (concentración de azúcar)
- Medición del % dietético
- Jeringa y luz indicadora de estado
- Extensiones modulares disponibles
- Conéctese al TPO 5000 para realizar análisis de oxígeno sofisticados
- Automatización completa mediante la serie Xsample

Densímetro modular de mesa: DMA 6002

- Precisión:
Densidad: 0.000005 g/cm³
Concentración de azúcar: <0.01 °Brix
- U-Pulse, U-Dry y U-View™
- Medición con un solo toque
- Medición de °Brix (concentración de azúcar)
- Medición del % dietético
- Jeringa y luz indicadora de estado
- Extensiones modulares disponibles
- Conéctese al TPO 5000 para realizar análisis de oxígeno sofisticados
- Automatización completa mediante la serie Xsample

DMA 6002 Sound Velocity Combina la medición de densidad y velocidad del sonido

- Precisión:
Densidad: 0.000005 g/cm³
Concentración de azúcar: <0.01 °Brix
Repetibilidad:
°Brix (producto fresco/invertido): 0.02 °Brix
- U-Pulse, U-Dry y U-View™
- Medición con un solo toque
- Medición de °Brix, °Brix en producto fresco, °Brix en producto invertido y el grado de inversión en una sola operación
- Obtenga el estado exacto de inversión del azúcar y fije la proporción de dilución
- Medición del % dietético
- Jeringa y luz indicadora de estado
- Extensiones modulares disponibles
- Automatización completa mediante la serie Xsample

✓ Control de jarabe en la sala de jarabes

✓ Control del jarabe durante la producción de bebidas gaseosas

✓ Mezclado final del jarabe

✓ Mezclado y carbonación

✓ Análisis de inversión del azúcar

✓ Control de calidad final de las bebidas gaseosas

Sistema de medición

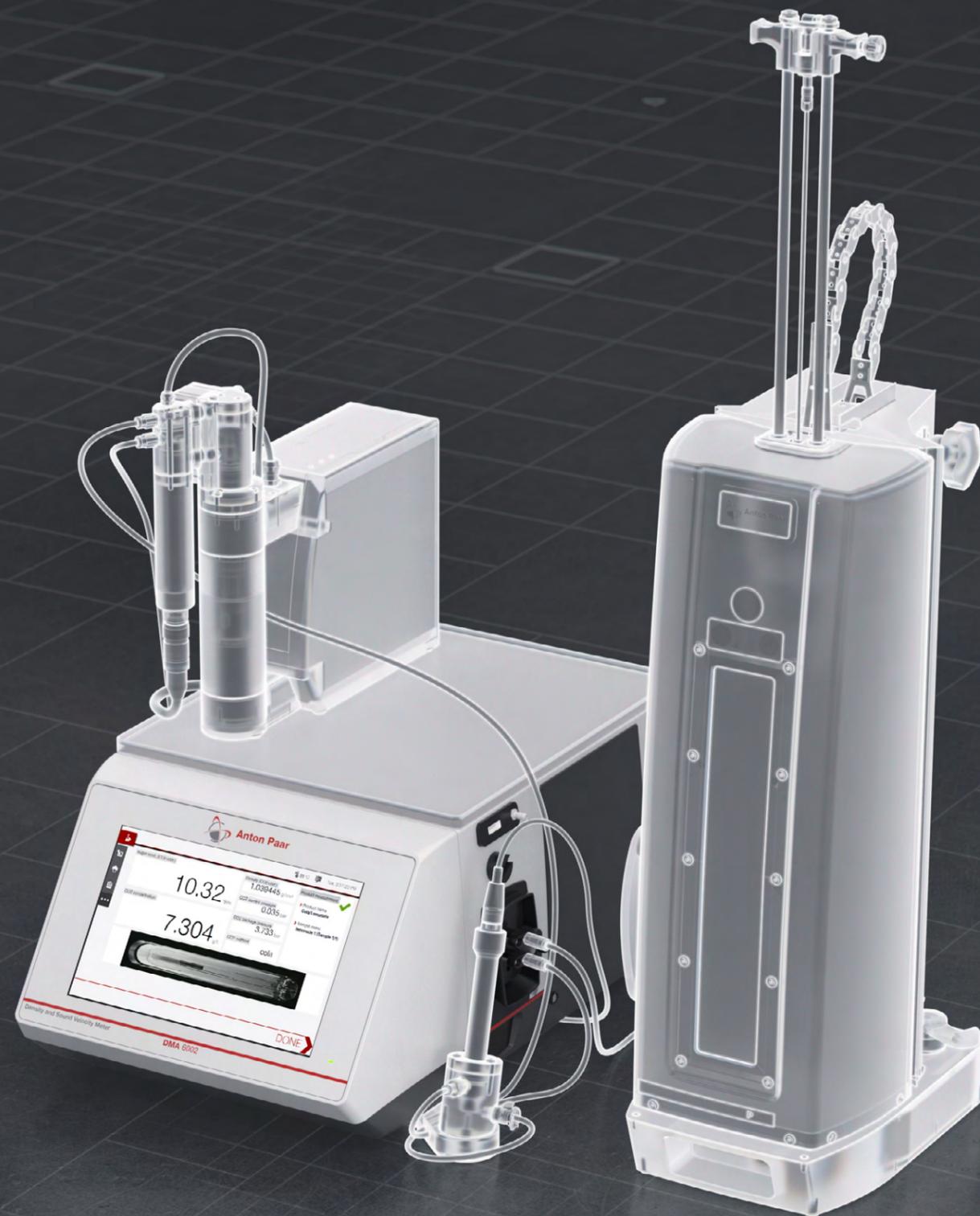


Elija entre las siguientes opciones e instrumentos primarios:

Agregue su documentación:

→ IQ/OQ/PQ

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



Velocidad de sonido

DMA 6002 Sound Velocity

Cambiador de muestras

Xsample 320

Xsample 520

Índice de refracción

Abbemat 5001

Abbemat 5101

Abbemat 5201

CO₂, O₂

CarboQC ME

Opción O₂ para CarboQC ME

Opción O₂ para CarboQC ME /1001

pH

pH 3101

pH 3201

Dispositivo de llenado

PFD

PFD Plus

Medidor de oxígeno total del envase

TPO 5000

Opciones disponibles

Extensión modular



Velocidad de sonido

- DMA 6002 Sound Velocity: combina la medición de densidad y velocidad del sonido
- Incorpora análisis de la inversión de azúcar mediante la medición de dos parámetros
- Permite controlar y optimizar con precisión la composición de las bebidas



Cambiador de una sola muestra

- Tiempos de llenado cortos gracias a una bomba peristáltica de calidad industrial
- Reemplazo rápido de la muestra sin necesidad de limpieza intermedia
- Velocidad ajustable de la bomba para un comportamiento de llenado optimizado
- El llenado del DMA independiente del usuario garantiza resultados de medición repetibles



Cambiador de varias muestras

- Diversas opciones de automatización disponibles
- Apto para jarabe, productos intermedios y productos terminados no carbonatados
- Diseñado tanto para una baja como para una alta producción de muestras



Índice de refracción

- Los valores de °Brix se determinan según el método requerido
- Según la normativa, los valores de °Brix deben expresarse en función de la densidad o del índice de refracción (RI)
- El análisis simultáneo sirve para que los usuarios cumplan con ambos requisitos de reporte



CO₂, O₂

- Logra una repetibilidad de 0.005 vol. en CO₂
- La detección automática de errores de llenado garantiza un funcionamiento sin fallos de la celda de medición de densidad y de CO₂
- El sensor optoquímico de oxígeno de alta resolución (opcional) permite la determinación simultánea de la concentración de O₂



pH

- El pH puede determinarse junto con otros parámetros de calidad
- Con los módulos de medición pH 3101 y pH 3201 seleccione entre soluciones de análisis presurizadas y no presurizadas
- Mida directamente desde el paquete o a partir de muestras desgasificadas



Dispositivo de llenado

- El dispositivo de llenado PFD transfiere la muestra directamente desde un envase cerrado (botella o lata) a la cámara de medición
- PFD y PFD Plus son dispositivos de llenado ideales para medidores de CO₂/O₂ y sistemas de medición de bebidas envasadas



Medidor de oxígeno total del envase

- Medición de oxígeno total en el envase (TPO) directamente desde latas, botellas de vidrio y botellas PET
- Resultados del TPO en tan sólo cuatro minutos
- Función de limpieza automática y mantenimiento mínimo
- Puede funcionar como dispositivo autónomo o integrado en un sistema de medición de bebidas envasadas

Configuraciones recomendadas

Diseñe su sistema de medición de bebidas gaseosas, componente a componente



DMA 6002 Sound Velocity

pH 3101

Xsample 320

Para jarabe o bebidas sin gas con un cambiador de muestras

- Mida hasta cuatro parámetros de una sola vez en tres a cinco minutos, 6 veces más rápido que con los métodos convencionales
- Analice toda su cartera de bebidas gaseosas y bebidas listas para beber
- Optimice sus procesos de medición con la automatización del llenado
- Evite la influencia del operario
- Consiga una precisión inigualable en los resultados del % dietético



DMA 5002

CarboQC ME + Opción O₂ Plus

pH 3201

PFD (Plus)

Para los parámetros relevantes del paquete terminado

- Mida hasta seis parámetros de una sola vez en tres a seis minutos
- Analice las gaseosas normales, dietéticas, las bebidas energéticas y el agua con gas
- Reduzca el tiempo análisis de referencia del valor de dieta en un 75%
- Elimina la preparación de la muestra y la influencia del operador
- Actualice y aumente la eficacia del sistema con extensiones modulares para medir el O₂ y el pH disueltos



DMA 6002 Sound Velocity

CarboQC ME + Opción O₂ Plus

pH 3201

PFD (Plus)

Para la inversión de azúcar en el envase terminado

- Mida más de siete parámetros de una sola vez en tres a seis minutos
- Elimine la necesidad de invertir manualmente el azúcar
- Analice los refrescos normales y dietéticos, incluida la inversión del azúcar
- Combínelo con módulos para oxígeno disuelto, pH o turbidez para completar el sistema de análisis final de bebidas



El análisis de bebidas gaseosas solo tarda de tres a seis minutos



Más de siete parámetros de liberación del producto en una sola medición (incluido el TPO)



Sin desgasificación previa a las mediciones

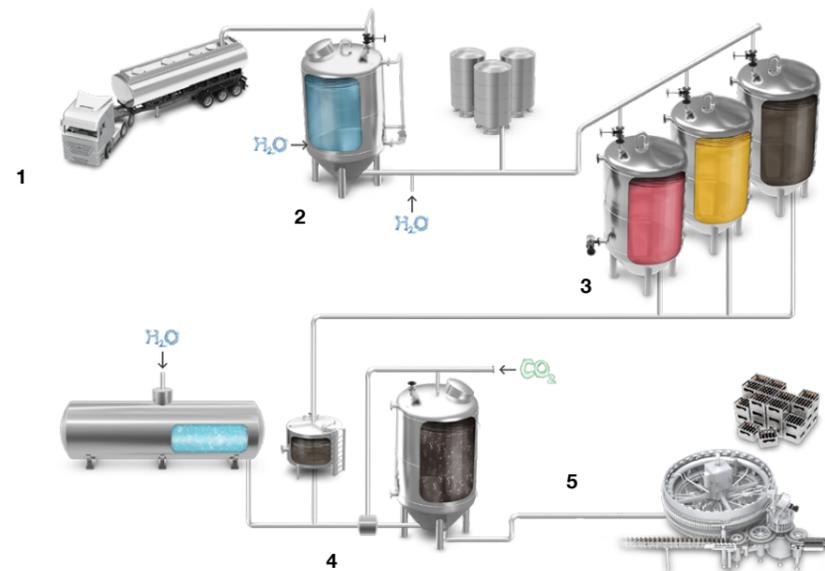


Nunca había sido tan fácil la limpieza

Complete su análisis de bebidas gaseosas

Anton Paar es el primer proveedor del mundo con una oferta de gama completa para el análisis de bebidas gaseosas. Sus 25 instrumentos de laboratorio y de proceso rastrean más de 15 parámetros desde cualquier ubicación dentro de la planta.

Nunca había sido tan fácil optimizar el control de calidad de sus bebidas gaseosas. Conectados mediante el software Davis 5, los sensores de proceso se calibran y ajustan con solo pulsar un botón, tomando las mediciones de laboratorio como referencia.



	Monitoreo del jarabe	Monitoreo e inversión del jarabe	Mezclado y carbonación	Control de calidad final		
	Monitoreo de la materia prima	Monitoreo de la disolución de azúcar/ edulcorante Cuarto de jarabe	Monitoreo de la materia prima	Monitoreo de Brix Mezcla	Monitoreo de bebidas gaseosas Mezcla y carbonación	Monitoreo de bebidas gaseosas Preenador y empaquetado final
	1	2	3	4	5	6
Impurezas elementales	✓					
Clasificación del color	✓					
Pureza	✓					
Densidad (°Brix)	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Densidad y velocidad del sonido (inversión de azúcar)		✓	✓	✓		✓
Índice de refracción	✓	✓	✓	✓		✓
Rotación óptica (°Z)	✓					
pH				✓		✓
CO ₂ Disuelto					✓	✓
O ₂ disuelto					✓	✓
TPO						✓
Concentración Diet				✓	✓	✓
Medición en laboratorio	✓	✓		✓	✓	✓
Medición del proceso		✓	✓	✓	✓	✓

Hacer crecer su negocio

Nuestras soluciones de análisis de gaseosas están diseñadas para crecer con sus necesidades. Incluimos todo, tanto si está integrando la gestión de datos, ampliando sus soluciones analíticas o implantando el análisis en línea en su producción.



Cobrix: Analizador de bebidas gaseosas en línea

El sensor en línea Cobrix ofrece la medición continua de °Brix, el% dietético y CO₂ durante la producción de bebidas gaseosas. Conectado mediante el software Davis 5, se calibra y ajusta automáticamente tomando las mediciones de laboratorio como referencia.



ALAB: Control de calidad automatizado

Diseñada para líneas de llenado y laboratorios de análisis, la serie ALAB ofrece control de calidad automatizado para la industria de las bebidas. ALAB 5000 Analytic analiza las bebidas a granel y envasadas en relación con los parámetros físicos y químicos más importantes, mientras que el ALAB 5000 Torque mide el torque de apertura de las tapas tipo twist-off. ALAB 5000 Analytic y ALAB 5000 Torque pueden integrarse en líneas de llenado nuevas o existentes, o emplearse de forma autónoma.

Confiable. Conforme. Cualificado.

Nuestros técnicos, bien formados y certificados, están preparados para mantener su instrumento en perfecto funcionamiento.

Máxima disponibilidad

Independientemente del uso intensivo que haga de su instrumento, le ayudamos a mantenerlo en perfecto estado y a salvaguardar su inversión. Durante al menos 10 años tras la descatalogación de un equipo, le proporcionaremos cualquier servicio y pieza de repuesto que pueda necesitar.

Programa de garantía

Estamos seguros de la alta calidad de nuestros instrumentos. Por ello ofrecemos una garantía completa de 3 años. Solo tiene que asegurarse de seguir el programa de mantenimiento correspondiente. También puede ampliar la garantía de su instrumento más allá de su fecha de caducidad.

Tiempos cortos de respuesta

Sabemos que a veces es urgente. Por ello, respondemos a su consulta dentro de las primeras 24 horas. Le brindamos ayuda directa ya sea vía telefónica y/o correo electrónico.

Red de servicio global

Nuestra amplia red de servicio al cliente abarca más de 85 ubicaciones con más de 600 técnicos de servicio certificados. Donde quiera que se encuentre, siempre hay cerca un ingeniero de servicio de Anton Paar.



Descubra más detalles



Sistemas de medición de bebidas gaseosas

	Para jarabe o bebidas sin gas con un cambiador de muestras	Para los parámetros relevantes en el envase terminado	Para inversión de azúcar en el envase terminado
Parámetros	°Brix % dietético °Brix en producto fresco °Brix en producto invertido Grado de inversión pH	°Brix % Dieta CO ₂ O ₂ pH	°Brix % dietético °Brix en producto fresco °Brix en producto invertido Grado de inversión CO ₂ O ₂ pH
Rango de medición			
Densidad	De 0 g/cm ³ a 3 g/cm ³		
Velocidad de sonido	1,000 a 2,000 m/s	-	1,000 a 2,000 m/s
Temperatura	20 °C / 68 °F		
Presión de funcionamiento	Ambiente	Hasta 10 bar (para 0 °C a 50 °C) (145 psi)	Hasta 8 bares (116 psi)
Concentración actual de azúcar	0 °Brix - 80 °Brix		
Concentración de azúcar fresca/invertida	0 °Brix - 80 °Brix	0 °Brix a 15 °Brix	
Grado de inversión	De 0 a 100%	-	De 0 a 100%
Concentración Diet	De 0% dietético a 200% dietético; o de 0 mL NaOH a 200 mL NaOH; o de 0 g/L TA a 200 g/L TA; o de 0 mg/mL H ₃ PO ₄ a 600 mg/100 mL H ₃ PO ₄		
Concentración de CO ₂	-	De 0 vol. a 6 vol. (de 0 g/L a 12 g/L) a 30 °C De 0 vol. a 10 vol. (de 0 g/L a 20 g/L) <15 °C (59 °F)	
Concentración de O ₂	-	0 ppm a 4 ppm	
Valor del pH	pH 0 a 14		
Repetibilidad (desviación estándar)			
Densidad	0.000001 g/cm ³	0.000005 g/cm ³	0.000001 g/cm ³
Velocidad de sonido	0.1 m/s	-	0.1 m/s
Temperatura	0.001 °C	0.01 °C	0.001 °C
Concentración actual de azúcar	<0.01 °Brix ¹⁾	0.01 °Brix	<0.01 °Brix ¹⁾
Concentración de azúcar fresca/invertida	0.02 °Brix ¹⁾	-	0.02 °Brix ¹⁾
Grado de inversión	1%	-	1%
Concentración Diet	0.5% Diet		
Concentración de CO ₂	-	0.005 vol. (0.01 g/L)	
Concentración de O ₂	-	2 ppb (en el rango <200 ppb)	
Valor del pH	0.02 (en el rango de pH 3 a 7)		
Información general			
Características de alimentación	U-View™, FillingCheck™, ThermoBalance™, corrección de viscosidad de rango completo, modo de medición ultrarrápido		
Cantidad mínima de muestra por medición ²⁾	40 mL	150 ml	
Rendimiento de la muestra	de 10 a 20 muestras por hora, según la configuración del sistema		
Memoria interna	Más de 10,000 valores de medición con imágenes de la cámara		
Interfaces de comunicación	5 x USB, Ethernet, CAN, RS232		
Condiciones ambientales	(EN 61010) Sólo para uso en interiores		
Temperatura ambiente	De 15 °C a 35 °C (59 °F a 95 °F)		
Humedad del aire	Sin condensación; 20 °C <90 % de humedad relativa; 25 °C, <60 % de humedad relativa; 30 °C, <45 % de humedad relativa		

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

1) Hasta 60 °Brix a 20 °C

2) Para un análisis altamente repetible de las bebidas dietéticas se recomienda utilizar al menos 200 ml de muestra

