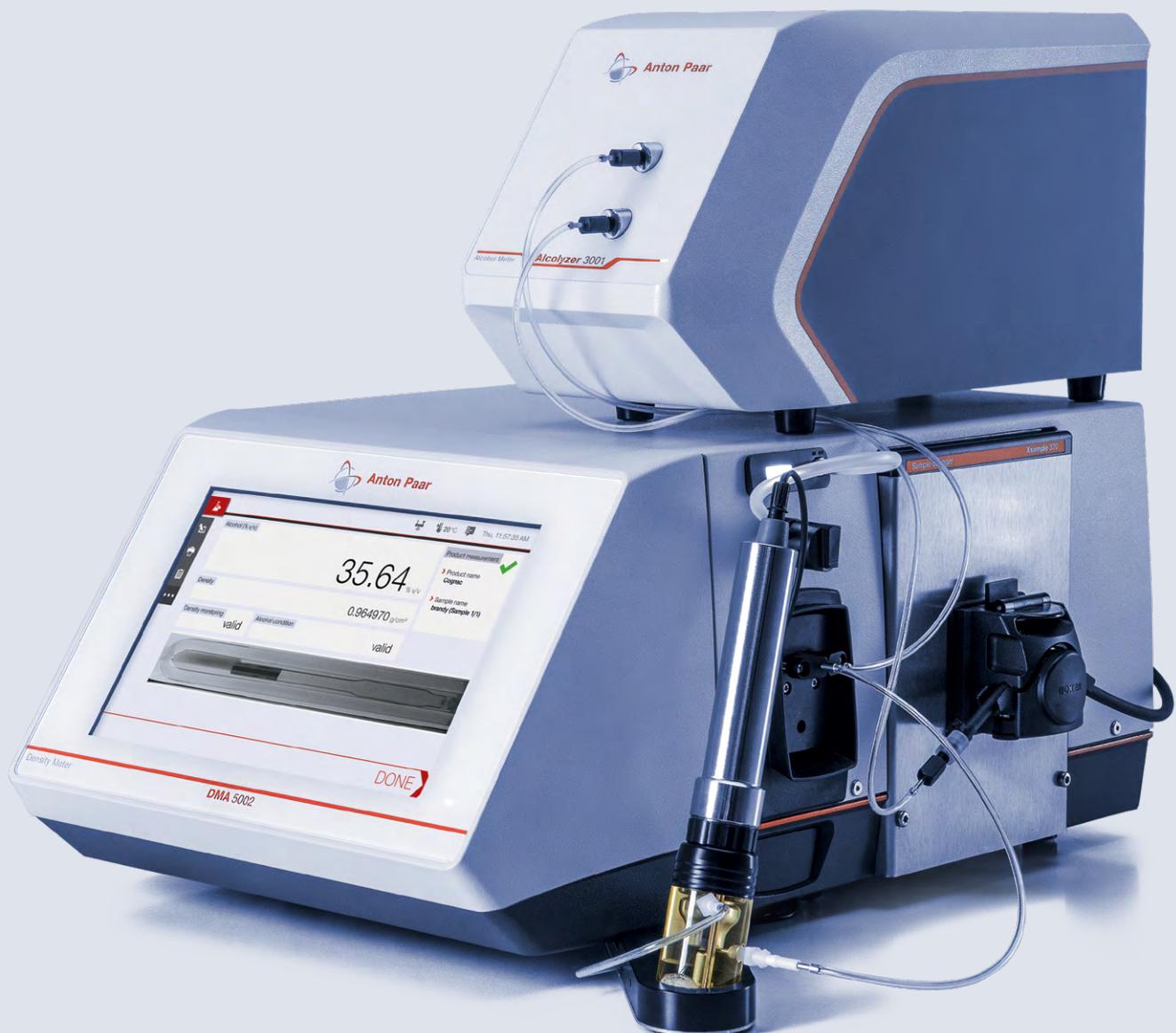


Soluciones para que sus bebidas espirituosas sean supremas

Análisis de bebidas espirituosas



El líder del mercado en análisis de bebidas espirituosas

A lo largo de los 50 años que llevamos como líderes del mercado en soluciones analíticas para la industria de las bebidas, hemos desarrollado una serie de innovaciones técnicas que aumentan la precisión y la velocidad de sus mediciones.



Más de 50 años de experiencia en implementación de soluciones específicas para diferentes industrias

Asóciese con un equipo respaldado por más de 50 años de experiencia en el sector. Acceda a la asistencia de expertos en aplicaciones en cualquier momento y lugar. Confíe en la experiencia demostrada en la que también confían investigadores y responsables de control de calidad de todo el mundo en diversos sectores.



18 parámetros de calidad en solo 6 minutos

Mida todos los parámetros relevantes utilizando una única configuración. Automatice el llenado y la limpieza de hasta 24 muestras no presurizadas seguidas para ahorrar tiempo y esfuerzo. Garantice la máxima calidad de sus productos con dispositivos manuales, sistemas de medición avanzados, laboratorios de control de calidad automatizados y sensores en línea.



Superando a la destilación: 10 veces más rápido

Cuente con la experiencia del líder del mercado en análisis de bebidas. Aumente la precisión y la rapidez de las mediciones analizando el alcohol hasta 10 veces más rápido que por destilación. Reduzca el desperdicio, mejore la eficacia y garantice una calidad constante para una mejora continua.

De conformidad con más de 16 normas del sector

Nuestros sistemas de medición cumplen plenamente más de 16 normas industriales establecidas por MEBAK, TTB, GB, EBC, BCOJ, ASBC y AOAC. Esto garantiza unos resultados confiables y coherentes que cumplen los requisitos normativos y de calidad en cualquier parte del mundo. Puede confiar en nuestros sistemas para respaldar el cumplimiento en diversos mercados y aplicaciones.



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.



Sistema de ejecución de laboratorio: AP Connect

AP Connect permite una gestión de datos profesional y sin papeleo, con acceso desde cualquier computador de su 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.

Tecnología siempre superior

Nuestra tecnología U-Pulse, basada en el fiable método de excitación pulsada, se combina con la espectroscopia NIR patentada para ofrecer un rendimiento inigualable y establecer nuevos puntos de referencia en el análisis de bebidas.



Repetibilidad de 0.01 % v/v de alcohol

La tecnología U-Pulse, respaldada por FillingCheck™ y U-View™, se combina con la mayor repetibilidad de alcohol para ofrecer un análisis de alcohol y extracto siempre superior

Configuración a medida: 22 instrumentos y módulos

Una amplia cartera, desde dispositivos portátiles hasta sistemas multiparámetros, sirve para todas las etapas del análisis. Las mediciones, desde el mosto hasta el producto final, pueden realizarse con facilidad. Todos los tipos de bebidas espirituosas, desde los destilados hasta los licores de crema, pueden analizarse con precisión.

Interfaz de usuario intuitiva con 12 asistentes guiados

La interfaz ofrece un fácil acceso a los diálogos de menú favoritos a través de la pantalla de 10.4" y el área de acceso rápido. Los niveles de usuario son asignables para evitar cambios involuntarios. El sistema y las alertas de estado en tiempo real de los cambiadores de muestras o los módulos de medición garantizan que los usuarios estén informados en todo momento.

Precisión de densidad: 0.000005 g/cm³

Fabricamos los sensores de medición de vidrio de borosilicato exclusivamente en nuestras instalaciones. Al controlar por completo la fabricación de estos extraordinarios sensores y, por tanto, todas y cada una de las facetas de la ingeniosa tecnología central DMA que los sustenta, nos aseguramos de entregarle el densímetro más preciso del mercado.

Tecnología NIR patentada y confiable

La absorción NIR selectiva a 1,200 nm ofrece un análisis rápido y preciso de todas las bebidas alcohólicas. Precisión y versatilidad suprema son la marca de esta tecnología líder en el mercado del control de calidad de bebidas. Los clientes pueden elegir el módulo Alcolyzer para el análisis de hasta 12 clases de bebidas del 0 % al 65 %.

Impulsamos el potencial



Alcoholímetro portátil Snap 41

- Precisión del etanol (destilados): 0.2 % v/v
- Medición del contenido de alcohol en todas las bebidas espirituosas destiladas sin azúcar, independientemente de su graduación, a lo largo de todo el proceso de producción
- Temperatura de la muestra entre 0 °C y 35 °C
- Resultados en 30 segundos con solo 2 ml de muestra



Alcoholímetro portátil Snap 51

- Precisión del etanol (destilados) : 0.1 % v/v
- Medición del contenido de alcohol en todas las bebidas espirituosas destiladas sin azúcar, independientemente de su graduación, a lo largo de todo el proceso de producción
- Temperatura de la muestra entre -10 °C y +50 °C
- Sustituye los hidrómetros y picnómetros de vidrio por un solo dispositivo
- Ahorro de tiempo en el campo con una interfaz RFID y Bluetooth®

Líder del mercado



Medidores de alcohol y extracto Alex 301 y Alex 501

- Precisión:
Alex 301: 0.25% v/v para cerveza, vino, sake, bebidas espirituosas <100 g/L; 0.45 % v/v para licores no turbios con >100 g/L de extracto y hasta 47 % v/v
Alex 501: 0.2 % v/v para cerveza, vino, sake, bebidas espirituosas <100 g/L; 0.4% v/v para licores no turbios con >100 g/L de extracto y hasta 47 % v/v
- Medición de alcohol y extracto de 0.5 % v/v a 47 % v/v
- Kit de preparación de muestras para cervezas y vinos turbios incluido
- Funcionamiento con un solo botón y resultados en menos de tres minutos
- Seguimiento de la curva de fermentación de hasta 40 lotes



Alcoholímetro Alcolyzer 5001

- Repetibilidad de alcohol: 0.03 % v/v
- Medición de bebidas espirituosas con un contenido de extracto de hasta 20 g/L
- Cumplimiento de las normas AOAC, BCOJ y OIV; transferencia de datos sin problemas
- Análisis de 12 tipos de muestras con un contenido de alcohol del 0% v/v al 65 % v/v utilizando un solo dispositivo
- Resultados precisos en solo dos minutos sin destilación



Alcoholímetro Alcolyzer 7001

- Repetibilidad de alcohol: 0.01 % v/v
- Medición de bebidas espirituosas con un contenido de extracto de hasta 20 g/L
- Cumplimiento de las normas AOAC, BCOJ y OIV; transferencia de datos sin problemas
- Análisis de 12 tipos de muestras con un contenido de alcohol del 0 % v/v al 65 % v/v utilizando un solo dispositivo
- Resultados precisos en solo dos minutos sin destilación
- Actualice con un cambiador de muestras para obtener hasta 24 muestras de una sola vez
- Actualice con la opción de color a 430 nm



DMA 4002, DMA 5002, DMA 6002 Densímetro modular de mesa

- Precisión de la densidad:
DMA 4002: 0.00005 g/cm³
DMA 5002: 0.00001 g/cm³
DMA 6002: 0.000005 g/cm³
- U-Pulse, U-Dry y U-View™
- Medición con un solo toque
- Jeringa y luz indicadora de estado
- Extensiones modulares
- Automatización completa mediante la serie Xsample
- Resultados con una precisión de cuatro dígitos en 20 segundos

Aplicaciones

Control de la destilación
Medición del alcohol para efectos fiscales
Dilución y mezcla

Control de la destilación
Medición del alcohol para efectos fiscales
Dilución y mezcla

Monitoreo de fermentación
Control de la destilación
Dilución y mezcla
Análisis del producto final

Aplicaciones

Monitoreo de fermentación
Control de la destilación
Dilución y mezcla
Análisis del producto final

Monitoreo de fermentación
Control de la destilación
Dilución y mezcla
Análisis del producto final

Monitoreo de fermentación
Análisis de alcohol en destilados
Instrumento de control en sistemas de medición

Sistema de medición



Elija entre las siguientes opciones e instrumentos primarios:

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



pH	Turbidez	Contenido de alcohol	Cambiador de muestras	Índice de refracción	Rotación óptica
pH 3101	Haze 3001	Alcolyzer 3001 Spirits	Xsample 320	Abbemat 5001	MCP 100
		Alcolyzer 3001	Xsample 520	Abbemat 5101	MCP 150
				Abbemat 5201	

Opciones disponibles

Extensión modular



pH

- Los módulos de medición del pH permiten determinar simultáneamente el pH y otros parámetros de calidad
- Las configuraciones versátiles admiten una amplia gama de aplicaciones
- Adecuado para medir el pH en diversos líquidos, desde bebidas hasta productos químicos



Turbidez

- El Haze 3001 utiliza el método de relación aprobado para la medición de la turbidez
- Mediciones en tres ángulos: Transmisión a 0°, luz dispersa a 25° y 90°
- El método de relación aprobado elimina la influencia del tamaño de las partículas sobre el valor de la turbidez
- Permite la detección de impurezas y la conservación de las propiedades visuales
- Detecta la turbidez por frío cuando se utiliza con una unidad de refrigeración



Contenido alcohólico y color

- La configuración modular combina el Alcoalyzer (incluida la opción de color) con densímetros y otros módulos.
- Se adaptan diferentes variantes para la cerveza, el vino y las bebidas espirituosas
- También está disponible una combinación todo en uno
- La ampliación modular incluye una opción de color a 430 nm para determinar el color del whisky



Cambiador de muestras

- La serie Xsample ofrece la gama de automatización más amplia del mercado
- Admite desde el llenado automático hasta el procesamiento totalmente automático
- Las muestras se miden automáticamente



Índice de refracción

- Cada modelo Abbemat ofrece una opción de método para realizar mediciones rápidas y no destructivas del índice de refracción
- Puede combinarse con un densímetro
- Permite medir el contenido de alcohol y extracto de licores cremosos



Rotación óptica

- Cumple con todas las normas pertinentes
- Adecuado para las industrias farmacéutica, cosmética, alimentaria y química
- También se utiliza en I+D y en aplicaciones médicas
- Puede combinarse en un sistema de medición de licores
- Mide el contenido de alcohol y azúcar de los licores que contienen sacarosa

Configuraciones recomendadas



Descubra más detalles

Diseñe su sistema de medición de bebidas espirituosas, componente a componente.



DMA 5002
Alcolyzer 3001 Spirits
pH 3101
Xsample 320

- Análisis desde el mosto y el zumo hasta el producto final**
- Reducción al mínimo de la pérdida de extracto/azúcar
 - Incremento de la consistencia del proceso
 - Ahorra tiempo, energía, agua y costos
 - Mayor eficiencia en la maceración gracias a la reducción del tiempo de ebullición



DMA 5002
MCP 150
Alcolyzer 3001 Spirits
pH 3101
Xsample 520

- Para licores que contengan sacarosa**
- No se requieren calibraciones específicas para el producto
 - Mediciones hasta 10 veces más rápido que la destilación clásica
 - No es necesaria la configuración inicial de la base de datos de calibración ni el análisis de referencia

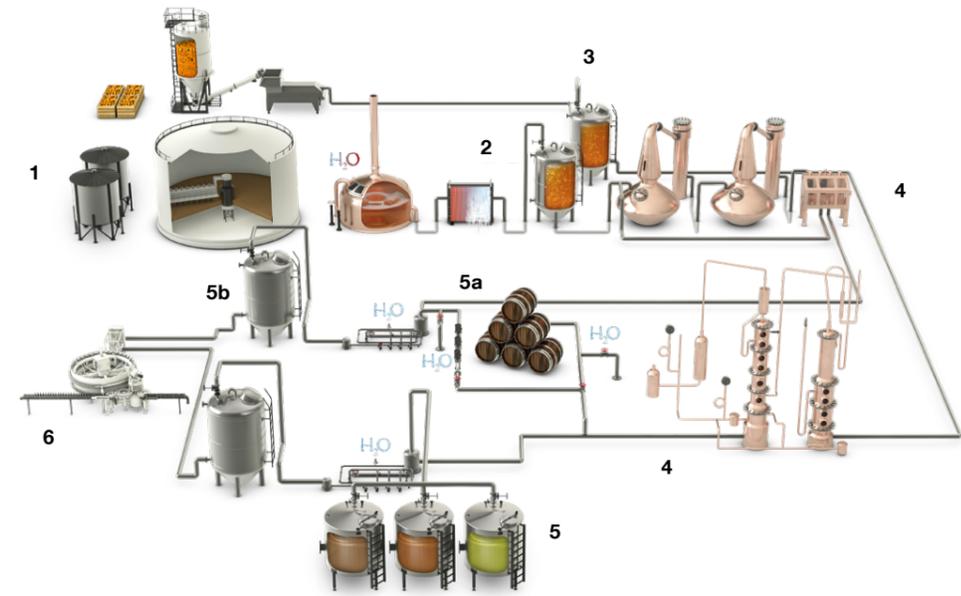


DMA 6002
Alcolyzer 3001 Spirits con opción de Color
Haze 3001
pH 3101
Xsample 520

- Para salvaguardar las propiedades visuales y el lanzamiento del producto**
- No se requiere destilación para la determinación del alcohol
 - Medición de todas las muestras: desde el mosto hasta la bebida espirituosa
 - Los resultados del alcohol no se ven influidos por otros elementos de la muestra
 - Análisis de turbidez para salvaguardar los procesos de filtración en frío
 - Comprobación/calibración totalmente automática gracias al SOP integrado

Complete su Análisis de Bebidas Espirituosas

Anton Paar es el primer proveedor mundial para análisis de licores en todo su rango. Rastree múltiples parámetros, desde las materias primas entrantes hasta la última gota de alcohol, medidos en cualquier lugar de la planta con nuestros más de 20 instrumentos de laboratorio y de proceso.



Monitoreo del mosto/jugo

	Monitoreo de la materia prima 1	Monitoreo del mosto/jugo 2
Índice de refracción	✓	✓
Rotación óptica (°Z)	✓	✓
Impurezas elementales	✓	
Densidad (°Brix)		✓
Densidad (extracto)		✓
Densidad (extracto total)		
Densidad (°Plato)		✓
Densidad (SG)		✓
Velocidad del sonido (extracto)		✓
pH		✓
Turbidez		✓
Color		
Alcohol		
Medición en laboratorio		✓
Medición del proceso	✓	✓

Análisis de la fermentación y el lavado

	Destilación	Almacenaje y mezcla		Filtración	Embotellado	
	Monitoreo de fermentación 3	Monitoreo de seguridad de bebidas espirituosas 4	Monitoreo del mezclado de licores 5 (Licor)	Monitoreo de mezclado de bebidas espirituosas 5a (Bebidas espirituosas)	Filtración en frío 5b (Bebidas espirituosas)	Embotellado y envasado 6
Índice de refracción	✓		✓			✓
Rotación óptica (°Z)			✓			✓
Impurezas elementales						
Densidad (°Brix)	✓					
Densidad (extracto)	✓	✓	✓	✓		✓
Densidad (extracto total)					✓	
Densidad (°Plato)	✓					
Densidad (SG)	✓					
Velocidad del sonido (extracto)						
pH	✓	✓	✓	✓		✓
Turbidez	✓		✓		✓	✓
Color	✓	✓	✓	✓		
Alcohol		✓	✓	✓	✓	✓
Medición en laboratorio	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Medición del proceso	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Preparados para el futuro

Inspiradas en más de 50 años de experiencia, las soluciones de análisis de Anton Paar se anticipan a las necesidades futuras para que las empresas puedan crecer.



Sistema de ejecución de laboratorio AP Connect

- Gestión de datos de laboratorio del siguiente nivel en laboratorios existentes y nuevos
- Fácil cumplimiento de los requisitos normativos
- Sin papel: Eliminación de errores de transcripción para mejorar la precisión
- Centralización de datos de instrumentos Anton Paar y de terceros en un espacio digital
- Acceso y gestión de datos de laboratorio en cualquier momento y lugar



Controlador de procesos Edge 7000

- Conexión de sensores de proceso y visualización de los valores exactamente donde se necesitan, incluso en los entornos más arduos
- Un potente controlador de procesos con interfaces y CPU de última generación, que ofrece un monitoreo descomplicado en todos los dispositivos
- Desempeño de vanguardia con una pantalla multitáctil proyectiva de 10.1 pulgadas
- Seguridad y flexibilidad a largo plazo con un sistema operativo basado en Linux
- Gestión basada en la web e interfaz de usuario independientes de la plataforma

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.



Sistemas de medición de bebidas espirituosas



	Análisis desde el mosto y el zumo hasta el producto final	Para licores que contengan sacarosa	Para salvaguardar las propiedades visuales y la liberación del producto
Parámetros	Alcohol Extracto Densidad pH	Alcohol Extracto Densidad Concentración de sacarosa Concentración de azúcar invertido pH	Color Grado alcohólico Extracto Densidad Turbidez pH
Rango de medición			
Alcohol	35% v/v a 65% v/v	15% v/v a 40% v/v (licor a base de sacarosa)	35% v/v a 65% v/v
Densidad	De 0 g/cm ³ a 3 g/cm ³		
Color	-	-	0 EBC a 120 EBC (0 a 60.96 SRM (ASBC))
Valor del pH	pH 0 a 14		
Turbidez	-	-	0 EBC a 100 EBC (0 a 6900 SRM (ASBC))
Repetibilidad (desviación estándar)			
Alcohol	0,01 % v/v		
Densidad	0.000003 g/cm ³		0.000001 g/cm ³
Color	-	-	0.1 EBC (0.05 SRM (ASBC))
Valor del pH	0,02 (en el rango de pH 3 a 7)		
Turbidez	-	-	0.3% del valor medido + 0.02 EBC 1.4 SRM (ASBC) según la suspensión de referencia de formazina
Información general			
Control de Temperatura	Termostato Peltier integrado		
Cantidad mínima de muestra	35 ml de muestra desgasificada por medición		
Tiempo de medición típico por muestra	4 minutos (incl. llenado)		
Rendimiento de la muestra	De 15 a 20 muestras por hora		
Dimensiones (largo x ancho x alto)	482 mm x 730 mm x 446 mm (19,0 pulg x 28,7 pulg x 17,6 pulg)	482 mm x 870 mm x 410 mm (19,0 pulg x 34,3 pulg x 16,2 pulg)	482 mm x 730 mm x 446 mm (19,0 pulg x 28,7 pulg x 17,6 pulg)
Suministro eléctrico	CA 100 V a 240 V, 50/60 Hz, fluctuación ±10%, 190 VA		
Estándares			
MEBAK	-	-	Método 956.02 (430 nm)
TTB	Medición de densidad para el control del contenido de alcohol con propósitos de impuestos		

