



Anton Paar

::: Unique Density & Concentration Meters



Messmodul Alcolyzer ME

Die All-in-one-Lösung für die direkte Messung des Alkoholgehalts in Bier, Wein und Spirituosen

Messen Sie den Alkoholgehalt in allen Getränkesorten

Haben Sie eine breite Palette an alkoholischen Getränken?

Messen Sie öfter Bier, Wein und Spirituosen an einem Arbeitstag?

Wer bisher den Alkoholgehalt von unterschiedlichen alkoholischen Getränken messen wollte, benötigte mehrere verschiedene Geräte, um alle Messbereiche abzudecken. Es gab kein Einzelgerät, das Bier, Wein und Spirituosen analysieren konnte. Anton Paar bietet nun das Messmodul Alcolyzer ME an, mit dem der Alkoholgehalt aller Getränkearten mit nur einem einzigen Gerät und lediglich durch Auswahl der passenden Messmethode bestimmt werden kann. Das erleichtert die Laborarbeit für:

- ▶ Hersteller und Vertragsabfüller vieler verschiedener Getränke
- ▶ Staatliche Testlabors, Zoll- und Steuerlabors
- ▶ Firmen, die sich mit der Neuentwicklung von Getränken beschäftigen

Die All-in-one-Lösung

Der Trend zu neuen alkoholischen Mischgetränken und das Wachstum von Multi-Produkt-Abfüllern hat die Getränkeindustrie verändert. Anton Paar antwortet auf diesen Trend mit einer Weiterentwicklung des etablierten Alcolyzer-Portfolios und bietet nun die All-in-one-Lösung an: den Alcolyzer ME für die Bestimmung des Alkoholgehalts in:

- ▶ Bier, Biermischgetränken, Alkopops, Cider, Melasse
- ▶ Whisky, Cognac, Brandy, Wodka, Gin, Tequila, Rum, RTDs (RTD = ready to drink)
- ▶ Weißwein, Rotwein, Schaumwein, Reiswein und fermentierenden Mosten

Patentierete Messmethode – frei von Störeinflüssen

Der Alcolyzer ME, die All-in-one-Lösung für die Alkoholmessung, arbeitet nach der patentierten NIR-Messmethode für die direkte Alkoholmessung. Die Messung wird auf Knopfdruck gestartet und ist nicht beeinflusst von anderen Probeninhaltsstoffen. Der Alcolyzer ME ist praktisch und schnell. Kalibrieren Sie einfach täglich mit Wasser und hin und wieder mit einer Wasser-Ethanol-Lösung und messen Sie alle Probenotypen.

Innovationen auf einen Blick

- ▶ All-in-one-Lösung
- ▶ Einfache Justierung mit Wasser und gelegentlich mit einer Wasser-Ethanol-Lösung
- ▶ Patentierte NIR-Messmethode für eine produktunabhängige Justierung



Technische Daten

Detaillierte Spezifikationen sind in den Broschüren zum Alcolyzer Beer ME, Alcolyzer Wine ME und Alcolyzer Spirits ME zu finden.

Für Bier und Biermischgetränke

Messbereich
Alkoholgehalt: 0 % v/v bis 12 % v/v
Stammwürze: 0 °Plato bis 30 °Plato

Wiederholbarkeit, Std.abw.

Alkoholgehalt: 0,01 % v/v
Stammwürze: 0,03 °Plato

Für Weine

Messbereich: 0 % v/v bis 20 % v/v
Wiederholbarkeit, Std.abw.: 0,01 % v/v

Für Spirituosen

Messbereich: 35 % v/v bis 65 % v/v
Wiederholbarkeit, Std.abw.: 0,01 % v/v Alkohol (automatische Befüllung)
0,03 % v/v Alkohol (manuelle Befüllung)

Typische Messdauer pro Probe

3 bis 5 Minuten inkl. Füllen

Konformität

mit EBC, ASBC, MEBAC, OIV und vielen anderen

Zusätzliche Module

Fügen Sie später ein Messmodul hinzu und messen Sie Farbe, pH, Trübung – außerdem ist ein Probenwechsler für höheren Probandurchsatz verfügbar

Ihr Vertriebspartner: