

Alkoholmessgerät für Wein

Alcolyzer
Wine M/ME



Direkte Alkoholbestimmung, auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten

Die Bestimmung des Alkoholgehalts ist für Hersteller von Wein, Cider und ähnlichen Produkten Teil des Alltags. Die Kenntnis des Alkoholgehalts ist für die Produktüberwachung, Qualitätskontrolle und Etikettierung unerlässlich.

Alcolyzer Wine M/ME ist nahezu wartungsfrei und passt sich Ihren Bedürfnissen jetzt und in der Zukunft an. Dank seiner Modularität können Sie Ihre Konfiguration genau an Ihre Anforderungen anpassen.

Das modulare System

- ▶ **Alcolyzer Wine M/ME** für die selektive Alkoholmessung (%v/v) von Wein, Sekt, Cider, Reiswein, Alcopops und fermentierendem Most
- ▶ **Die Dichtemessgeräte DMA M** in Kombination mit einem Alcolyzer Wine M/ME ermöglichen die gleichzeitige Bestimmung von Alkohol (%w/w), relativer Dichte und Gesamtextrakt (g/L) für die Volumenberechnung, LKW-Beladung und Flaschenfüllhöhe.
- ▶ **Das Messmodul HazeQC ME** zur Trübungsmessung – besonders wichtig, wenn Sie Querstromfilter oder andere Filter verwenden, bei denen eine geringe Trübung Voraussetzung dafür ist, Verstopfungen zu vermeiden
- ▶ **pH ME Getränke-Messmodul** für die gleichzeitige Bestimmung des pH-Werts
- ▶ **Probenfülleinheit Xsample 320** zur automatischen Befüllung aus einem Probengefäß oder direkt aus der Flasche
- ▶ **Probenwechsler Xsample 520** für größere Effektivität: Vollautomatisiertes Messen von bis zu 24 Proben



Ergebnisse in weniger als drei Minuten

Der integrierte Peltier-Thermostat des Alcolyzer Wine M/ME garantiert automatische, schnelle und hochgenaue Temperaturkontrolle. Es ist kein manuelles Nachstellen der Temperatur notwendig.

Messungen mit dem Alcolyzer Wine M/ME erfordern nur eine minimale Probenvorbereitung. Proben können unmittelbar nacheinander mit derselben Justierung gemessen werden.

Um noch effizienter zu arbeiten, verbinden Sie den „Plug-and-play“-Probenwechsler Xsample 520 mit Ihrem Messsystem und automatisieren Sie bis zu 24 Messungen in einem Durchgang. Füllen und Messen dauert weniger als drei Minuten pro Probe.

Selektive Alkoholbestimmung

Alcolyzer Wine M/ME nützt eine selektive Alkoholbestimmung basierend auf Nahinfrarotspektroskopie, um den Alkoholgehalt in einem hochgradig alkoholspezifischen Bereich zu bestimmen. Die auf dieser Auswertung basierenden Alkoholergebnisse sind praktisch unbeeinflusst von anderen Bestandteilen im Wein. Daher ist eine einfache Justierung mit Wasser und einer binären Lösung ausreichend, um das gesamte Spektrum von Wein abzudecken.

Der optische Aufbau des Alcolyzer Wine M/ME kommt ohne bewegliche Teile aus. Das optische System besteht aus einer Nahinfrarotleuchtdiode, einer Messzelle und einem Gitterspektrometer, das mit einem Detektorarray ausgestattet ist. Aus der Absorption wird der Alkoholgehalt der Probe ermittelt.



Patentierte Methode für präzise Ergebnisse

Bestimmte etablierte Methoden sind entweder zeitaufwändig oder setzen viel Erfahrung voraus. Methoden wie die Kombination aus Dichte- und Brechungsindexmessung oder die Siedepunktsbestimmung sind manchmal ungenau, weil die verwendeten Messgrößen nicht alkoholspezifisch sind. Seit der Entwicklung des Alcolyzer Wine M/ME gehören diese Nachteile der Vergangenheit an.

Der Alcolyzer Wine M/ME von Anton Paar verwendet eine NIR-basierte Methode zur selektiven Alkoholbestimmung. Daher beeinflussen andere Bestandteile im Getränk das Messergebnis nicht. Die Messung ist unabhängig von Jahrgang, Anbauggebiet und Zusammensetzung.

Egal ob Sie weißen oder roten, süßen oder trockenen Wein messen – eine einzige Justierung ist für alle Produkte gültig.

Im Vergleich zur aktuell anerkannten Referenzmethode, der Destillation, erreicht die Messmethode des Alcolyzer Wine M/ME eine Wiederholstandardabweichung von $\pm 0,01$ %v/v Alkohol. Die NIR-Methode ist auch in der „Resolution OIV/OENO 390/2010 Appendix 1“ erwähnt.

Einfache Bedienung

- ▶ Unabhängig von Jahrgang und Produktzusammensetzung – alle Messungen mit nur einer Justierung
- ▶ Keine arbeitsintensiven Kalibrierungen und Justierungen nötig
- ▶ USB-Tastatur, USB-Barcodeleser und USB-Maus werden unterstützt
- ▶ Selektive NIR-basierte Alkoholmessung wie auch in der „Resolution OIV/OENO 390/2010 Anhang 1“ beschrieben
- ▶ Anzeige, Datenformat, Speicher und Druckausgabe oder Datenexport sind beliebig editierbar.
- ▶ 1000 Messergebnisse können im Gerät gespeichert werden und mit USB- oder RS-232-Druckern gedruckt werden; die Daten können auch via USB, RS-232 oder LAN (Ethernet) exportiert werden.

Technische Daten

Messbereich	0 %v/v bis 20 %v/v (Ergebnisse werden bis 30 %v/v angezeigt)
Wiederholstandardabweichung	±0,01 %v/v Alkohol
Temperaturregelung	Eingebauter Festkörperthermostat Wiederholbarkeit: ±0,01 °C
Minimales Probenvolumen	ca. 3 mL
Typische Messdauer pro Messung	weniger als 3 Minuten (inkl. Befüllung)
Probendurchsatz	10 Proben bis 30 Proben pro Stunde (inkl. Befüllung)
Alcolyzer Wine M, Einzelgerät	
Abmessungen (L x B x H)	495 mm x 330 mm x 230 mm (19,5 Zoll x 13 Zoll x 9,1 Zoll)
Gewicht	ca. 17,6 kg (38,8 lbs)
Stromversorgung	AC 100 V bis 240 V; 50 Hz bis 60 Hz
Leistungsaufnahme	50 VA bis 80 VA
Schnittstellen	Ethernet (LAN), 4x USB, RS-232, CAN, VGA

© 2020 Anton Paar GmbH | Alle Rechte vorbehalten.
Änderungen der Spezifikationen ohne Ankündigung möglich.
C83IP003DE-E

www.anton-paar.com