

Analizzatore di alcool per vino

Alcolyzer
Wine M/ME



Determinazione diretta dell'alcool, personalizzata in base alle esigenze

La determinazione dell'alcool è una pratica comune per i produttori di vino, sidro e prodotti correlati. La conoscenza del contenuto di alcool è cruciale ai fini del monitoraggio della produzione, del controllo della qualità, della miscelazione e dell'etichettatura.

L'Alcolyzer Wine M/ME praticamente non richiede manutenzione e può essere configurato per soddisfare le vostre necessità attuali e future.

Grazie alla modularità, è possibile scegliere la configurazione ideale per le proprie esigenze.

Il sistema modulare

▶ **Alcolyzer Wine M/ME** per la determinazione selettiva dell'alcool (%v/v) nel vino, vino frizzante, sidro, vino di riso, bevande alcoliche aromatizzate e mosto di fermentazione

▶ I densimetri **DMA M** combinati con un Alcolyzer Wine M/ME consentono la determinazione simultanea dell'alcool %w/w, della gravità specifica e dell'estratto totale (g/L) per il calcolo del volume, il carico delle autobotti e le altezze di riempimento delle bottiglie.

▶ **HazeQC ME** per misurare la torbidità – importante per filtrazione con filtri tangenziali o altri filtri, che richiede una bassa torbidità per evitare filtri intasati e mantenere bassi i costi

▶ **pH ME Beverage** per la determinazione simultanea del valore pH

▶ **Xsample 320 Beverage** unità di riempimento a singolo campione direttamente da un beaker o da una bottiglia

▶ **Xsample 520** sistema automatico di campionamento per una maggiore efficienza, misura automatica fino a 24 campioni



Risultati in meno di tre minuti

Alcolyzer Wine M/ME impiega un termostato Peltier incorporato per assicurare un controllo accurato ed automatico della temperatura nel tempo più breve. Di conseguenza non è necessaria alcuna regolazione e correzione manuale della temperatura.

La misurazione con Alcolyzer Wine M/ME richiede una preparazione minima del campione. I campioni possono essere misurati uno subito dopo l'altro con un'unica identica taratura,

Per aumentare ancora di più la vostra efficienza, collegate uno scambiatore di campioni Plug and Play Xsample 520 per automatizzare fino a 24 misure per volta. Tra riempimento e misura sono necessari meno di tre minuti per campione.

Determinazione selettiva dell'alcool

Alcolyzer Wine M/ME usa una determinazione selettiva dell'alcool basata su spettroscopia nel vicino infrarosso (NIR) per determinare il contenuto di alcool in un intervallo dello spettro estremamente specifico all'alcool. I risultati relativi all'alcool basati su questo tipo di valutazione sono praticamente privi di influenze da parte di altri componenti noti del vino. Quindi, un semplice aggiustamento con acqua e una soluzione binaria è sufficiente per coprire l'intera gamma di vini.

Alcolyzer Wine M/ME utilizza un setup ottico senza parti in movimento. Lo strumento comprende un LED nel vicino infrarosso, una cella campione ed uno spettrometro a reticolo con una matrice di rilevatori. Le informazioni di assorbanza lette dalla matrice di rilevatori vengono usate per determinare il contenuto di alcool del campione.



Metodo brevettato per risultati precisi

Determinati metodi consolidati richiedono molto tempo o la presenza di operatori esperti. Metodi come densità e indice di rifrazione combinati o la determinazione del punto di ebollizione tendono ad essere imprecisi poiché i principi fisici di misura non sono specifici per l'alcool e per ovviare a tale problema Anton Paar ha sviluppato Alcolyzer Wine M/ME.

Alcolyzer Wine M/ME di Anton Paar usa un metodo brevettato basato su NIR per determinare il contenuto di alcool. Per questa ragione, gli altri elementi che costituiscono la bevanda non influenzano il risultato e la misura è valida per tutte le annate, le regioni ed i prodotti.

La taratura è valida per qualsiasi tipo di vino misurato: bianco o rosso, dolce o secco.

Rispetto alla distillazione, il metodo di riferimento attualmente riconosciuto per la determinazione dell'alcool, Alcolyzer Wine M/ME (che impiega un metodo NIR come descritto anche in "Risoluzione OIV/OENO 390/2010 Appendice 1") garantisce una ripetibilità di $\pm 0,01$ %v/v alcool.

Semplice utilizzo

- ▶ Indipendentemente dall'annata e dalla composizione del prodotto, viene utilizzata un'unica taratura.
- ▶ Non sono richieste calibrizioni e tarature complesse
- ▶ Supporto per tastiera USB, lettore di codice a barre USB e mouse USB
- ▶ Determinazione selettiva dell'alcool sulla base del metodo NIR come descritto anche nella "Risoluzione OIV/OENO 390/2010 Appendice 1"
- ▶ Display, formato dati, memoria ed output verso stampante o file definibili liberamente dall'utente
- ▶ 1000 risultati memorizzati opzionalmente nel sistema e stampati (USB o RS-232) o esportati via USB, RS-232 o LAN (Ethernet) ad un server centrale di acquisizione dei dati

Dati tecnici

Range di misura	da 0 %v/v a 20 %v/v (i dati sono visualizzati sino a 30 %v/v)
Ripetibilità (sd)	± 0,01 %v/v alcool
Controllo temperatura	Termostato allo stato solido incorporato (Peltier) Ripetibilità: ± 0,01 °C
Quantità minima di campione	3 mL circa
Tempo tipico di misura	Meno di 3 minuti compreso riempimento
Campioni analizzati all'ora	da 10 a 30 campioni all'ora compreso riempimento
Strumento Alcolyzer Wine M stand-alone	
Dimensioni (lung. x largh. x alt.)	495 mm x 330 mm x 230 mm (19,5 pollici x 13 pollici x 9,1 pollici)
Peso	circa 17,6 kg (38,8 lbs)
Alimentazione	AC da 100 V a 240 V, 50/60 Hz
Consumi elettrici	da 50 VA a 80 VA
Interfacce	Ethernet (LAN), 4x USB, RS-232, CAN, VGA

© 2021 Anton Paar GmbH | Tutti i diritti sono riservati.
Le specifiche di questo documento sono soggette a cambiamenti senza previo avviso.
C83IP003IT-E

www.anton-paar.com