

Alcoomètre pour vin

Alcolyzer
Wine M/ME



Détermination directe de l'alcool, adaptée à vos besoins

La détermination de l'alcool est une pratique courante pour les fabricants de vin, cidre et produits connexes. La connaissance de la teneur en d'alcool est un paramètre crucial pour la surveillance de la production, le contrôle de la qualité, l'assemblage et l'étiquetage.

L'Alcolyzer Wine M/ME ne requiert pratiquement pas de maintenance et peut être configuré pour répondre à vos besoins présents et futurs.

Grâce à la modularité, vous pouvez choisir la configuration qui répond exactement à vos besoins.

Le système modulaire

► **Alcolyzer Wine M/ME** pour la détermination sélective de l'alcool (%v/v) dans le vin, le mousseux, le cidre, l'alcool de riz, les alcopops et le moût de fermentation

► Des densimètres **DMA M** combinés à un Alcolyzer Wine M/ME permettent la détermination simultanée de l'alcool en %w/w, de la densité et de l'extrait total (g/L) pour le calcul du volume, le chargement des citernes et la hauteur de remplissage des bouteilles.

► **HazeQC ME** pour la mesure de la turbidité : important pour le filtrage avec flux croisés ou autres filtres, qui requiert une faible turbidité pour ne pas colmater les filtres et limiter les coûts

► **pH ME Beverage** pour la détermination simultanée du pH

► Unité de remplissage d'échantillons **Xsample 320** pour le remplissage automatique à partir d'un flacon d'échantillon ou directement à partir d'une bouteille

► Passeur d'échantillons **Xsample 520** ajouté en option pour une plus grande efficacité par la mesure entièrement automatique de jusqu'à 24 échantillons



Des résultats en moins de trois minutes

L'Alcolyzer Wine M/ME possède un thermostat Peltier intégré assurant le contrôle automatique et précis de la température en un temps très court. Par conséquent, tout réglage ou correction manuel(le) de la température est inutile.

La mesure avec l'Alcolyzer Wine M/ME nécessite une préparation minimale des échantillons. Les échantillons peuvent être mesurés immédiatement les uns après les autres avec un seul et même réglage.

Pour augmenter l'efficacité, vous pouvez connecter un passeur d'échantillons Xsample 520 Plug and Play pour procéder automatiquement à 24 mesures au maximum en une seule fois. Le remplissage et la mesure prennent moins de trois minutes par échantillon.

Détermination sélective de l'alcool

L'Alcolyzer Wine M/ME recourt à une méthode de détermination sélective de l'alcool fondée sur la spectroscopie dans l'infrarouge proche (NIR) afin de déterminer la teneur en alcool dans une plage hautement spécifique aux alcools du spectre. Les résultats du taux d'alcool basés sur ce type d'évaluation sont pratiquement exempts des influences d'autres composants connus du vin. Par conséquent, un simple ajustement avec de l'eau et une solution binaire suffit pour couvrir toute la gamme de vins.

L'Alcolyzer Wine M/ME utilise une configuration optique sans aucune pièce mobile. L'instrument comprend une DEL d'infrarouge proche, une cellule d'échantillon et un spectromètre à réseau avec un détecteur à barrettes. Les informations relatives à l'absorption lues par le détecteur à barrettes est utilisé pour déterminer le taux d'alcool de l'échantillon.



Une méthode brevetée pour des résultats précis

Certaines méthodes établies prennent du temps ou nécessitent des opérateurs expérimentés. Les méthodes telles que la méthode combinée de la densité et de l'indice de réfraction ou la détermination du point d'ébullition tendent à être inexactes, car les propriétés de mesure sous-jacentes ne sont pas spécifiques à l'alcool. Anton Paar a conçu l'Alcolyzer Wine M/ME pour mettre un terme à ces problèmes.

L'Alcolyzer Wine M/ME d'Anton Paar a recours à une méthode fondée sur l'infrarouge proche (NIR) pour déterminer sélectivement la teneur en alcool. Pour cette raison, les autres composants de la boisson n'influencent pas le résultat et la mesure est valable pour tous les millésimes, toutes les régions et tous les produits.

Que vous mesuriez du vin rouge ou blanc, doux ou sec, un seul réglage s'applique à tous les types de vin.

Par rapport à la distillation, la méthode de référence actuellement reconnue pour la détermination de l'alcool, l'Alcolyzer Wine M/ME (qui emploie une méthode NIR également décrite dans la « résolution OIV/OENO 390/2010, annexe 1 ») atteint des répétabilités de $\pm 0,01$ %v/v d'alcool.

Simplicité d'utilisation

- ▶ Indépendamment du millésime et de la composition du produit avec un seul et même réglage
- ▶ Pas d'étalonnage ni de réglage importants requis
- ▶ Compatibilité avec clavier USB, lecteur de codes-barres USB et souris USB
- ▶ Détermination sélective de l'alcool selon la méthode NIR (infrarouge proche) également décrite dans la « résolution OIV/OENO 390/2010, annexe 1 »
- ▶ L'affichage peut être librement défini par l'utilisateur, de même que le format des données, la mémoire et la sortie vers une imprimante ou un fichier
- ▶ En option, 1 000 résultats peuvent être stockés dans le système et imprimés (USB ou RS-232) ou exportés via USB, RS-232 ou LAN (Ethernet) vers un serveur central d'acquisition de données

Caractéristiques techniques

Plage de mesure	de 0 %v/v à 20 %v/v (les données seront affichées jusqu'à 30 %v/v)
Répétabilité (écart-type)	± 0,01 %v/v d'alcool
Contrôle de la température	Thermostat solide intégré (Peltier) Répétabilité : ± 0,01 °C
Quantité d'échantillon minimum	env. 3 mL
Durée typique de l'échantillonnage	Moins de 3 minutes, remplissage inclus
Capacité d'échantillons	de 10 à 30 échantillons par heure, remplissage inclus
Instrument autonome AlcoLyzer Wine M	
Dimensions (L x l x h)	495 mm x 330 mm x 230 mm (19,5 po x 13 po x 9,1 po)
Poids	env. 17,6 kg (38,8 lbs)
Alimentation électrique	CA de 100 à 240 V, 50/60 Hz
Consommation électrique	de 50 VA à 80 VA
Interfaces	Ethernet (LAN), 4 x USB, RS-232, CAN, VGA

© 2021 Anton Paar GmbH | Tous droits réservés.
Les spécifications peuvent faire l'objet de modifications sans avis préalable.
C831P003FR-E

www.anton-paar.com