



Medidor de alcohol y extracto:
Adecuado para cerveza, vino, sidra, bebidas
espirituosas, licores y sake

Disfruta de tu libertad cada día

Con el analizador de alcohol y extracto Alex 500, entrará en una nueva era de independencia en su centro de producción de bebidas artesanales. Le proporciona la libertad que necesita para un pensamiento creativo, que hará que su bebida se distinga de las demás del mercado. Alex 500 ofrece resultados de alcohol y extracto para cerveza, vino, sidra, licores y sake.

01 Cerveza: Mida cualquier cerveza que forme parte de las últimas tendencias del mercado en la producción de cerveza artesanal: cervezas de trigo, porters, stouts, mezclas de cervezas, cervezas con lúpulo, etc.:

02 Vino: Tenga la prueba diaria de que la fermentación de su vino está bajo control: preparado para vinos tintos, blancos y rosados, espumosos y sin gas, así como para productos fermentados en botella o en tanque.

03 Spirituosos y Licores: mida el alcohol de alta graduación, tanto en bebidas alcohólicas envejecidas en barriles de madera como en licores con un contenido de azúcar de hasta 450 g/l

04 Sidra: Controle el zumo de manzana en fermentación, realice controles de mezcla y mida el producto final: Preparado para vinos de manzana secos, sidra tradicional y mezclas de sidra aromatizadas.

05 Sake: tenga un control del alcohol y extracto presente en el sake, sin necesidad de destilación

01



02



03



04



05



Determine el contenido de alcohol y extracto de su bebida siempre que lo desee

Con el analizador de alcohol y extracto Alex 500, usted no dependerá de los laboratorios externos. ¿Se le acaba de ocurrir una nueva receta y quiere probarla de inmediato? Alex 500 está listo para medir el alcohol y el extracto en cualquiera de sus nuevas creaciones desde cero.

Tener seguridad todos los días durante la producción

El Alex 500 mide con precisión todas sus muestras, en todas las fases de la producción, desde el mosto o la maceración, hasta su producto embotellado, pasando por el proceso de fermentación. Así podrá reaccionar rápidamente ante todas las desviaciones no deseadas en cuanto se produzcan.

Cumpla siempre con el compromiso que marca su etiqueta.

Mantenga siempre el gran sabor y la calidad de su bebida: con Alex 500, lo que está en la etiqueta está en la botella. Podrá mantener su compromiso con el cliente.

Cuente con los expertos en análisis para las bebidas alcohólicas

Anton Paar es el líder mundial en soluciones de medición de densidad y alcohol para bebidas alcohólicas. El Alex 500 es el resultado de décadas de dilatada experiencia para satisfacer sus necesidades exactas. Y gracias a nuestra red mundial de ventas y servicios, puede estar seguro de que siempre tendrá un experto cerca.

Anteponga la calidad a la cantidad

Su espíritu innovador le ayudará a generar productos que el público adore. Asegúrese de saber qué ruedas hay que girar para mantener la calidad y el sabor inigualables antes de ampliar su negocio.



Certeza desde la fermentación hasta el control de calidad final

Seguimiento visual de la fermentación: tenga la fermentación de su producto bajo control

No tiene a la suerte dejando su fermentación sin controlar. Si quiere conservar todos los aromas exclusivos, la fermentación no debe atascarse. En su modo de Monitorización de la Fermentación, el Alex 500 muestra directamente una curva de fermentación para usted, asignada a un tanque a través de la ID de la muestra. El valor de su medida diaria, se añade automáticamente y se muestra en su gran pantalla a color. Su proceso de producción se supervisa de forma eficaz y fiable, por lo que podrá corregir inmediatamente las desviaciones no deseadas.

Mida el alcohol y el extracto durante la mezcla y los controles de calidad finales

Conozca el resultado del procedimiento de su mezcla, realice una comprobación rápida antes de embotellar su bebida o abra un producto fermentado en botella para realizar las comprobaciones finales: después, cambiando el Alex 500 a su modo estándar, determinará el contenido de alcohol y extracto de su bebida con una precisión de laboratorio. Con este instrumento de medición en su laboratorio, puede estar seguro de que el sabor y la calidad de su bebida artesanal serán estables de un lote a otro. Sus impuestos estarán correctamente calculados y sus botellas contienen lo que dice en sus etiquetas.

Manipulación de muestras estandarizada para facilitar los análisis de laboratorio

El Alex 500 está diseñado para un funcionamiento rápido e intuitivo. Lo mejor de todo es que puedes hacerlo todo tú mismo. Los pasos básicos están claramente definidos. Las muestras con algo de CO₂ requieren primero una desgasificación, las muestras turbias se someten a un proceso de filtración. Elija el método de medición y el nombre de la muestra en el equipo, pulse el botón y espere a que Alex 500 muestre el resultado. El equipo le mostrará una alerta de turbidez en caso de que la muestra requiera de filtrado adicional.



Perfecta documentación y trazabilidad de los datos

Se pueden mostrar hasta cinco parámetros juntos en su gran pantalla y estos se almacenan en la memoria para su posterior consulta. Imprima sus resultados de forma inalámbrica a través de Bluetooth® o exporte los datos para obtener una documentación completa y totalmente rastreable. Así, puede comparar los valores de un lote de producción con el siguiente y ajustar su proceso de producción para que la calidad y el sabor de sus bebidas se superen.

Calibración y ajuste con una sola mano - Mida cualquier producto en cualquier momento

Simplemente verifique el Alex 500 para ver si los resultados son correctos. Si los resultados están desviados, realice un ajuste con el estándar de referencia que tendrá siempre disponible y a mano, incluso los domingos: el agua. Después un ajuste a cero con agua desionizada, el equipo estará listo para realizar mediciones durante todo el día. De este modo, el instrumento estará siempre listo para su uso, lo que lo convierte en el billete de entrada para sus análisis internos independientes.

Tecnología patentada que hace su vida más fácil.

El Alex 500 se basa en una combinación de tecnologías patentadas: la medición de la absorción por espectroscopía NIR y la medición de la densidad basada en la tecnología de tubo en "U" oscilatorio. A partir de estas mediciones, el equipo utiliza un modelo estadístico completo para determinar el contenido de alcohol y de extracto total. Además, el valor de densidad medido se utiliza para controlar el proceso de fermentación. A diferencia de los hidrómetros de vidrio, el Alex 500 cubre todo el rango de medición relevante, no sólo una parte. Le proporciona resultados directos, en tiempo real en cualquier momento, sin necesidad de destilación o cálculo adicional. Se trata de un único instrumento para todas las muestras de su producción - y uno verdaderamente robusto que no se romperá.

Aplicaciones y especificaciones

Con el medidor de alcohol y extracto Alex 500, podrá trabajar con la tecnología de renombre mundial de Anton Paar en toda su producción de bebidas artesanales.



Cerveza Especialmente si realiza una fermentación en botella o agrega ingredientes como jugo de frutas después de que finaliza la fermentación de su cerveza, el contenido de alcohol calculado a partir de la pérdida de extracto durante la elaboración es solo un valor estimado. El Alex 500 se verifica periódicamente para comprobar su adecuación a las últimas tendencias de la cerveza artesanal, con el fin de garantizarle la libertad de trabajar en nuevas creaciones cada día. Mida lo que quiera, desde las lager claras hasta stouts oscuras, pasando por cervezas de estilo bock, cervezas suaves e incluso mezclas. Las unidades de medida proporcionadas no son sólo la densidad y el alcohol, sino también los valores relacionados, como el extracto real, el extracto original, las calorías, el grado de fermentación o los grados perdidos.

Rango de medición, alcohol: 0,5 %v/v a 15 %v/v

Exactitud de alcohol: 0,2 %v/v



Vino Incluso si está obligado legalmente a enviar su vino final para que una autoridad competente lo certifique oficialmente, el Alex 500 le da la seguridad diaria de que tiene su proceso de producción bajo control. Una fermentación alcohólica bien afinada, revela todos los tesoros ocultos de sus uvas, por lo que echar un vistazo diario a su curva de fermentación, es su seguro para sorprender a los entusiastas del vino con el sabor de sus productos cada año. El Alex 500 está preparado para medir vinos blancos, rosados y tintos; los vinos espumosos simplemente se desgasifican antes de la medición. Los valores relevantes son el alcohol y el extracto total.

Rango de medición, alcohol: 8 %v/v a 20 %v/v

Exactitud de alcohol: 0,2 %v/v



Espirituosos & licores ¿Por qué estimar y calcular, si se puede medir? Añadir sabores, azúcares o zumos a sus licores o almacenarlos en barriles de madera aumentará el contenido de extracto, creando el reto de un control de calidad final asequible. El Alex 500 mide bebidas espirituosas y licores con un contenido de extracto total de hasta 450 g/l sin necesidad de destilar la muestra antes de la medición. El equipo está listo para medir bebidas espirituosas claras. El color no es un problema – siempre que pueda ver a través de la muestra con sus ojos, el Alex 500 también puede hacerlo con su exclusiva celda de medición.

Rango de medición, alcohol: 10 %v/v a 47 %v/v

Precisión alcohol: 0,2 %v/v (extracto total <100 g/l);
0,4 %v/v (extracto total de 100 g/l a 450 g/l)



Sidra Gracias a su capacidad para medir muestras desde el vino de manzana seco hasta las sidras turbias tradicionales y las sidras dulces con, por ejemplo, sabor a cereza, fresa y flor de saúco, el Alex 500 está preparado para cubrir una enorme gama de productos típicos de esta industria. Además, el instrumento lo acompaña desde la fermentación del vino de manzana hasta el producto final, pasando por el procedimiento de mezcla con el zumo de manzana o los aromas. No importa si la base de su producto de sidra es el vino de pera o de manzana: el Alex 500 está preparado para tratar todas las sidras y le proporciona el alcohol y el extracto total, así como información sobre las calorías.

Rango de medición, alcohol: 2 %v/v a 10 %v/v

Exactitud de alcohol: 0,2 %v/v



Sake Con su origen en Japón, el sake (vino de arroz) se somete a un procedimiento de fermentación único y complejo durante el cual el Alex 500 lo acompaña con una medición diaria de la densidad o concentración de azúcar, desde el día en que el almidón de la parte Kōji se transforma en azúcar. Durante el proceso de fermentación, la tabla de fermentación le informa del progreso. Por último, el Alex 500 le dará el alcohol y el extracto (Ekisu), así como el valor del Nihonshu-do. Por supuesto, los valores medidos para la industria del sake se indican a una temperatura de referencia de 15 °C en lugar de 20 °C.

Rango de medición, alcohol: 5 %v/v a 20 %v/v

Exactitud de alcohol: 0,2 %v/v

Especificaciones	
Patentes otorgadas	US 8106361 B2; AT 504 436 B8
Rango de medición, densidad:	0,95 g/cm ³ a 1,2 g/cm ³
Precisión, densidad	0,001 g/cm ³
Repetibilidad, desviación estándar:	Alcohol: 0,1 %v/v Densidad: 0,0005 g/m ³
Volumen de la muestra	aprox. 40 ml por medición
Parámetros de salida, modo estándar	Alcohol a 15 °C o 20 °C, densidad, SG, extracto aparente/total/real/original, gravidez original/presente, grado de fermentación real/aparente, calorías, pérdida de grados, indicación de bebidas destiladas, Nihonshu-do, Ekisu
Parámetros de salida, modo monitor de fermentación	Densidad, SG, °Brix, °Balling, °Plato, °Baumé, °KMW, °Öchsle, °Babo
Llenado de muestras	Bomba peristáltica integrada
Ajuste	Agua desionizada
Dimensiones (largo x ancho x alto)	320 mm x 230 mm x 100 mm (12,6 in x 9,1 in x 3,9 in)
Peso	2,4 kg (5,3 lbs)
Suministro eléctrico	AC 100 a 240 V, 50/60 Hz, 1 A; DC 15 V, 2.6 A
Controles	Teclas
Temperatura ambiente	10 °C a 32 °C (50 °F a 89,6 °F)
Interfaces de comunicación	1 x Bluetooth, 1 x USB-B, 1 x RS-232
Memoria interna	Modo estándar: 1000 resultados medidos Modo Monitor de Fermentación: 40 IDs de fermentación; 100 resultados medidos por ID
Accesorios incluidos	Cable de conexión al PC; bomba peristáltica incl. mangueras
Accesorios opcionales	Impresora portátil Bluetooth, Impresora Serie, Kit de preparación de muestras

