



Alcool mètre et analyseur d'extrait
Convient pour la bière, le vin, le cidre,
les spiritueux, les liqueurs et le Saké

Profitez de votre liberté chaque jour

Avec l'alcool et extrait mètre Alex 500, vous entrez dans une nouvelle ère d'indépendance sur votre site de production de boissons artisanales. Il vous offre la liberté nécessaire pour une réflexion créative qui permettra à votre boisson de se démarquer des autres sur le marché. Alex 500 fournit des résultats sur l'alcool et les extraits pour la bière, le vin, le cidre, les spiritueux, les liqueurs et le saké.

01 Bière Mesurez toute bière qui fait partie des dernières tendances du marché de la production de bière artisanale : bières de blé, porters, stouts, mélanges de bières, bières houblonnées, etc.

02 Vin Ayez la preuve quotidienne que la fermentation de votre vin est maîtrisée : prêt pour les vins rouges, blancs et rosés, pétillants ainsi que pour les produits fermentés en bouteille ou en cuve.

03 Spiritueux et liqueur mesure votre alcool à haute résistance – des spiritueux maturés dans des tonneaux en bois aux liqueurs avec une teneur en sucre jusqu'à 450 g/L

04 Cidre Surveillez le jus de pomme en fermentation, effectuez les contrôles de mélange et mesurez le produit final : prêt pour les vins de pomme secs, le cidre traditionnel et les mélanges de cidre aromatisé.

Saké : obtenez un aperçu de l'alcool et de l'extrait contenu dans votre Saké – sans nécessiter de distillation.

01



02



03



04



05



Déterminez la teneur en alcool et en extraits de votre boisson quand vous le souhaitez

Avec l'alcoomètre et l'analyseur d'extrait Alex 500, vous êtes totalement indépendant des laboratoires externes. Une nouvelle recette vient de vous venir à l'esprit et vous voulez l'essayer tout de suite ? Alex 500 est prêt à mesurer l'alcool et l'extrait dans toutes vos nouvelles créations à partir de zéro.

Avoir la certitude tous les jours pendant la production

Alex 500 mesure avec précision tous vos échantillons, dans toutes les étapes de la production, du jus, du moût ou de la purée au processus de fermentation, à la procédure de mélange jusqu'à votre produit en bouteille. Vous pouvez ainsi réagir rapidement à chaque fois qu'une déviation indésirable se produit.

Tenez votre promesse de qualité

Garantissez en permanence la stabilité de votre bière artisanale en termes de goût et de qualité : avec l'Alex 500, le contenu de la bouteille correspond parfaitement à l'étiquette de votre contenant. Vous serez en mesure de tenir la promesse faite à vos clients.

Comptez sur les experts en analyse pour les boissons alcoolisées

Anton Paar est le premier fournisseur mondial de solutions de mesure de la masse volumique et de l'alcool pour la bière. Fruit d'un savoir-faire de plusieurs décennies, l'Alex 500 a été conçu pour répondre précisément à vos besoins. Et grâce à notre réseau de vente et de centres de service agréés à l'échelle mondiale, vous avez la certitude d'avoir à proximité de votre site un spécialiste de l'Alex 500.

La qualité avant la quantité

Votre esprit d'innovation vous aide à créer des produits que le public adore. Assurez-vous de savoir quelles roues tourner pour conserver une qualité et un goût inégalés avant de faire évoluer votre entreprise.



Bénéficiez d'une grande fiabilité, depuis la surveillance de la fermentation jusqu'au contrôle final de la qualité

Surveillance visuelle de la fermentation - contrôlez la fermentation de votre produit

Ne laissez rien au hasard et ne laissez pas votre fermentation sans surveillance. Si vous voulez garder tous les arômes exclusifs, la fermentation ne doit pas se bloquer. L'Alex 500 dispose de deux modes de fonctionnement différents : dans le mode de surveillance de la fermentation, l'instrument affiche directement une courbe de fermentation, laquelle est attribuée à un réservoir au moyen d'un ID d'échantillon. Les nouvelles valeurs de mesure sont automatiquement ajoutées dans le graphique affiché sur le grand écran. Votre processus de production est surveillé de manière fiable, ce qui vous permet de corriger immédiatement les déviations indésirables.

Mesurer l'alcool et l'extrait pendant le mélange et les contrôles de qualité finaux

Découvrez le résultat de votre procédure de mélange, effectuez un contrôle rapide avant la mise en bouteille de votre boisson ou ouvrez une bouteille de produit fermenté pour un contrôle final : après avoir mis l'Alex 500 en mode standard, il déterminera la teneur en alcool et en extraits de votre boisson avec une précision de niveau laboratoire. Avec cet instrument de mesure, vous pouvez être certain que le goût et la qualité de votre boisson artisanale sont stables d'un lot à l'autre. Vos taxes sont correctement calculées et vos bouteilles contiennent ce que leur étiquette indique.

Manipulation standardisée des échantillons pour une analyse de qualité laboratoire facile

L'Alex 500 a été conçu pour un fonctionnement rapide et intuitif. Le mieux, c'est que vous pouvez tout faire vous-même. Les étapes de base sont clairement définies. Les échantillons présentant une certaine carbonatation doivent d'abord être dégazés, les échantillons turbides sont soumis à une procédure de filtration. Vous choisissez la méthode de mesure appropriée et le nom de l'échantillon sur l'instrument, vous appuyez sur le bouton et vous attendez simplement que l'Alex 500 affiche votre résultat. Une alarme de turbidité vous avertit si votre échantillon nécessite une filtration supplémentaire.



Parfaite documentation et traçabilité des données

Jusqu'à cinq paramètres sont affichés ensemble sur le grand écran et enregistrés dans la mémoire de l'instrument pour une consultation ultérieure. Imprimez vos résultats via la connexion Bluetooth ou exportez vos données pour une documentation et une traçabilité complètes. C'est ainsi que vous pouvez comparer les valeurs d'un lot de production à l'autre et ajuster votre processus de production pour que la qualité et le goût de vos boissons se surpassent.

Calibrage et réglage d'une seule main - pour mesurer tout produit à tout moment

Vous vérifiez simplement l'exactitude des résultats d'Alex 500. Si les résultats ne sont pas bons, vous effectuez un ajustement avec l'étalonnage de référence que vous trouverez toujours à la maison, même le dimanche : l'eau. Après un réglage du zéro avec de l'eau déminéralisée, l'instrument est prêt à effectuer des mesures toute la journée. De cette manière, l'instrument est prêt à être utilisé à tout moment - ce qui en fait le ticket d'entrée pour votre analyse indépendante en laboratoire interne.

Une technologie de mesure de l'alcool brevetée qui facilite votre quotidien

Combinaison brevetée d'une mesure de l'absorption par spectroscopie NIR et d'une mesure de la masse volumique basée sur la technologie du tube en U oscillant. A partir de ces mesures, un modèle statistique complet est utilisé pour déterminer la teneur en alcool et en extrait ainsi que plusieurs autres paramètres courants relatifs à la bière. En outre, la valeur mesurée de la masse volumique est utilisée pour surveiller le processus de fermentation. Contrairement aux hydromètres en verre, l'Alex 500 couvre toute la plage de mesure de la bière, et non une partie seulement. L'Alex 500 fournit directement les résultats en temps réel à tout moment, sans nécessiter des calculs ou une distillation à part. Il s'agit d'un instrument unique, adapté à tous les échantillons tout au long de votre processus de production. De surcroît, il est extrêmement robuste.

Applications et spécifications

Avec l'alcool mètre et analyseur d'extrait Alex 500, mettez très simplement en œuvre la technologie de renommée mondiale d'Anton Paar pour l'analyse de la bière dans votre processus de production de bières.



Bière En particulier si vous effectuez une fermentation en bouteille ou si vous ajoutez des ingrédients comme du jus de fruit après la fin de la fermentation de votre bière, le taux d'alcool calculé à partir de la perte d'extrait pendant le brassage n'est qu'une valeur estimée. L'adéquation d'Alex 500 aux dernières tendances en matière de bière artisanale est régulièrement vérifiée afin de vous permettre de travailler sur de nouvelles créations à tout moment. Bière artisanale : mesure les échantillons des bières blondes aux stouts foncés, de la bockbier à la bière légère et même les mélanges de bières. Les unités de mesure fournies ne sont pas seulement la densité et l'alcool, mais aussi des valeurs connexes telles que l'extrait réel, l'extrait original, les calories, le degré de fermentation ou les degrés perdus.

Plage de mesure, alcool : 0,5 %v/v à 15 %v/v

Précision alcool : 0,2 %v/v



Vin Même si vous êtes légalement tenu d'envoyer votre vin final pour une certification officielle par une autorité, Alex 500 vous donne la certitude quotidienne que vous maîtrisez votre processus de production. Une fermentation alcoolique bien réglée révèle tous les trésors cachés de vos raisins. Un regard quotidien sur votre courbe de fermentation est donc l'assurance d'enthousiasmer les amateurs de vin par le goût de vos vins, chaque année. L'Alex 500 est prêt à mesurer les vins blancs, rosés et rouges ; les vins mousseux sont simplement dégazés avant la mesure. Les valeurs pertinentes sont l'alcool et l'extrait total.

Plage de mesure, alcool : 8% v/v à 20% v/v

Précision alcool : 0,2% v/v



Spiritueux et liqueurs Pourquoi estimer et calculer, si vous pouvez mesurer ? L'ajout d'arômes, de sucres ou de jus à vos spiritueux ou leur stockage dans des fûts en bois augmentera la teneur en extraits, ce qui pose le problème du contrôle final de la qualité à un prix abordable. L'Alex 500 mesure les spiritueux et les liqueurs dont la teneur en extrait total peut atteindre 450 g/L sans qu'il soit nécessaire de distiller l'échantillon avant la mesure. L'appareil est prêt à mesurer les essences claires. La couleur n'est pas un problème - tant que vous pouvez voir l'échantillon avec vos yeux, l'Alex 500 le peut aussi, grâce à sa cellule de mesure unique.

Etendue de mesure, alcool : 10 %v/v à 47 %v/v

Précision alcool : 0,2 %v/v (extrait total <100 g/L) ;
0,4 %v/v (extrait total 100 g/L à 450 g/L)



Cidre Grâce à sa capacité à mesurer des échantillons allant du vin de pomme sec aux cidres troubles traditionnels et aux cidres doux au goût de cerise, de fraise et de fleur de sureau, l'Alex 500 est prêt à couvrir une vaste gamme de produits typiques de cette industrie. En outre, l'instrument vous accompagne depuis le vin de pomme en fermentation jusqu'au produit final, en passant par la procédure de mélange avec du jus de pomme ou des arômes. Peu importe que votre produit à base de cidre soit du vin de poire ou de pomme - Alex 500 est prêt à traiter tous les cidres et vous donne l'alcool et l'extrait total ainsi que des informations sur les calories.

Plage de mesure, alcool : 2% v/v à 10% v/v

Précision alcool : 0,2% v/v



Sake D'origine japonaise, le saké (vin de riz) subit un processus de fermentation unique et complexe au cours duquel Alex 500 vous aide à mesurer quotidiennement la densité ou la concentration en sucre, depuis le jour où l'amidon de la partie Kōji est transformé en sucre. Pendant le processus de fermentation, le tableau de fermentation vous informe de l'évolution de la situation. Enfin, Alex 500 vous donnera l'alcool et l'extrait (Ekisu) ainsi que la valeur du Nihonshu-do. Il va de soi que les valeurs mesurées pour l'industrie du saké sont rapportées à une température de référence de 15 °C au lieu de 20 °C.

Plage de mesure, alcool : 5% v/v à 20% v/v

Précision alcool : 0,2% v/v

Spécifications	
Brevets délivrés	US 8106361 B2; AT 504 436 B8
Plage de mesure, masse volumique :	0,95 g/cm ³ à 1,2 g/cm ³
Précision, masse volumique :	0,001 g/cm ³
Écart-type de répétabilité	Alcool [%v/v] Densité : 0,0005 g/cm ³
Volume d'échantillon	Environ 40 mL par mesure
Paramètres de sortie, mode standard	Alcool à 15 °C ou 20 °C, masse volumique, SG, extrait apparent/total/réel/d'origine, gravité d'origine/présente, degré de fermentation réel/apparent, calories, degrés perdus, indication du spiritueux, Nihonshu-do, Ekisu
Paramètres de sortie, mode surveillance de fermentation	Masse volumique, SG, °Brix, °Balling, °Plato, °Baumé, °KMW, °Öchsle, °Babo
Remplissage de l'échantillon	Pompe péristaltique intégrée
Ajustement	Eau déionisée
Dimensions (L x l x h)	320 mm x 230 mm x 100 mm (12,6 in x 9,1 in x 3,9 in)
Weight (Poids)	env. 2,4 kg (5,3 lbs)
Alimentation électrique	CA 100 à 240 V, 50/60 Hz, 1 A ; CC 15 V, 2,6 A
Commandes	Softkeys
Température ambiante	10 °C à 32 °C (50 °F à 89,6 °F)
Interfaces de communication	1 Bluetooth, 1 USB-B, 1 RS-232
Mémoire interne	Mode standard : 1000 résultats mesurés 40 ID de fermentation ; 100 résultats mesurés par ID
Accessoires inclus	Câble de connexion au PC ; pompe péristaltique, tuyaux inclus
Accessoires optionnels	Imprimante Bluetooth portable, Imprimante série, Kit de préparation d'échantillon

