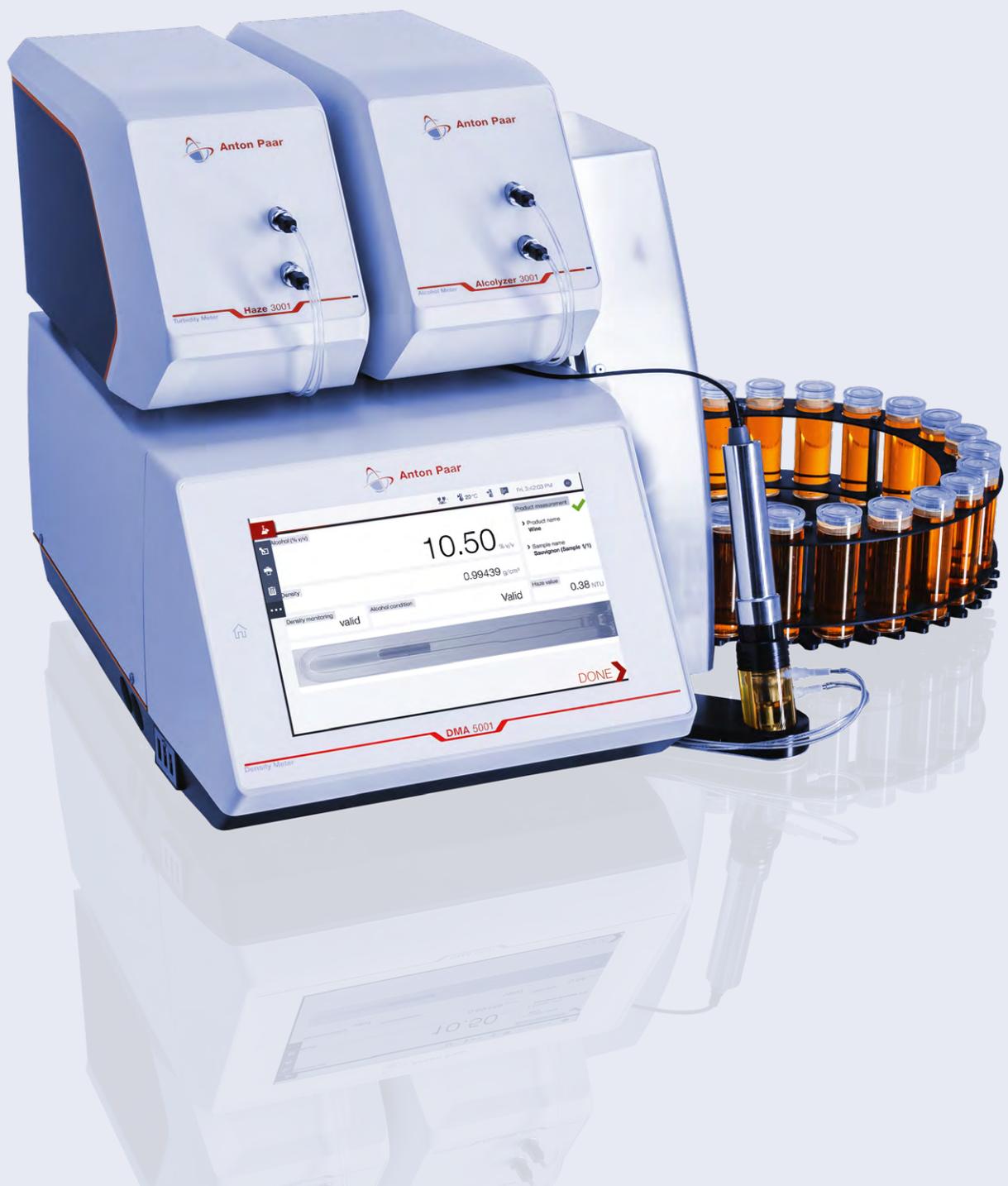


Des solutions pour vos vins

Aperçu d'analyse de vin



Leader du marché de l'analyse des boissons alcoolisées

Au cours de nos 50 années d'existence en tant que leader du marché des solutions analytiques pour l'industrie des boissons, nous avons développé une série d'innovations techniques qui augmentent la précision et la rapidité de vos mesures. Nous avons toujours un pas d'avance sur les tendances et les applications de l'industrie des boissons qui évoluent rapidement, en proposant des solutions qui vous donnent un pas d'avance. Que vous analysiez un vin rouge, blanc, rosé ou mousseux, nous vous aiderons à gagner du temps, à analyser en toute simplicité et à vous fournir un produit haut de gamme. Chez nous, vous trouverez également des solutions pour mesurer des applications spéciales comme le saké.





1



2



3



4



5

1

Une longueur d'avance sur les tendances de l'industrie

- Comptez sur l'expertise du leader du marché en matière de solutions analytiques pour l'industrie des vins
- Augmentez la précision et la rapidité de vos mesures pour des résultats en rien que quatre minutes
- Analysez l'alcool jusqu'à 10 fois plus vite qu'avec la distillation, et sans avoir besoin de neutralisation
- Réduisez les déchets, rationalisez les opérations, maintenez une qualité constante des produits

REGARDER LA VIDÉO



2

Efficacité maximale, contrôle de qualité efficace

- Mesurez plus de 15 paramètres de qualité en huit minutes avec une seule configuration
- Automatisez le remplissage et le nettoyage d'un maximum de 24 échantillons d'affilée pour les systèmes non-pressurisés
- Fournissez des produits de haute qualité grâce à des solutions portables, des systèmes de mesure, des laboratoires de contrôle de qualité automatisés et des capteurs en ligne

REGARDER LA VIDÉO



3

Des dizaines d'années d'expérience en application

- Vous savez que vous travaillez avec un partenaire qui a plus de 40 ans d'expérience dans ce domaine
- Tirez parti de notre expertise en matière d'applications, où et quand vous en avez besoin
- Appuyez-vous sur la même expertise que celle accédée par les responsables du contrôle qualité du monde entier et de tous les secteurs d'activité

REGARDER LA VIDÉO



4

Caractéristiques des densimètres leaders du marché

- Tirez parti de fonctions d'utilisation telles que plus de 30 flux de travail guidés et la détection automatique des bulles pour rendre vos mesures de masse volumique plus faciles que jamais
- Bénéficiez d'une compensation automatique des effets du vieillissement du tube en U et d'une dérive minimisée pendant toute la durée de vie de l'instrument
- Rationalisez vos données de gestion avec AP Connect, notre logiciel d'exécution de laboratoire

REGARDER LA VIDÉO



5

Un service d'experts, garanti

- Vous savez que vous bénéficiez de la qualité Anton Paar en matière de durabilité et de service
- Bénéficiez d'une garantie de 3 ans pour chaque produit
- Accédez à notre réseau mondial de services chaque fois que vous en avez besoin
- Bénéficiez d'une assistance dans votre langue locale
- Sachez que vous avez accès à des pièces de rechange pendant au moins 10 ans après l'achat

REGARDER LA VIDÉO



Toujours Supérieur Technologie



Le cœur de nos densimètres ?

Un tube en U en verre, fabriqué à la main. Alimenté par notre méthode brevetée d'excitation pulsée, il complète parfaitement notre gamme Alcolyzer pour une mesure sélective de l'alcool.

C'est le partenaire idéal pour votre analyse de vin.

Bénéficiez d'une précision inégalée sur le marché

- Sélectionnez l'instrument dont vous avez besoin à partir d'un large portefeuille
- Détermination directe et sélective de l'alcool sans distillation
- Obtenez une répétabilité exceptionnelle de l'alcool à chaque fois jusqu'à 0,01 % v/v

Vos exigences, nos solutions

- Accédez à une large gamme de produits : des appareils portatifs aux systèmes de mesure multiparamétriques
- Effectuez les analyses dont vous avez besoin : de la fermentation au produit fini et des vins rouges, blancs et rosés aux vins mousseux

Obtenez une vue en direct de la cellule de mesure avec U-View™

- Contrôlez le processus de remplissage de l'échantillon grâce à une image de haute qualité de la cellule de verre sur l'écran haute résolution (1280 x 800 px)
- Vérifiez que les échantillons sont correctement remplis et que les mesures sont conformes aux images stockées
- Imprimez les résultats avec ou sans images U-View™ ou transférez cet ensemble de données vers votre système LIMS.

Effectuez des tâches rapidement et facilement

- Accédez à votre menu favoris directement depuis l'écran à 10,4" en utilisant la zone d'accès rapide
- Attribuez différents niveaux utilisateurs pour prévenir un changement accidentel.
- Recevez des alertes du système ou d'exploitation et le statut actuel d'un passeur automatique ou de module de mesure.

Assurez un remplissage correct de l'échantillon avec FillingCheck™

- Bénéficiez d'un contrôle automatique de la qualité du remplissage
- Détection des erreurs en temps réel et documentation automatique pour vérification ultérieure
- Sachez que vous disposez de la détection de bulles la plus fiable du marché grâce à notre méthode brevetée d'excitation pulsée

Notre portefeuille de produits pour l'analyse des vins

Buy online
shop.anton-paar.com

Leader du marché



Densimètre portable DMA 35

- Effectuez un contrôle de qualité rapide et fiable pendant la production de vin avec seulement 2 ml d'échantillon
- Stockez jusqu'à 30 méthodes de mesure et jusqu'à 250 identifiants d'échantillons
- Stockez et exportez plus de 1.000 résultats vers une imprimante ou un PC
- Bénéficiez d'un traitement rapide des échantillons grâce à l'interface RFID et à la fonction Bluetooth

Alex 500 : alcool et extrait mètre autonome

- Contrôlez jusqu'à 40 processus de fermentation simultanément pour du vin rouge, blanc, rosé ou pétillant
- Bénéficiez des technologies brevetées de masse volumique et de proche infrarouge dans un instrument
- Obtenez des résultats directs en temps réel
- Reposez sur un échantillonnage semi-automatisé et une procédure normalisée de traitement des échantillons



Analyseur FTIR de vin Lyza 5000

- Obtenez des résultats de mesure en moins d'une minute.
- Profitez des modèles mis en œuvre pour le moût, le moût en fermentation et le vin
- Mesurez plus de 15 paramètres en une seule fois



Alcolyzer Wine M : compteur d'alcool

- Effectuez une analyse de l'alcool de 0 % v/v à 20 % v/v
- Pas de préparation d'échantillon pour les vins non pétillants
- Effectuez une analyse en moins de trois minutes - 10 fois plus rapide que la distillation
- Bénéficiez d'une détermination sélective de l'alcool avec une précision de <0,1 % v/v
- Utilisez des extensions modulaires pour mesurer la turbidité et le pH



DMA 4101, DMA 4501, DMA 5001 : les densimètres les plus rapides et les plus précis

- Analysez le vin et obtenez des résultats avec une précision à 4 chiffres en 20 secondes (précision de masse volumique jusqu'à 6 chiffres disponible)
- Suivez et éliminez les variations de votre production, et obtenez une constance dans chaque lot
- Bénéficiez d'un débit plus élevé grâce aux options automatisés pour le remplissage, la mesure et le nettoyage
- Reposez sur une technologie éprouvée depuis plus de 40 ans

DMA 4501 : Best-seller



Contrôle de qualité portable : n'importe où, n'importe quand

DMA 35 : un densimètre portable pour le terrain

Le DMA 35 est durable. Mais ne nous croyez pas sur parole.

- Classe de protection IP54 : les applications industrielles et de terrain difficiles ne posent aucun problème
- Protection en caoutchouc supplémentaire pour garder la cellule de mesure en sécurité
- Remplacez tous les aéromètres en verre sur votre lieu de travail et obtenez la précision attendue
- Cellule de mesure remplaçable pour l'entretien par le bricoleur

Les mesures sur site deviennent plus faciles

- Bénéficiez d'un contrôle de qualité rapide et fiable pendant toutes les étapes du processus sur site et sur le terrain.
- Contrôle gestuel pour des mesures à une seule main
- Peut être utilisé avec des gants
- Exportation rapide des résultats vers une imprimante ou un PC à des fins de documentation et d'analyse
- L'interface RFID et le Bluetooth rationalisent vos opérations et vous font gagner du temps sur le terrain
- Suivez les mesures quotidiennes grâce au mode de surveillance de la fermentation

DMA 35

Plage de masse volumique	0 g/cm ³ à 3 g/cm ³
Précision de masse volumique	0,001 g/cm ³



EN SAVOIR PLUS



www.anton-paar.com/apb-wine-dma35

Votre ticket d'entrée pour l'analyse en laboratoire

Alex 500: Alcool et extrait mètre

Surveillance de fermentation visuelle

- Contrôlez en et surveillez en toute confiance votre processus de fermentation
- Suivez les mesures quotidiennes grâce au mode de surveillance de la fermentation, qui affiche une courbe de masse volumique attribuée à une cuve via l'identifiant de l'échantillon, et corrigez rapidement tout écart
- Contrôlez jusqu'à 40 processus de fermentation avec un seul appareil

Étalonnage et ajustement faciles

- Vérifiez votre Alex 500 avec de l'eau DI pour l'exactitude des résultats
- Effectuez un ajustement avec de l'eau si les résultats ne sont pas satisfaisants
- Mesurez toute la journée après un réglage du zéro avec de l'eau déminéralisée

Alex 500

Plage de masse volumique	0,95 g/cm ³ à 1,20 g/cm ³
Écart-type de répétabilité de la masse volumique	0,0005 g/cm ³
Plage d'alcool (vin)	8 % v/v à 20 % v/v
Précision de l'alcool (vin)	0,2 % v/v



EN SAVOIR PLUS



www.anton-paar.com/apb-wine-alex500

Détermination de l'alcool

Le contenu vient de devenir plus facile

Alcolyzer Wine M : déterminez le degré d'alcool de votre vin

Une solution pour une large gamme de vins

- Analysez la teneur en alcool du vin, du vin mousseux, du cidre, du vin de riz, des alcopops et du moût de fermentation
- Percez les secrets de chaque vin grâce à des mesures précises
- Complétez l'Alcolyzer Wine M avec divers modules de mesure ou utilisez-le comme solution autonome

Une analyse rapide, une vision instantanée

- Complétez votre analyse en moins de trois minutes
- Libérez la capacité du laboratoire grâce à un module complémentaire pour la détermination simultanée du pH
- Une précision extrême pour l'ensemble de votre gamme de produits, pas besoin de distillation

Un système simple pour tous les fabricants de vin

- Utilisez facilement le système grâce à un écran tactile convivial
- Fini les étalonnages spécifiques aux produits
- Gagnez de l'espace dans votre brasserie grâce à un design compact

Automatisation au moyen de passeurs d'échantillons Xsample

- Remplissage semi-automatique avec Xsample 320
- Remplissage automatisé jusqu'à 24 échantillons en une seule fois avec Xsample 520

Alcolyzer Wine M

Gamme d'alcool	8 % v/v à 20 % v/v
Répétabilité de l'alcool, s.d.	0,01 % v/v



EN SAVOIR PLUS



www.anton-paar.com/apb-wine-alcolyzer-m

L'évolution de l'analyse du vin

Lyza 5000 Wine : Le moyen le plus rapide d'analyser plus de 15 paramètres de qualité du vin

plus de 15 paramètres à portée de main

- Mesurez les paramètres clés tels que l'éthanol, les sucres et le profil d'acidité
- Analyse du moût, du moût en fermentation et du vin

Automatisation au moyen de passeurs d'échantillons Xsample

- Connect Xsample 370 pour le remplissage, le référencement, le nettoyage et le séchage automatisés
- Augmentez votre débit avec Xsample 520, avec jusqu'à 48 échantillons d'affilée

Des performances supérieures qui durent toute la vie

- Cellule ATR innovante à 12 rebonds pour des signaux de haute intensité et des résultats stables
- Indice de performance de nettoyage breveté pour garantir la propreté de l'instrument
- Des flux de travail guidés pour les mesures de référence de l'eau et de l'éthanol garantissent des résultats précis

Lyza 5000 Wine

Plage de masse volumique	0,98 g/cm ³ à 1,12 g/cm ³
Écart-type de répétabilité	0,0001 g/cm ³
Plage d'éthanol	0 %v/v à 20 %v/v
Écart-type de répétabilité d'éthanol	0,02 %v/v
Durée de la mesure	< 1 min



EN SAVOIR PLUS



www.anton-paar.com/apb-wine-lyza5000

Une vitesse et une précision de niveau supérieur

DMA 4101, DMA 4501, DMA 5001 : nos densimètres de paillasse les plus rapides et les plus intelligents

Toujours supérieur : une expérience utilisateur révolutionnaire

La mesure précise de la masse volumique des fractions distillées est la méthode de référence internationalement reconnue pour la détermination de l'alcool. Utilisez-le en tant qu'instrument autonome ou étendez-le avec une variété de modules de mesure.

Technologie avec un coup de pouce

- Précision de masse volumique à 4 chiffres en 20 secondes
- La méthode brevetée d'excitation pulsée garantit une précision, une répétabilité et une reproductibilité de pointe
- Stockage pour 10.000 mesures
- Le mode de mesure ultra-rapide stimule la productivité
- Décisions instantanées de réussite ou d'échec en matière de contrôle de la qualité en définissant des limites pour différents échantillons
- Conformité avec une gamme des normes de l'industrie
- Précision de masse volumique jusqu'à 6 chiffres
- Conversion automatisée en % v/v

Besoin d'une analyse à paramètres multiples ? Pas de problème

- Connectez votre appareil à divers modules de mesure Anton Paar pour obtenir un système de mesure qui surveille les paramètres de contrôle de qualité (gravité spécifique, extrait et calories)
- Mesure simultanée de plus de 50 paramètres clés
- Augmentez l'efficacité, la productivité et la sécurité avec des passeurs d'échantillons automatisés ou même un laboratoire de contrôle qualité entièrement automatisé

Fonctionnalités pour vous aider à tirer le meilleur parti de vos mesures

- FillingCheck™ détecte les microbulles en quelques secondes
- U-View™ montre une image zoomable de la cellule de mesure
- Compensation automatique des effets de la température grâce à ThermoBalance™
- Flux de travail guidés pour les utilisateurs
- Compatible avec AP Connect, notre logiciel d'exécution de laboratoire

	DMA 4101	DMA 4501	DMA 5001
Plage de masse volumique	0 g/cm ³ à 3 g/cm ³	0 g/cm ³ à 3 g/cm ³	0 g/cm ³ à 3 g/cm ³
Écart-type de répétabilité de la masse volumique	0,00001 g/cm ³	0,000005 g/cm ³	0,000001 g/cm ³
Plage d'alcool (fractions distillées)	0 % v/v à 100 % v/v	0 % v/v à 100 % v/v	0 % v/v à 100 % v/v
Précision d'alcool (fractions distillées)	0,05 % v/v	0,025 % v/v	<0,01 % v/v



EN SAVOIR PLUS



www.anton-paar.com/apb-wine-dma

Flexible pour différentes applications

1 Analyse du moût

Notre technologie garantit une mesure précise des principaux paramètres de qualité. Vous pouvez définir le pic de maturité, récolter les raisins de la plus haute qualité et garantir la qualité du produit final.

2 Contrôle de la fermentation

Optimisez la fermentation en fonction de la masse volumique, de l'alcool et de la température. Mesure du pH pour une qualité constante produits, action opportune, point final précis détermination, et réduction du temps et des ressources. Effectuez des ajustements en temps réel et maximisez le rendement.

3 Filtration

Un densimètre haut de gamme complété par un alcoomètre et un turbidimètre permet un contrôle complet de la filtration. Garantisiez l'élimination complète des matières insolubles afin de ne pas avoir à recommencer la fermentation, de garantir la stabilité microbiologique et d'éviter toute modification de la sensation en bouche, de l'arôme et de la saveur.

4 Stabilisation et stockage

Atteignez le summum de l'excellence dans le domaine du vin grâce à un contrôle méticuleux de la teneur en alcool et du pH avant et pendant le stockage. Cela permet d'assurer la stabilité du produit, de confirmer les spécifications du produit et de garantir que seuls les produits libérés pour la mise en bouteille répondent aux normes de qualité les plus élevées. En outre, la mesure précise de la teneur en alcool permet de respecter les règles fiscales et d'éliminer toute anomalie. Grâce à une connaissance approfondie de ces paramètres, vous pouvez en toute confiance mettre en bouteille votre produit soigneusement élaboré, qui séduira les connaisseurs par sa qualité inégalée.

5 Mise en bouteille

Incorporez l'analyse complète des bouteilles de vin individuelles pour répondre à toutes les exigences légales et garantir la cohérence avec un minimum d'efforts. En éliminant la préparation des échantillons et les erreurs des opérateurs, vous pouvez améliorer votre processus de production et établir une solide réputation dans l'industrie.



L'expérience du rêve

Vous rêvez d'un instrument intelligent qui vous indique le chemin de la mesure et qui, si vous vous trompez, vous ramène directement sur le bon chemin. Un instrument supérieur qui vous dit que votre mesure contient des bulles, vous montre l'image de la caméra et vous demande de la répéter. Un instrument aussi intuitif qu'un smartphone.

Conception de l'utilisabilité

Le logiciel qui équipe nos densimètres compacts et de table, d'autres ne peuvent qu'en rêver. C'est la raison pour laquelle les mesures sont si rapides et intuitives. Associé aux systèmes d'exploitation révolutionnaires, il garantit une convivialité maximale et une expérience similaire à celle d'un smartphone grâce à des profils spécifiques à l'industrie, plus de 30 flux de travail guidés pour l'utilisateur et plus de 200 tables de conversion disponibles.

Fonctionnalités intelligentes

Un instrument aussi intelligent qui pense pour vous : un débit d'échantillons efficace, une personnalisation du profil industriel, des diagnostics d'échantillons rapides avec le nouveau FillingCheck™ automatique piloté par algorithme et des mesures uniques fiables. La configuration automatisée de l'interface utilisateur spécifique à l'industrie offre une expérience de mesure prête à l'emploi et hors du commun.

Données de rêve : logiciel d'exécution de laboratoire AP Connect

Vous avez un rêve : celui d'un laboratoire libérateur, sans papier, qui élimine les erreurs de transcription et garantit la qualité des données. Vous avez un rêve : celui d'un laboratoire où les données dont vous avez besoin pour passer les audits sont disponibles en un clin d'œil, du bout des doigts. Il suffit de brancher l'instrument sur notre logiciel d'exécution de laboratoire AP Connect pour réaliser un laboratoire sans la moindre feuille de papier. AP Connect connecte vos instruments, communique les informations de mesure et garantit la conformité. Stockez 10.000 mesures dans un espace numérique unique, avec des rapports de sortie définis par l'utilisateur. Le logiciel est disponible en huit langues différentes.



EN SAVOIR PLUS



www.anton-paar.com/apv-overview-usability

Combinez pour un système de mesure supérieur

Le cœur de nos systèmes de mesure ?
Nos densimètres toujours supérieurs.

Choisissez parmi les options suivantes :

INSTRUMENTS PRIMAIRES

DMA 4101

DMA 4501

DMA 5001

EN SAVOIR PLUS



www.anton-paar.com/apb-wine-modulyzer



pH

pH 3101

pH 3201

TURBIDITÉ

Haze 3001

TENEUR EN ALCOL

Alcolyzer 3001

Alcolyzer 3001 Wine

Alcolyzer 3001 Sake

CO₂, O₂

CarboQC ME

Option O₂ Plus pour
CarboQC ME

DISPOSITIF DE REMPLISSAGE

SFD

PFD

PFD Plus

Passeur d'échantillon

PASSEUR D'ÉCHANTILLONS

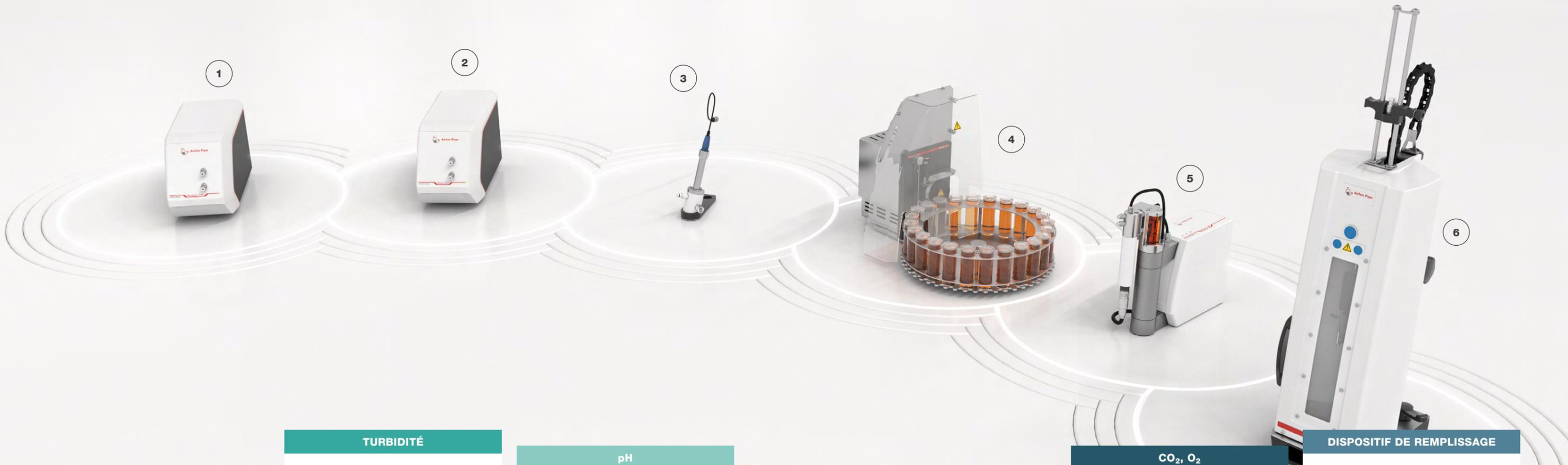
Xsample 320

Xsample 520

OPTIONS DISPONIBLES

Systeme de mesure

Extensions modulaires



TENEUR EN ALCOOL

- 1**
- Mesure sélective de l'alcool en deux minutes
 - Ajustement indépendant de l'échantillon avec de l'eau et une solution binaire éthanol/eau

Notre configuration modulaire combine l'Alcolyzer avec des densimètres et d'autres modules. Choisissez parmi différentes variantes adaptées à la bière, au vin, au saké, aux spiritueux, ou une combinaison tout-en-un.

TURBIDITÉ

- 2**
- Détecte les impuretés de toutes tailles de particules
 - Conforme à différentes normes industrielles, telles que EBC, MEBAK et OIV

Haze 3001 applique la méthode de rapport approuvée avec mesure à trois angles (transmission 0°, lumière diffusée à 25° et 90°) pour éliminer l'influence de la taille des particules sur la valeur de turbidité. Cela vous permet de détecter les impuretés, de préserver les propriétés visuelles et même de refroidir la brume si vous l'associez à une unité de refroidissement.

pH

- 3**
- Mesure simultanée du pH pour l'analyse des boissons
 - Correction automatique de la valeur de pH pour l'effet du CO₂ dissous

Déterminez la valeur du pH ainsi que d'autres paramètres de qualité avec le module de mesure pH 3101 et 3201. Des configurations polyvalentes permettent des mesures de pH sous des pressions allant jusqu'à 6 bar dans une variété de liquides et fournissent un aperçu global de vos échantillons pour une variété de liquides.

PASSEUR D'ÉCHANTILLONS

- 4**
- Éliminez les erreurs de manipulation et gagnez du temps grâce à l'automatisation
 - Réduire les coûts par mesure

Bénéficiez d'une gamme d'options d'automatisation. Qu'il s'agisse de mesures uniques ou de solutions à haut débit pour de grandes quantités d'échantillons par jour, nous avons une solution automatisée adaptée à votre activité.

CO₂, O₂

- 5**
- Détectez le CO₂ en 55 secondes, le CO₂ et l'O₂ en 90 secondes
 - Pas d'influence exercée par d'autres gaz dissous

Obtenez une répétabilité de 0,005 vol. S'en remettre à l'automatisme détection des erreurs de remplissage pour les Cellule de mesure de la masse volumique et du CO₂ pour un fonctionnement sans erreur. Ajouter la haute résolution (en option) capteur optochimique de l'oxygène pour la détermination simultanée de la concentration d'O₂ dans votre boisson.

DISPOSITIF DE REMPLISSAGE

- 6**
- Remplissage à partir de bouteilles en verre, les bouteilles en PET et les canettes
 - Aucune perte de CO₂ ou d'O₂ due au remplissage sous pression

Le dispositif de remplissage PFD transfère votre échantillon directement depuis un récipient fermé - une bouteille ou une canette - dans la chambre de mesure d'un instrument de mesure. Un conditionneur d'échantillon permet d'effectuer des mesures à une température inférieure à 15 °C et de réduire le temps de mesure.

Configurations recommandées pour

Concevez votre système de mesure du vin, un composant à la fois

DMA 4101
+ Alcolyzer 3001 Wine
+ Xsample 320

- Obtenez un aperçu immédiat des paramètres les plus importants sans distillation : teneur en alcool et en extrait
- Supprimez l'influence de l'opérateur grâce au remplissage semi-automatique
- Garantisiez la stabilité du produit
- Optimiser le processus de maturation
- Confirmez vos spécifications du produit

DMA 4501
+ Alcolyzer 3001 Wine
+ Haze 3001
+ pH 3101
+ Xsample 520

- Mesure jusqu'à 24 échantillons en un coup
- Détermination directe et sélective de l'alcool
- Vérification/étalonnage entièrement automatique grâce aux SOP intégrées

DMA 5001
+ Passeur d'échantillon
+ Alcolyzer 3001 Wine
+ Haze 3001
+ pH 3201
+ CarboQC ME avec Option O ₂ Plus
+ PFD Plus

- Confirmez rapidement les spécifications du produit, plus de 6 fois plus vite qu'avec la distillation
- Respect des exigences légales
- Garantir une qualité constamment élevée du produit
- Éliminez la préparation des échantillons et les influences de l'opérateur

DE NOMBREUSES
AUTRES
CONFIGURATIONS



www.anton-paar.com/apb-wine-modulyzer



Configuration recommandée	① ↓	② ↓	③ ↓
Paramètres	Alcool Extrait	Alcool Extrait Turbidité pH	CO ₂ O ₂ dissous Alcool Extrait Turbidité

PLAGE DE MESURE		
Alcool	0 %v/v à 20 %v/v	
Masse volumique	0 g/cm ³ à 3 g/cm ³	
Valeur pH	-	de pH 0 à pH 14
Turbidité	-	0 NTU à 400 NTU
Concentration en CO ₂	-	0 vol. à 6 vol. (0 g/L à 12 g/L) à 30 °C (86 °F) 0 vol. à 10 vol. (0 g/L à 20 g/L)
Concentration en O ₂	-	0 ppm à 4 ppm

ÉCART-TYPE DE RÉPÉTABILITÉ		
Alcool	0,01 % v/v	
Masse volumique	0,00001 g/cm ³	0,000005 g/cm ³ 0,000001 g/cm ³
Valeur pH	-	0,02 dans la plage de pH 3 à 7
Turbidité	-	0,3 % de la valeur mesurée + 0,02 EBC / 1,4 ASBC selon la suspension de référence formazine
Concentration en CO ₂	-	0,005 vol. (0,01 g/l)
Concentration en O ₂	-	2 ppb (dans la plage <200 ppb)

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES		
Contrôle de la température	Thermostat Peltier intégré	
Quantité d'échantillon minimum	env. 35 mL d'échantillon dégazé par mesure	env. 35 mL d'échantillon dégazé par mesure env. 150 mL d'échantillon par mesure
Durée typique de mesure par échantillon	4 minutes (remplissage compris)	
Conditions ambiantes	(EN 61010) Utilisation à l'intérieur uniquement	
Température ambiante	+15 °C à 35 °C (59 °F à 95 °F), sans condensation	

NORMES		
OIV	OENO 390/2010	
TTB	-	Mesure de masse volumique pour le contrôle de la teneur en alcool pour des applications fiscales

Marques commerciales **FillingCheck (006834725), PEM (017985525), U-View (006834791), ThermoBalance (006835094)**

Fiable. Conforme. Qualifié.

Nos techniciens bien formés et certifiés sont prêts à assurer le bon fonctionnement de votre instrument.

EN SAVOIR PLUS



www.anton-paar.com/
service



Une disponibilité maximale

Quelle que soit votre intensité d'utilisation, nous vous aidons à maintenir votre appareil en parfait état et à protéger votre investissement. Pendant au moins 10 ans après l'arrêt d'un appareil, nous vous fournirons tout service et toute pièce de rechange dont vous pourriez avoir besoin.



Programme de garantie

Nous avons confiance en la haute qualité de nos instruments. C'est pourquoi nous proposons une garantie totale pendant trois ans. Veuillez simplement à respecter le calendrier d'entretien correspondant. Vous pouvez également prolonger la garantie de votre instrument au-delà de sa date d'expiration.



Durées de réponses courtes

Nous savons que c'est parfois urgent. C'est la raison pour laquelle nous répondons à votre demande dans un délai de 24 heures. D'excellentes personnes et non des assistances virtuelles sont à votre entière disposition pour vous aider.



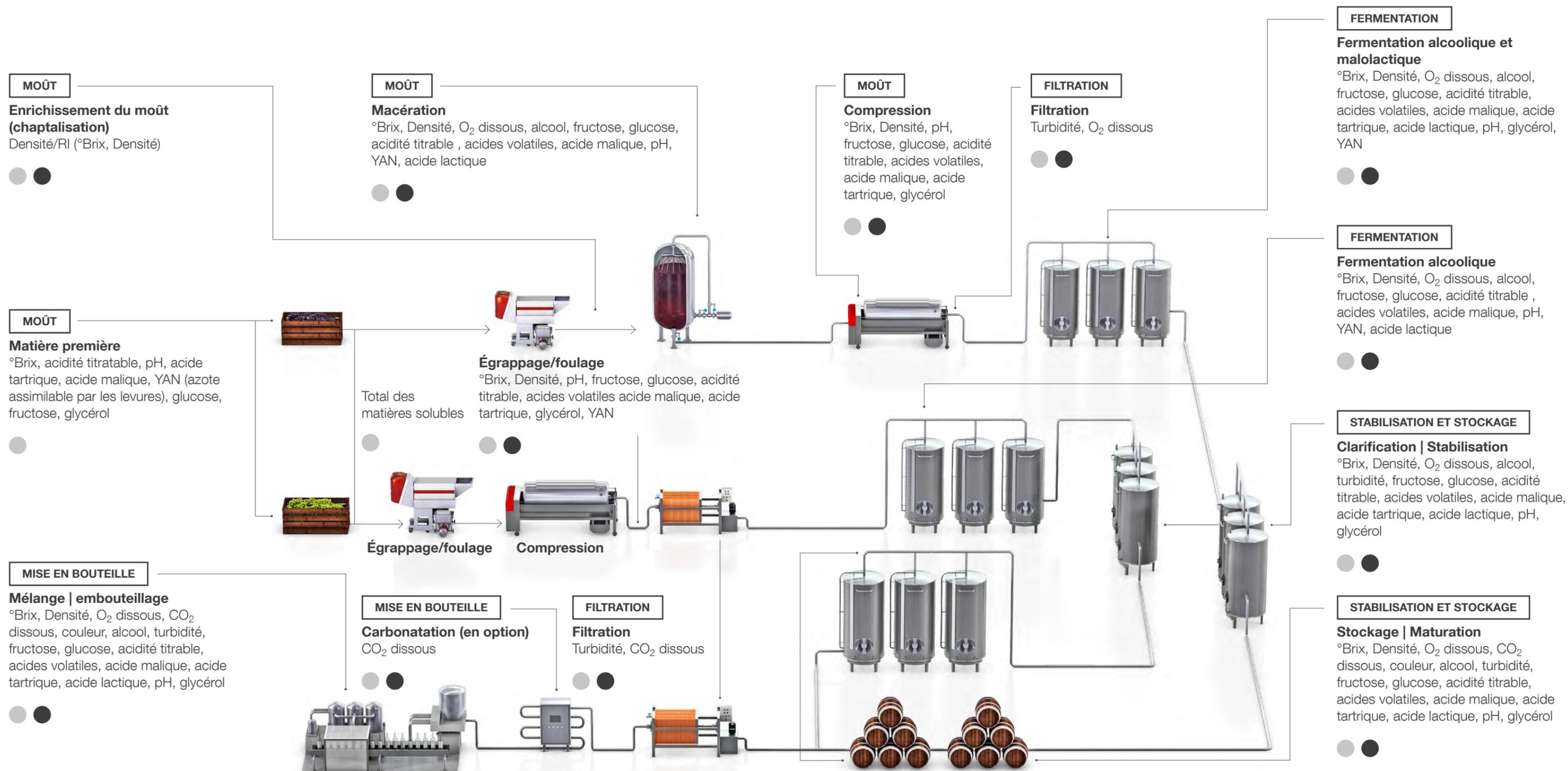
Un réseau mondial de service

Notre large réseau de service destiné à nos clients s'étend sur 86 sites avec un total de 600 ingénieurs de service certifiés. Où que vous soyez, il y a toujours un technicien de service Anton Paar à proximité.

Terminez votre analyse de vin

Nous sommes le premier fournisseur mondial à proposer une gamme complète de dispositifs d'analyse de vin. Grâce à 25 instruments de laboratoire et de process, vous avez la possibilité de suivre plus de 15 paramètres en tout point dans votre usine. La simplification du contrôle de la qualité de vos vins n'a jamais été aussi facile.

- Mesure en laboratoire (y compris les instruments portatifs)
- Mesure de process



Développez votre entreprise

Nos solutions d'analyse de vin sont conçues pour évoluer avec vos besoins. Que vous souhaitiez intégrer la gestion des données, faire évoluer vos solutions analytiques ou mettre en œuvre l'analyse en ligne dans votre production, nous avons ce qu'il vous faut.

Mesure en ligne

Les capteurs en ligne pour la masse volumique, la vitesse du son, le contenu en CO₂, le contenu en oxygène, l'indice de réfraction et la couleur transmettent les résultats directement depuis la ligne.

Vers la digitalisation

Centralisez vos données de laboratoire et stockez toutes vos mesures dans un seul espace numérique. Avec notre logiciel d'exécution de laboratoire, AP Connect, vos données sont accessibles depuis n'importe quel ordinateur du réseau, quand vous en avez besoin. La rationalisation de votre flux de données libère du temps pour l'analyse et assure une traçabilité complète.

Maximisez l'efficacité

Nos solutions vous donnent la liberté de faire évoluer vos capacités d'analyse étape par étape: précision plus élevée, mesure de turbidité haut de gamme, avec automatisation.



© 2024 Anton Paar GmbH | Tous droits réservés.
Les spécifications peuvent faire l'objet de modifications sans avis préalable.
XDLIP057FR-C