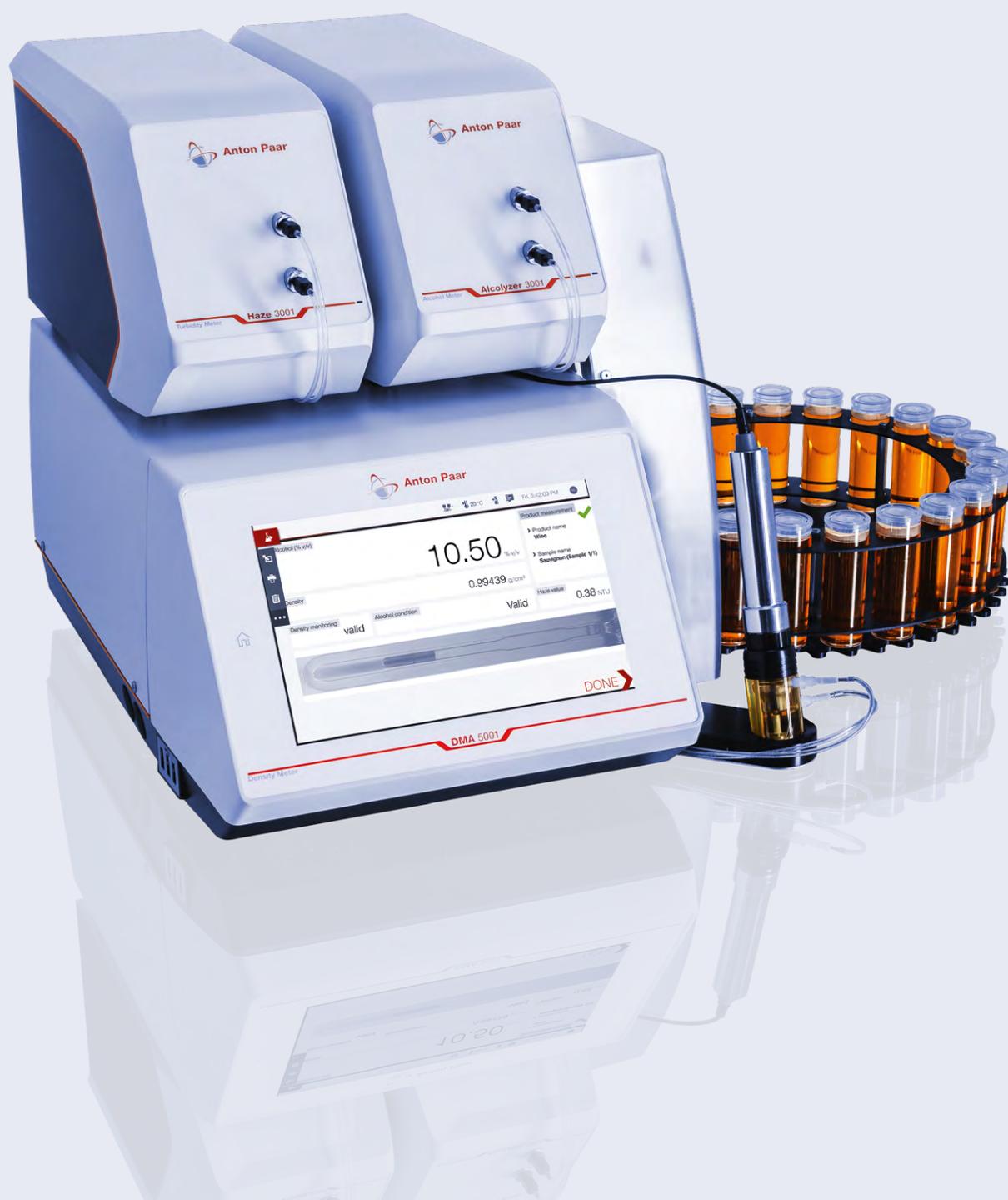


Soluzioni per il tuo eccezionale vino

Panoramica dell'analisi del vino



Leader di mercato nell'analisi delle bevande alcoliche

In 50 anni di leadership nell'offerta di soluzioni analitiche per l'industria delle bevande, abbiamo sviluppato una serie di innovazioni tecniche in grado di aumentare l'accuratezza e la velocità delle vostre misure. Siamo sempre un passo avanti rispetto alle tendenze e alle applicazioni dell'industria delle bevande in rapida evoluzione, fornendo soluzioni che vi posizionano un passo avanti. Per vino rosso, bianco, rosato o spumante, vi aiuteremo a risparmiare tempo, ad analizzare con facilità e a fornire un prodotto di qualità. Con noi troverete anche soluzioni per la misura di applicazioni specifiche come il sake.





1



2



3



4



5

1

Un passo avanti rispetto alle tendenze dell'industria

- Affidatevi all'esperienza del leader di mercato nelle soluzioni analitiche per il settore vinicolo
- Aumentate la precisione e la velocità delle misure per ottenere risultati in meno di quattro minuti
- Analizzate il grado alcolico fino a 10 volte più velocemente rispetto alla distillazione e senza necessità di neutralizzazione
- Sprechi ridotti al minimo, snellimento delle operazioni e una qualità dei prodotti costante.

GUARDA IL VIDEO



2

Massima efficienza, QC efficace

- Misurazione di oltre 15 parametri di qualità con un'unica impostazione in otto minuti
- Caricamento e pulizia automatici di un massimo di 24 campioni consecutivi per i sistemi non pressurizzati
- Prodotti di alta qualità con soluzioni portatili, sistemi di misura, laboratori QC automatizzati e sensori in linea

GUARDA IL VIDEO



3

Decenni di esperienza applicativa

- Avere la sicurezza di lavorare con un partner che vanta oltre 40 anni di esperienza nel settore
- Attingi alla nostra esperienza applicativa dove e quando ne hai la necessità.
- Affidarsi alla stessa esperienza a cui hanno accesso i responsabili del controllo qualità di tutto il mondo e di ogni settore.

GUARDA IL VIDEO



4

Caratteristiche che rendono i densimetri leader di mercato

- Sfruttare le funzionalità dell'uso dello strumento, come per esempio oltre 30 flussi di lavoro guidati e il rilevamento automatico delle bolle, per rendere le misurazioni della densità sempre più facili.
- Avvantaggiatevi della compensazione automatica degli effetti legati all'invecchiamento del tubo a U e di fluttuazioni ridotte al minimo per tutta la durata dello strumento
- Semplificazione della gestione dei dati con AP Connect, il nostro software per analisi di laboratorio.

GUARDA IL VIDEO



5

Servizio esperto, garantito

- Sfruttare la qualità di Anton Paar in termini di durata e assistenza
- Garanzia di 3 anni per ogni prodotto
- Accedi alla nostra rete di assistenza a livello globale ogni volta che è necessario
- Supporto nella tua lingua locale
- Accesso ai ricambi per un periodo di almeno 10 anni dall'acquisto

GUARDA IL VIDEO



Sempre Superiore Tecnologia



Il cuore dei nostri densimetri?

Un tubo a U, fatto a mano. Grazie al nostro metodo brevettato a eccitazione pulsata, questo strumento completa perfettamente la nostra gamma Alcolyzer per la misura selettiva del grado alcolico.

È il partner ideale per l'analisi del vino.

Precisione ai vertici del mercato

- Trova lo strumento che fa parte all'interno della nostra ampia gamma
- Determinazione diretta e selettiva dell'alcol senza necessità di distillazione
- Ottieni sempre un'eccezionale ripetibilità dell'alcol fino a 0,01 % v/v

Le tue richieste, le nostre soluzioni

- Accesso a un'ampia gamma: dai dispositivi portatili ai sistemi di misura multiparametrici
- Esecuzione delle sole analisi necessarie: dalla fermentazione al prodotto finito e dal vino rosso, bianco e rosato allo spumante

Visione in diretta della cella di misura con U-View™

- Controllo del processo di caricamento del campione tramite immagini ad alta qualità della cella di misura su schermo ad alta risoluzione (1280 x 800 px)
- Verifica del corretto caricamento del campione e delle misure grazie alle immagini memorizzate
- Stampa dei risultati con o senza immagini U-View™ o trasferimento della serie di dati al sistema LIMS

Attività eseguite in modo rapido e semplice

- Apertura delle finestre di dialogo dal menu preferiti sullo schermo a 10,4" utilizzando l'area di accesso rapido
- Assegnazione di diversi livelli utente per prevenire qualsiasi modifica accidentale
- Ricezione di avvisi di sistema o di funzionamento e visualizzazione dello stato attuale del campionatore automatico o del modulo di misura

Garanzia di un corretto caricamento del campione grazie a FillingCheck™

- Monitoraggio automatico della qualità del caricamento campione
- Rilevamento degli errori in tempo reale e documentazione automatica per la verifica successiva
- Il sistema di rilevamento delle bolle più affidabile sul mercato grazie al nostro metodo brevettato a eccitazione pulsata

La nostra gamma di prodotti per l'analisi del vino

Buy online
shop.anton-paar.com

Leader
del
mercato



DMA 35: densimetro portatile

- Controllo di qualità rapido e affidabile durante la produzione del vino con un campione di soli 2 ml
- Memorizzazione di 30 metodi di misura e 250 ID campione
- Memorizzazione ed esportazione di oltre 1.000 risultati su stampante o PC
- Elaborazione rapida dei campioni grazie all'interfaccia RFID e alla funzionalità Bluetooth

Alex 500: misuratore autonomo di grado alcolico ed estratti

- Monitoraggio di 40 processi di fermentazione simultanei per vini rossi, bianchi, rosati e spumanti
- Densità brevettata e tecnologia NIR in un unico strumento
- Per ottenere risultati diretti e in tempo reale
- Affidati al campionamento semi-automatico e a una SOP standardizzata per la gestione dei campioni.



Lyza 5000 Wine: analizzatore FTIR

- Risultati in meno di un minuto
- Modelli implementati per mosto, mosto in fermentazione e vino.
- Misurazione di oltre 15 parametri in una sola volta



Alcolyzer M Wine: alcolometro

- Analisi del grado alcolico dallo 0 % v/v al 20 % v/v
- Nessuna necessità di preparazione del campione per i vini non frizzanti
- Analisi condotte in meno di tre minuti: 10 volte più velocemente rispetto alla distillazione
- Determinazione selettiva del grado alcolico con una precisione di <0,1 % v/v
- Estensioni modulari per la misura della torbidità e del pH

DMA 4101, DMA 4501, DMA 5001: i densimetri più veloci e precisi

- Analisi del vino e risultati con una precisione a 4 cifre in 20 secondi (disponibile precisione di densità fino a 6 cifre)
- Tracciamento ed eliminazione delle variazioni nella produzione e per ottenere coerenza in ogni lotto
- Maggiore produttività con caricamento, misura e opzioni di pulizia automatizzati
- Una tecnologia attiva sul campo da oltre 40 anni

DMA 4501:
Top Seller



Controllo della qualità portatile: ovunque, in qualsiasi momento

DMA 35: densimetro portatile sul campo

DMA 35 è resistente. Però, non dovete crederci sulla parola.

- Grado di protezione IP54: niente più problemi per applicazioni industriali e sul campo
- Protezione aggiuntiva in gomma per la cella di misurazione
- Sostituite tutti gli idrometri in vetro nel vostro laboratorio e scoprite una precisione mai vista
- Cella di misura sostituibile per una manutenzione facile e autonoma

Misure in loco ancora più semplici

- Controllo qualità rapido e affidabile durante tutte le fasi del processo, in loco e sul campo
- Controllo dei movimenti: misure con una sola mano
- Adatto all'utilizzo con guanti
- Esportazione rapida dei risultati su stampante o PC a fini di documentazione e analisi
- L'interfaccia RFID e il Bluetooth semplificano il funzionamento e permettono di risparmiare tempo
- Tracciamento delle misure giornaliere con la modalità di monitoraggio della fermentazione

DMA 35

| | |
|---------------------|--|
| Range di densità | da 0 g/cm ³ a 3 g/cm ³ |
| Accuratezza densità | 0,001 g/cm ³ |



SCOPRI DI PIÙ.



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

Il biglietto d'ingresso alle analisi di laboratorio condotte internamente

Alex 500: misuratore di alcol ed estratti

Monitoraggio visivo della fermentazione

- Monitoraggio e controllo in sicurezza del processo di fermentazione
- Tracciamento delle misure giornaliere con la modalità di monitoraggio della fermentazione, in grado di visualizzare una curva di densità assegnata a un serbatoio tramite l'ID del campione e di correggere rapidamente eventuali deviazioni
- Controllo di 40 processi di fermentazione con un unico dispositivo

Facile calibrazione e regolazione

- Controllate Alex 500 con acqua DI per verificare la correttezza dei risultati
- Esegui una regolazione con acqua per verificare se i risultati sono fuori scala
- Misura tutto il giorno dopo una sola regolazione dello zero con acqua deionizzata

Alex 500

| | |
|--------------------------------------|--|
| Range di densità | Da 0,95 g/cm ³ a 1,20 g/cm ³ |
| Ripetibilità della densità, d.s. | 0,0005 g/cm ³ |
| Range del grado alcolico (vino) | da 8 % v/v a 20 % v/v |
| Precisione del grado alcolico (vino) | 0,2 % v/v |



SCOPRI DI PIÙ.



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

Determinazione del grado alcolico: Contenuto ancora più facile

Alcolyzer Wine M: determina il grado alcolico del vino

Una soluzione per un'ampia gamma di vini

- Analisi del grado alcolico di vino, spumante, sidro, vino di riso, alcopop e mosto in fermentazione
- I segreti del vino svelati grazie a misure precise
- Funzionalità di Alcolyzer Wine M ampliabili con una varietà di moduli di misura o utilizzabili come soluzione indipendente stand-alone

Analisi rapida, visione immediata

- Analisi completa in meno di tre minuti
- Per liberare le capacità del laboratorio con un supplemento utile alla determinazione simultanea del pH
- Elevata accuratezza in tutto il portafoglio prodotti, senza necessità di procedere alla distillazione

Un sistema di facile utilizzo per ogni viticoltore

- Sistema user-friendly grazie al touch screen di facile utilizzo
- Più nessuna necessità di calibrazioni specifiche per i prodotti
- Risparmio spazio nel birrifico grazie a un design compatto

Automazione con i campionatori automatici Xsample

- Caricamento semi-automatico con Xsample 320
- Caricamento automatizzato per un massimo di 24 campioni in una sola volta grazie a Xsample 520

Alcolyzer Wine M

| | |
|---|-----------------------|
| Alcool | da 8 % v/v a 20 % v/v |
| Deviazione standard ripetibilità, alcol | 0,01 % v/v |



SCOPRI DI PIÙ.



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

L'evoluzione dell'analisi del vino

Lyza 5000 Wine: il modo più veloce per analizzare oltre 15 parametri di qualità del vino

Oltre 15 parametri a portata di mano

- Misura di parametri fondamentali quali etanolo, zuccheri e profilo acido
- Analisi di mosto, mosto in fermentazione e vino

Prestazioni superiori che durano per sempre

- Cella ATR innovativa a 12-bounce per segnali ad alta intensità e risultati stabili
- Indice brevettato di prestazioni della pulizia per uno strumento sempre perfetto
- Flussi di lavoro guidati per misure di riferimento di acqua ed etanolo garantiscono risultati precisi

Automazione con i campionatori automatici Xsample

- Collegamento di Xsample 370 per caricamento, referenziazione, pulizia e asciugatura automatizzati
- Aumento del rendimento grazie a Xsample 520, con un massimo di 48 campioni consecutivi

Lyza 5000 Wine

| | |
|---------------------------------|--|
| Range di densità | Da 0,98 g/cm ³ a 1,12 g/cm ³ |
| Ripetibilità dev std | 0,0001 g/cm ³ |
| Range di etanolo | da 0 % v/v a 20 % v/v |
| Ripetibilità dell'etanolo, d.s. | 0,02 % v/v |
| Tempo di misura | < 1 min. |



SCOPRI DI PIÙ.



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

Velocità e precisione di livello superiore

DMA 4101, DMA 4501, DMA 5001: i nostri densimetri da banco più veloci e intelligenti

Sempre superiore: un'esperienza d'uso rivoluzionaria

La misurazione accurata della densità delle frazioni distillate è il metodo di riferimento riconosciuto a livello internazionale per la determinazione del contenuto alcolico. Utile come strumento autonomo o esteso a una serie di moduli di misura.

Tecnologia con scatto

- Precisione della densità a 4 cifre e in 20 secondi
- Il metodo brevettato a eccitazione pulsata garantisce precisione, ripetibilità e riproducibilità degni dei leader di mercato
- Memorizzazione di 10.000 misure
- Modalità di misura ultraveloce per un aumento della produttività
- Decisioni istantanee di controllo qualità grazie alla definizione dei limiti per i diversi campioni
- Conformità a una serie di standard industriali
- Precisione della densità fino a 6 cifre
- Conversione automatica in % v/v

Necessiti di un'analisi multiparametrica? Nessun problema

- Collega il tuo dispositivo a una serie di moduli di misura Anton Paar per ottenere un sistema di misura dotato del monitoraggio dei parametri utili al controllo qualità (peso specifico, estratto e calorie)
- Misura simultanea di oltre 50 parametri fondamentali
- Aumento dell'efficienza, della produttività e della sicurezza grazie ai campionatori automatici o agli strumenti di controllo qualità completamente automatizzati

Funzionalità che aiutano a sfruttare al meglio le misure rilevate

- FillingCheck™ è in grado di rilevare le microbolle in pochi secondi
- U-View™ consente di visualizzare un'immagine ingrandibile della cella di misura
- Compensazione automatica degli effetti della temperatura grazie a ThermoBalance™
- Flussi di lavoro guidati per gli utenti
- Compatibile con AP Connect, il nostro software di analisi per laboratori

| | DMA 4101 | DMA 4501 | DMA 5001 |
|---|--|--|--|
| Range di densità | da 0 g/cm ³ a 3 g/cm ³ | da 0 g/cm ³ a 3 g/cm ³ | da 0 g/cm ³ a 3 g/cm ³ |
| Ripetibilità della densità, d.s. | 0,00001 g/cm ³ | 0,000005 g/cm ³ | 0,000001 g/cm ³ |
| Gamma alcolica (frazioni distillate) | Da 0 % v/v a 100 % v/v | Da 0 % v/v a 100 % v/v | Da 0 % v/v a 100 % v/v |
| Precisione del contenuto alcolico (frazioni distillate) | 0,05 % v/v | 0,025 % v/v | <0,01 % v/v |



SCOPRI DI PIÙ.



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

Versatile per diverse applicazioni

1 Analisi del mosto

La nostra tecnologia garantisce una misura accurata dei parametri di qualità dei mosti. È quindi possibile definire il picco di maturazione, raccogliere le uve della migliore qualità e garantire la qualità del prodotto finale.

2 Controllo della fermentazione

Ottimizzazione della fermentazione con densità, grado alcolico e misura del pH per prodotti di qualità elevata e costante azione tempestiva, determinazione di precisione dell'endpoint e riduzione di tempo e risorse. Regolazioni in tempo reale e massimizzazione della resa.

3 Filtraggio

Questo densimetro di fascia alta, ampliato da misuratore di alcol e di torbidità, consente il monitoraggio completo della filtrazione. Assicura la completa rimozione delle sostanze insolubili per non dover riavviare la fermentazione e garantisce la stabilità microbiologica senza alterazioni della consistenza in bocca, dell'aroma e del sapore.

4 Stabilizzazione e stoccaggio

Apice dell'eccellenza nel vino grazie a un monitoraggio meticoloso del contenuto alcolico e del pH prima e durante la conservazione. Questo garantisce la stabilità del prodotto, ne conferma le specifiche e assicura che solo i prodotti rilasciati per l'imbottigliamento soddisfino i più alti standard di qualità. Inoltre, la misura accurata del contenuto alcolico consente di rispettare la normativa fiscale, eliminando eventuali discrepanze. Grazie alla comprensione completa di questi parametri, sarà possibile distribuire con fiducia il prodotto per l'imbottigliamento, facendosi conoscere tra gli intenditori con la sua qualità senza rivali.

5 Imbottigliamento

Integrazione dell'analisi completa di singole bottiglie di vino per soddisfare tutti i requisiti legali e garantire la coerenza in modo facile e semplice. Eliminazione della preparazione dei campioni e degli errori dell'operatore, per elevare il processo di produzione e creare una solida reputazione nel settore.



Vivere un sogno

Oggi è possibile vivere davvero il sogno di possedere uno strumento intelligente che indica il percorso di misura e, in caso di errore, riporta immediatamente alle fasi corrette della produzione. Uno strumento superiore che indica la presenza di bolle nel prodotto, tramite le immagini di una telecamera, e chiede quindi di ripetere il processo. Uno strumento intuitivo come uno smartphone.

Design dell'usabilità

Il nostro software, che alimenta i densimetri compatti e da banco, per altre aziende è ancora solo un sogno. Ecco perché ora le misure sono rapide e intuitive. In combinazione ai rivoluzionari sistemi operativi, garantisce la massima usabilità e un'esperienza simile a quella degli smartphone con profili specifici per il settore: oltre 30 flussi di lavoro guidati per l'utente e 200 tabelle di conversione disponibili.

Funzionalità intelligenti

Uno strumento intelligente pensa al posto tuo: efficiente capacità di trattamento dei campioni, personalizzazione dei profili industriali, rapida diagnostica dei campioni con il nuovo algoritmo automatico FillingCheck™ e misure singole affidabili. La configurazione automatica dell'interfaccia utente specifica del settore offre un'esperienza di misura fuori dagli schemi e unica al mondo.

Dati da sogno: software per analisi da laboratorio AP Connect

Il sogno di un laboratorio senza più la necessità di stilare documenti cartacei, eliminando gli errori di trascrizione e garantendo la qualità dei dati. Il sogno di un laboratorio in cui i dati necessari per superare gli audit sono disponibili in un attimo, a portata di mano. È sufficiente collegare lo strumento al nostro software di analisi da laboratorio AP Connect per ottenere un laboratorio senza alcun documento cartaceo. AP Connect collega gli strumenti, comunica le informazioni di misura e garantisce la conformità. Memorizza 10.000 misure in un unico spazio digitale, con rapporti di uscita definiti dall'utente. Il software è disponibile in otto lingue diverse.



SCOPRI DI PIÙ.



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

Integrazione per un sistema di misura superiore

Il cuore dei nostri sistemi di misura?
Densimetri di livello superiore

È possibile scegliere tra i seguenti:

STRUMENTI PRINCIPALI

DMA 4101

DMA 4501

DMA 5001

SCOPRI DI PIÙ.



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



pH

pH 3101

pH 3201

TORBIDITÀ

Haze 3001

ALCOOL

Alcolyzer 3001

Alcolyzer 3001 Wine

Alcolyzer 3001 Sake

CO₂, O₂

CarboQC ME

Opzione O₂ Plus
per CarboQC ME

DISPOSITIVI DI CARICAMENTO

SFD

PFD

PFD Plus

Termostatazione dei campioni

CAMPIONATORE AUTOMATICO

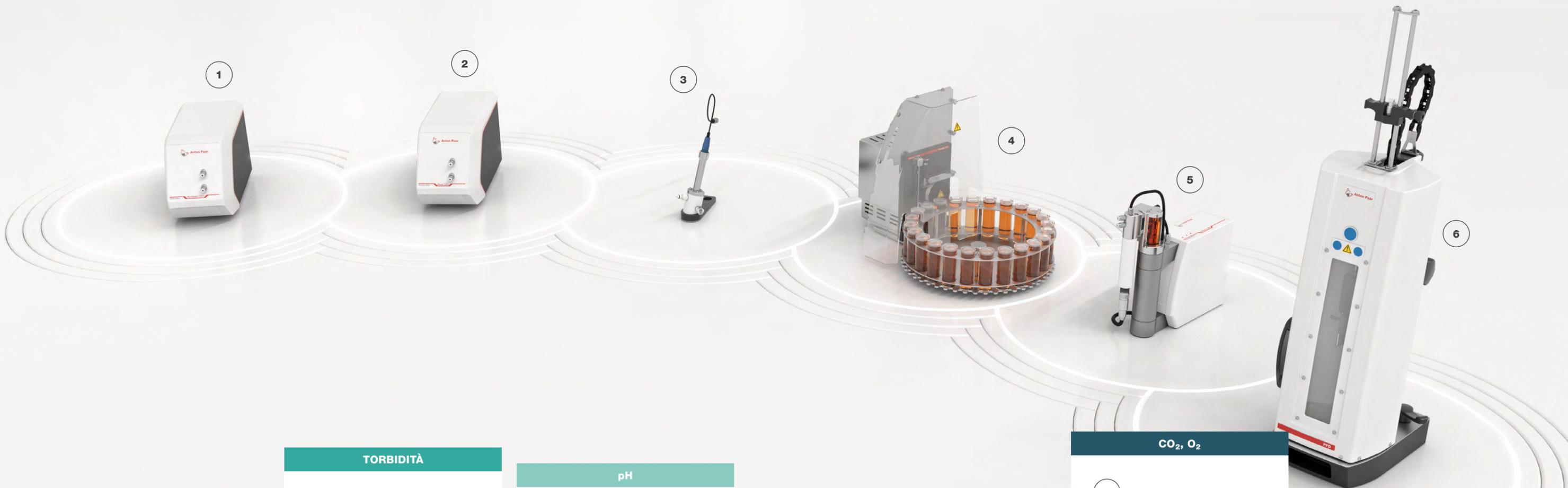
Xsample 320

Xsample 520

OPZIONI DISPONIBILI

Measuring System

Moduli addizionali



ALCOOL

- 1**
- Misura selettiva dell'alcol in due minuti
 - Regolazione indipendente dei campioni con acqua e una soluzione binaria etanolo/acqua

La nostra configurazione modulare combina AlcoLyzer con i densimetri e altri moduli. Scelta tra le diverse varianti per birra, vino, saké, bevande alcoliche o una combinazione completa.

TORBIDITÀ

- 2**
- Rilevamento dell'impurità per tutte le granulometrie
 - Conforme a diverse norme del settore, come EBC, MEBAK e OIV

Haze 3001 applica un metodo radiometrico approvato con misurazione a tre angoli (trasmissione 0°, luce diffratta a 25° e 90°) per eliminare l'influenza della granulometria sul valore della torbidità. Ciò consente di rilevare le impurità e di salvaguardare le proprietà visive e persino raffreddare se combinato con un'unità di raffreddamento.

pH

- 3**
- Misurazione simultanea del pH per l'analisi delle bevande
 - Correzione automatica del valore del pH per l'impatto dei valori di CO₂ disciolta

Determinazione del valore del pH insieme ad altri parametri di qualità con i moduli di misura pH 3101 e 3201. Le configurazioni versatili consentono di misurare il pH a pressioni fino a 6 bar in una varietà di liquidi e forniscono informazioni sui campioni in tale varietà.

CAMPIONATORE AUTOMATICO

- 4**
- Eliminazione degli errori di gestione e risparmio di tempo con l'automazione
 - Costi per misura ridotti

Vantaggio da una serie di opzioni di automazione. Dalle singole misure alle soluzioni ad alta produttività per campioni in grandi quantità, ogni giorno: una soluzione automatizzata adatta a tutte le attività.

CO₂, O₂

- 5**
- Rilevamento della CO₂ in 55 secondi, CO₂ e O₂ in 90 secondi
 - Nessuna influenza da parte di altri gas disciolti

Ottieni una ripetibilità di 0,005 vol. Sistema automatico affidabile di rilevamento degli errori di caricamento per la cella di misura della densità e della CO₂ per un funzionamento senza errori. Aggiungi un sensore di ossigeno optochimico (opzionale) ad alta risoluzione per la determinazione simultanea della concentrazione di O₂ nelle bevande.

DISPOSITIVO DI RIEMPIMENTO

- 6**
- Riempimento da bottiglie in vetro, in PET e lattine
 - Nessuna perdita di CO₂ o O₂ grazie al riempimento a pressione

Il campionatore PFD trasferisce il campione direttamente da un contenitore chiuso - sia esso una bottiglia o una lattina - nella camera di misura di uno strumento. Il condizionatore per campioni consente di misurare a temperature inferiori a 15°C e riduce la durata della misura.

Configurazioni consigliate

Progettate il vostro sistema di misura del vino, un componente alla volta

| DMA 4101 |
|-----------------------|
| + Alcolyzer 3001 Wine |
| + Xsample 320 |

- Per ottenere una visione immediata dei parametri più importanti senza distillazione: contenuto alcolico ed estratto
- Eliminazione dell'influenza dell'operatore grazie al riempimento semiautomatico
- Garanzia di stabilità del prodotto
- Ottimizzare il processo di maturazione
- Confermare le specifiche del prodotto

| DMA 4501 |
|---------------------------|
| + Alcolyzer 3001 per vino |
| + Haze 3001 |
| + pH 3101 |
| + Xsample 520 |

- Misura fino a 24 campioni in successione
- Determinazione diretta e selettiva dell'alcol
- Controllo e calibrazione completamente automatici grazie alla SOP integrata

| DMA 5001 |
|--|
| + Termostatazione dei campioni |
| + Alcolyzer 3001 per vino |
| + Haze 3001 |
| + pH 3201 |
| + CarboQC ME con Opzione O ₂ (Plus) |
| + PFD Plus |

- Conferma rapida delle specifiche del prodotto, oltre 6 volte più velocemente rispetto alla distillazione
- Conformità ai requisiti legali
- Garantire una qualità del prodotto costantemente elevata
- Eliminare la preparazione del campione e l'influenza dell'operatore

MOLTE ALTRE CONFIGURAZIONI



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



| | | | |
|----------------------------|------------------|-----------------------------------|---|
| Configurazione consigliata | ① ↓ | ② ↓ | ③ ↓ |
| Parametri | Alcol Estratto | Alcol Estratto Torbidità pH | CO ₂ O ₂ disciolto Alcol Estratto Torbidità |

| RANGE DI MISURA | | | |
|-----------------------------------|--|---|--|
| Alcool | da 0 % v/v a 20 % v/v | | |
| Densità | da 0 g/cm ³ a 3 g/cm ³ | | |
| Valore pH | - | da pH 0 a pH 14 | |
| Torbidità | - | Da 0 NTU a 400 NTU | |
| Concentrazione di CO ₂ | - | da 0 a 6 vol. (da 0 g/l a 12 g/l) a 30°C (86°F) da 0 a 10 vol. (da 0 g/l a 20 g/l) | |
| Concentrazione di O ₂ | - | da 0 ppm a 4 ppm | |

| RIPETIBILITÀ, D.S. | | | |
|-----------------------------------|---------------------------|---|----------------------------|
| Alcool | 0,01 % v/v | | |
| Densità | 0,00001 g/cm ³ | 0,000005 g/cm ³ | 0,000001 g/cm ³ |
| Valore pH | - | 0,02 nel range compreso tra pH 3 e pH 7 | |
| Torbidità | - | 0,3 % del valore misurato + 0,02 EBC/1,4 ASBC secondo la sospensione di riferimento di formazina | |
| Concentrazione di CO ₂ | - | 0,005 vol (0,01 g/L) | |
| Concentrazione di O ₂ | - | 2 ppb (nell'intervallo <200 ppb) | |

| INFORMAZIONI AGGIUNTIVE | | | |
|------------------------------------|---|---|------------------------------------|
| Controllo temperatura | Termostato Peltier integrato | | |
| Quantità minima di campione | 35 ml di campione degassato per misurazione | 35 ml di campione degassato per misurazione | 150 ml di campione per misurazione |
| Tempo di misura medio per campione | 4 minuti (caricamento compreso) | | |
| Condizioni ambientali | (EN 61010) Solo per uso interno | | |
| Temperatura ambiente | Da 15°C a 35°C da (59°F a 95°F), senza condensa | | |

| NORMATIVE | | | |
|-----------|---------------|---|--|
| OIV | OENO 390/2010 | | |
| TTB | - | Misura della densità nella verifica dell'alcol a fini fiscali | |

Marchi di fabbrica **FillingCheck (006834725), PEM (017985525), U-View (006834791), ThermoBalance (006835094)**

Affidabile. Conforme. Qualificato.

I nostri tecnici esperti e certificati sono pronti a mantenere in funzione il vostro strumento senza problemi.

SCOPRI DI PIÙ



www.anton-paar.com/service



Massima continuità operativa

Indipendentemente dall'uso intensivo dello strumento, vi aiutiamo a mantenerlo in perfetta forma e a salvaguardare il vostro investimento. Per almeno 10 anni dopo la dismissione di un dispositivo, vi forniremo i servizi di assistenza e i ricambi necessari.



Programma di garanzia

Siamo sicuri dell'alta qualità dei nostri strumenti. Ecco perché forniamo una garanzia completa di tre anni. Assicuratevi di seguire il relativo programma di manutenzione. È inoltre possibile estendere la garanzia dello strumento oltre la data di scadenza.



Tempi di risposta brevi

Comprendiamo che a volte la richiesta sia di massima urgenza. Ecco perché rispondiamo alla vostra richiesta entro 24 ore. Forniamo supporto diretto da parte di tecnici specializzati, non da bot.



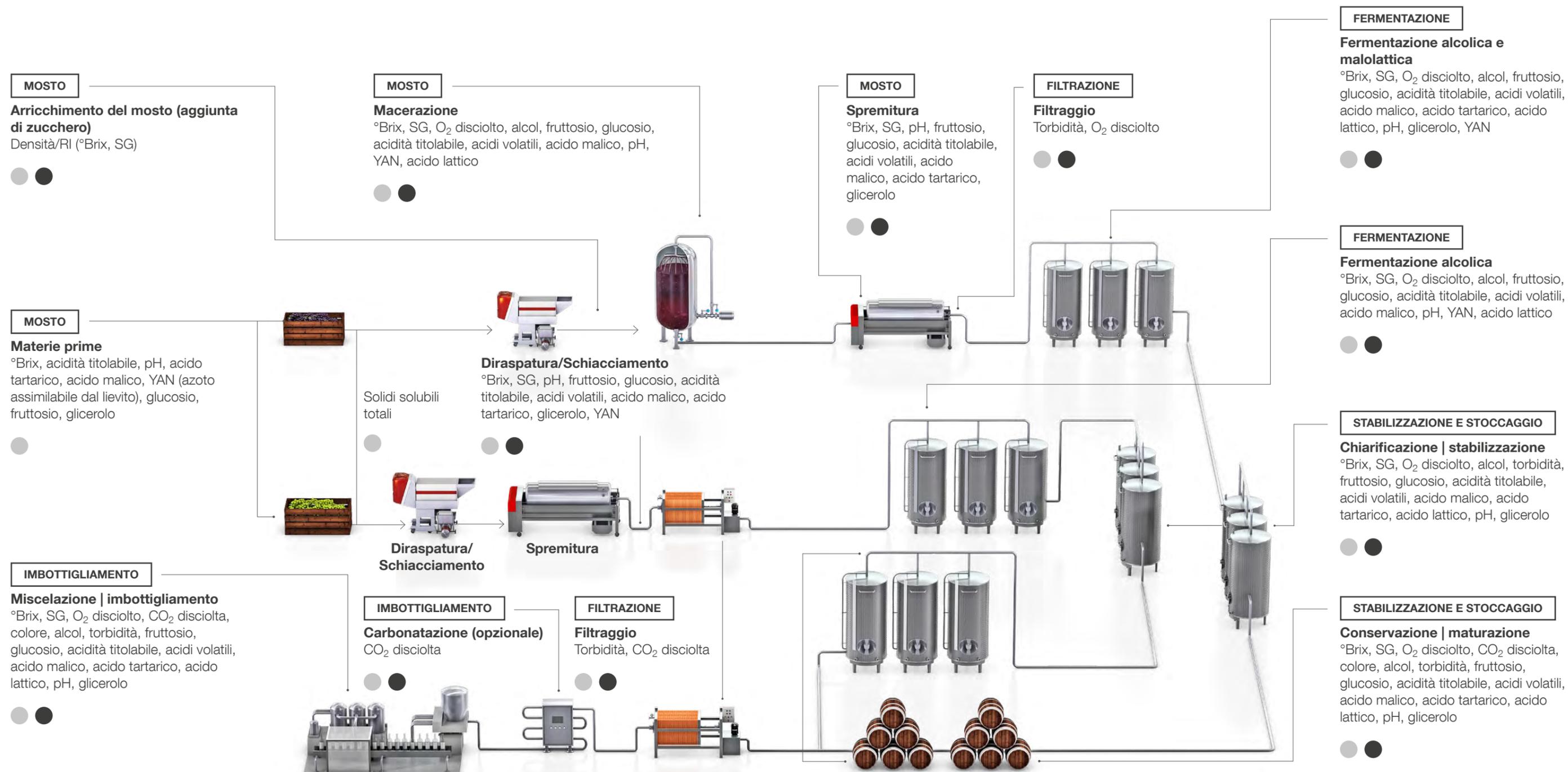
Una rete di servizi globale

La nostra vasta rete di assistenza clienti comprende 86 sedi con oltre 600 tecnici di assistenza certificati. Ovunque vi troviate, c'è sempre un tecnico di assistenza Anton Paar nelle vicinanze.

Completate le vostre analisi del vino

Siamo il primo fornitore completo al mondo per l'analisi degli alcolici. Con 25 strumenti di laboratorio e di processo, è possibile tracciare oltre 15 parametri da qualsiasi punto dell'impianto. Ottimizzare la qualità del vostro vino non è mai stato così facile.

- Misura di laboratorio (incl. strumenti portatili)
- Misura di processo



Fate crescere la vostra attività

Le nostre soluzioni di analisi del vino sono progettate per crescere con le vostre esigenze. Che si tratti di integrare la gestione dei dati, di ampliare le soluzioni analitiche o di implementare l'analisi in linea nella produzione, siamo a tua disposizione.

Misura in linea

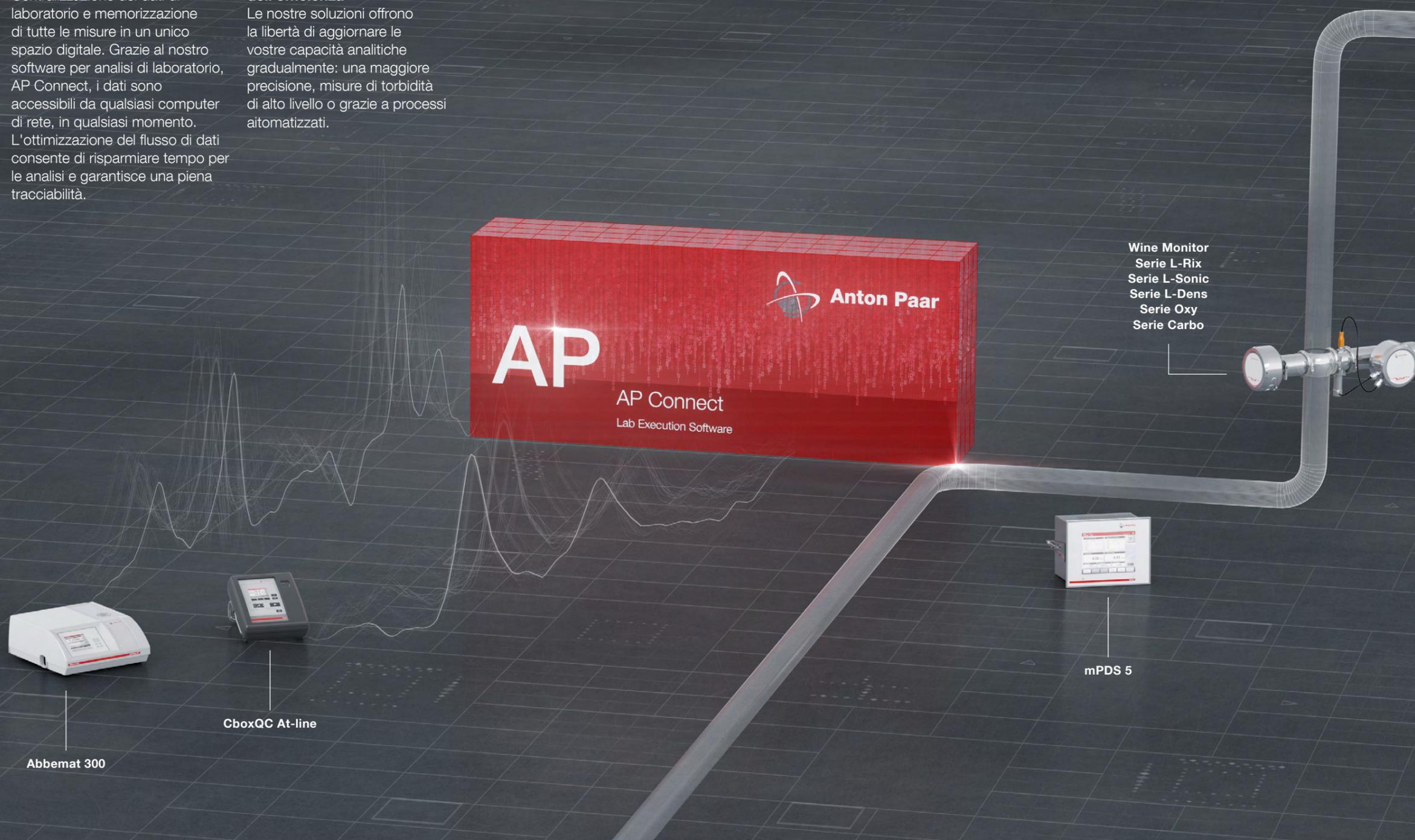
I sensori in linea per densità, velocità del suono, contenuto di CO₂, contenuto di ossigeno, indice di rifrazione e colore riportano i risultati direttamente dalla linea.

Go paperless

Centralizzazione dei dati di laboratorio e memorizzazione di tutte le misure in un unico spazio digitale. Grazie al nostro software per analisi di laboratorio, AP Connect, i dati sono accessibili da qualsiasi computer di rete, in qualsiasi momento. L'ottimizzazione del flusso di dati consente di risparmiare tempo per le analisi e garantisce una piena tracciabilità.

Massimizzazione dell'efficienza

Le nostre soluzioni offrono la libertà di aggiornare le vostre capacità analitiche gradualmente: una maggiore precisione, misure di torbidità di alto livello o grazie a processi automatizzati.



© 2024 Anton Paar GmbH | Tutti i diritti sono riservati.
Le specifiche di questo documento sono soggette a cambiamenti senza previo avviso.
XDLIP057IT-C