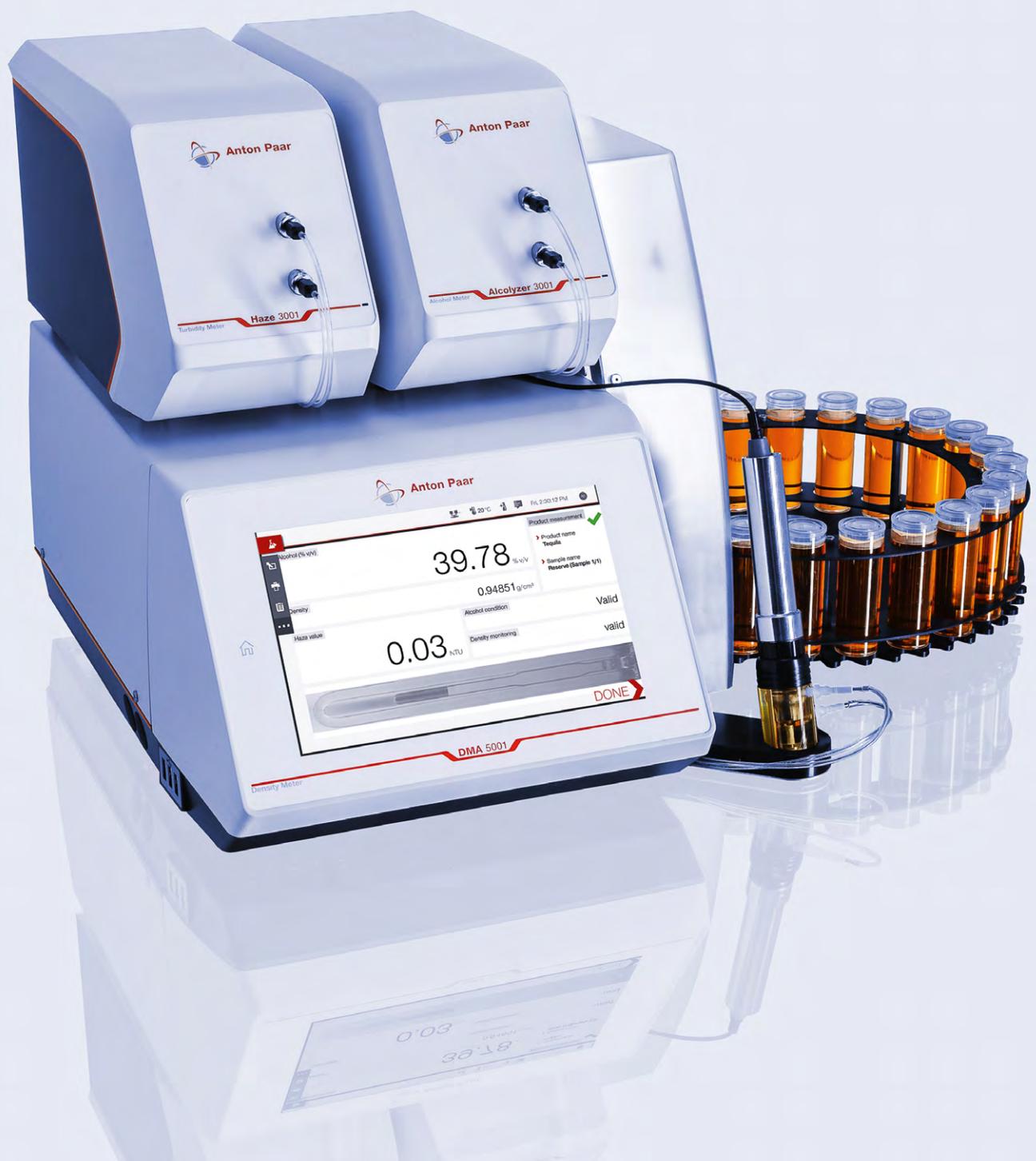


Lösungen für Ihre **exzellenten Spirituosen**

Spirituosenanalyse Überblick



Marktführende Laboranalyse

für Ihre
exzellenten
Spirituosen

Anton Paar ist den schnellen Entwicklungen in der Getränkeindustrie immer einen Schritt voraus – gehen wir gemeinsam auf Erfolgskurs. Ganz gleich, ob Sie traditionelle Spirituosen, Gin oder Likör analysieren, wir helfen Ihnen, Zeit zu sparen, die Analyse zu erleichtern und ein erstklassiges Produkt zu liefern.





1



2



3



4



5

1

Den Trends der Getränkeindustrie einen Schritt voraus

- Vertrauen Sie auf das Know-how des Marktführers für analytische Lösungen in der Getränkeindustrie
- Erhöhen Sie die Genauigkeit und Geschwindigkeit Ihrer Messungen
- Analysieren Sie Alkohol bis zu 10-mal schneller als mittels Destillation
- Minimieren Sie Ausschuss, optimieren Sie Arbeitsabläufe, sichern Sie eine gleichbleibende Produktqualität und treiben Sie kontinuierliche Verbesserungen voran

VIDEO ANSEHEN



2

Maximale Effizienz, effektive Qualitätskontrolle

- Integrieren Sie unsere hochpräzisen Lösungen zur Dichtemessung (Alkoholgenauigkeit für Destillate: < 0,01 % v/v) in Ihre Qualitätskontrollprozesse
- Sorgen Sie für Produktkonsistenz, Geschmacksoptimierung, die Einhaltung von Vorschriften und erfüllen Sie die Erwartungen der Verbraucherinnen und Verbraucher
- Liefern Sie qualitativ hochwertige Produkte, erfüllen Sie die steuerlichen Anforderungen und sichern Sie sich einen Wettbewerbsvorteil.
- Automatisieren Sie die Befüllung und Reinigung von bis zu 24 Proben in Serie

VIDEO ANSEHEN



3

Jahrzehntelange Anwendungserfahrung

- Vertrauen Sie auf einen Partner, der über 40 Jahre Erfahrung in diesem Bereich hat
- Nutzen Sie unser Anwendungs-Know-how, wo und wann immer Sie es brauchen
- Verlassen Sie sich auf das gleiche Fachwissen, auf das Qualitätsmanager aus der ganzen Welt und aus allen Branchen zurückgreifen können

VIDEO ANSEHEN



4

Features, die ein marktführendes Dichtemessgerät ausmachen

- Nutzen Sie Funktionen wie die über 30 geführten Arbeitsabläufe und die automatische Blasenerkennung, um Ihre Dichtemessungen so einfach wie nie zuvor zu machen
- Profitieren Sie von automatischer Kompensation der Alterungseffekte des Biegeschwingers und minimierte Drift über die gesamte Lebensdauer des Geräts
- Optimieren Sie Ihre Datenverwaltung mit AP Connect, unserer Laborprozess-Software

VIDEO ANSEHEN



5

Fachkundiger Service, garantiert

- Profitieren Sie von der Qualität von Anton Paar, wenn es um die Gerätelebensdauer und den Service geht
- Sie erhalten auf jedes Produkt 3 Jahre Garantie
- Nutzen Sie unser globales Servicenetzwerk, wann immer Sie es brauchen
- Profitieren Sie vom Support in Ihrer Landessprache
- Sie können sich darauf verlassen, dass Sie für mindestens 10 Jahre nach dem Kauf Zugang zu Ersatzteilen haben

VIDEO ANSEHEN



Immer überlegene Technologie



Das Herzstück unserer Dichtemessgeräte?

Ein handgefertigter Biegeschwinger. Mit unserer patentierten Pulsed Excitation Method ergänzt er perfekt unser Alcolyzer-Portfolio für die selektive, immer überlegene Alkoholmessung.

Es ist der ideale Partner für die Analyse von Spirituosen.

Profitieren Sie von marktführender Genauigkeit

- Wählen Sie aus einem breiten Portfolio das Messgerät, das Sie benötigen
- Profitieren Sie von der robusten NIR-Technologie mit 0,01 % v/v Wiederholbarkeit
- Erzielen Sie eine außergewöhnliche Alkohol-Wiederholgenauigkeit bis zu 0,01 % v/v, immer und immer wieder.

Ihre Anforderungen, unsere Lösungen

- Greifen Sie auf ein breites Portfolio zu: von Handgeräten bis zu Multiparameter-Messsystemen
- Führen Sie die Analysen durch, die Sie benötigen: von der Maische bis zum Endprodukt
- Messen Sie eine Vielzahl von Spirituosen: von Brantwein bis Likör

Erhalten Sie eine Live-Ansicht der Messzelle mit U-View™

- Überwachen Sie den Probenfüllvorgang anhand eines hochwertigen Bildes der Glaszelle auf dem hochauflösenden Bildschirm (1280 x 800 px) oder rufen Sie gespeicherte Bilder der gesamten gefüllten Probe zu einem späteren Zeitpunkt ab
- Überprüfen Sie die korrekte Probenbefüllung und die Messungen anhand der gespeicherten Bilder
- Drucken Sie die Ergebnisse mit oder ohne U-View™-Bilder aus oder übertragen Sie diesen Datensatz an Ihr LIMS-System.

Erledigen Sie Ihre Aufgaben schnell und effizient

- Öffnen Sie Ihre bevorzugten Menüdialoge auf dem 10,4-Zoll-Bildschirm über den Schnellzugriffsbereich
- Durch die Zuweisung von verschiedenen Benutzerebenen können Sie versehentliche Änderungen verhindern
- Erhalten Sie System- oder Betriebswarnungen und sehen Sie den aktuellen Status eines automatischen Probenwechslers oder Messmoduls

Stellen Sie die korrekte Befüllung der Probe mittels FillingCheck™ sicher.

- Profitieren Sie von der automatischen Überwachung der Abfüllqualität
- Fehlererkennung in Echtzeit und automatische Dokumentation zur späteren Überprüfung
- Mit unserer patentierten Pulsed Excitation Method haben Sie die zuverlässigste Blasen- und Partikelerkennung auf dem Markt

Anspruchsvolle Branchen, robuste Messgeräte



Snap 51: Tragbares Alkoholmessgerät

- Messen Sie den Alkoholgehalt in allen zuckerfreien Spirituosen bei jeder Stärke und in jeder Phase des Produktionsprozesses.
- Erhalten Sie eine Genauigkeit von 0,1 % v/v Alkohol bei Temperaturen zwischen -10 °C und +50 °C
- Profitieren Sie von einer zuverlässigen Qualitätskontrolle für Spirituosen in allen Stärken
- Ersetzen Sie Ihre Glashydrometer und Pyknometer mit nur einem Gerät
- Sparen Sie Zeit im Feld mit einer RFID-Schnittstelle und Bluetooth

Alcolyzer Spirits M: Stand-alone-Alkoholmessgerät

- Analysieren Sie eine Vielzahl von Spirituosen mit einem Alkoholgehalt von bis zu 65 % v/v
- Keine Probenvorbereitung mehr
- Erzielen Sie in 3 Minuten Ergebnisse – 10-mal schneller als die Destillation
- Keine produktspezifischen Kalibrierungen erforderlich – vollautomatische Überprüfung/Kalibrierung dank integrierter SOP



Snap 41: Tragbares Alkoholmessgerät

- Messen Sie den Alkoholgehalt in allen zuckerfreien Spirituosen bei jeder Stärke in jeder Phase des Produktionsprozesses.
- Erreichen Sie eine Alkoholgenauigkeit von 0,2 % v/v bei einer Temperatur zwischen 0 °C und 35 °C
- Profitieren Sie von zuverlässiger Qualitätskontrolle für Spirituosen in allen Stärken
- Erhalten Sie Ergebnisse in nur 30 Sekunden mit nur 2 ml Probe



Alex 500: Alkohol- und Extraktmessgerät

- Überwachen Sie bis zu 40 Fermentationsprozesse gleichzeitig
- Messen Sie Spirituosen und nicht trübe Liköre
- Nutzen Sie die patentierte Dichte- und NIR-Technologie in einem einzigen Gerät
- Erhalten Sie direkt und in Echtzeit Ergebnisse
- Verlassen Sie sich auf halbautomatische Probenahmen und eine standardisierte SOP für die Handhabung von Proben

DMA 4101, DMA 4501, DMA 5001: Die schnellsten und genauesten Dichtemessgeräte

- Erhalten Sie Ergebnisse mit 4-stelliger Dichtegenauigkeit in 20 Sekunden (bis zu 6-stellige Genauigkeit möglich) für destillierte Spirituosen
- Verfolgen und eliminieren Sie Schwankungen in Ihrer Produktion und erreichen Sie Konsistenz in jeder Charge
- Höherer Durchsatz durch automatisiertes Abfüllen, Messen und Reinigen
- Verlassen Sie sich auf Technologie, die seit über 40 Jahren im Einsatz ist



Tragbare Qualitätskontrolle: Überall und zu jeder Zeit

Buy online
shop.anton-paar.com

Snap 41, Snap 51: Tragbares Alkoholmessgeräte für destillierte Spirituosen

Alkoholmessgeräte, die auf Langlebigkeit ausgelegt sind

- Robuste Messzelle und spritzwassergeschütztes Gehäuse
- Widerstandsfähiges Hartglas-Display
- Einfache Wartung: Verwenden Sie einfach deionisiertes Wasser zur Reinigung und Kalibrierung

Messungen vor Ort sind jetzt noch einfacher

- Gestensteuerung: einhändige Messungen
- Schneller Export der Ergebnisse auf einen Drucker oder PC zur Dokumentation und Analyse
- Speicherplatz für 1.000 Ergebnisse (nur Snap 51)
- Kein Bedarf mehr an Hydrometern

	Snap 41	Snap 51
Alkoholbereich	0 % v/v bis 100 % v/v	
Alkoholgenauigkeit	0,2 % v/v	0,1 % v/v



ERFAHREN SIE MEHR



www.anton-paar.com/
apb-spirits-snap

Ihre Eintrittskarte zur hauseigenen Laboranalyse

Alex 500: Alkohol- und Extraktmessgerät

Einfache Probenvorbereitung, intuitive Benutzeroberfläche

- Standardisierte Probenvorbereitung
- Halbautomatische Abfüllung
- Bis zu 40 eindeutige Proben-IDs für einfache Bedienung und Datenauswertung

Einhändige Kalibrierung und Justierung

- Überprüfen Sie Alex 500 auf die Korrektheit Ihrer Ergebnisse
- Führen Sie eine Justierung mit Wasser durch, wenn die Ergebnisse nicht stimmen
- Messen Sie den ganzen Tag nach einer Nullpunktjustierung mit deionisiertem Wasser ohne weitere Kalibrierung

	Alex 500
Messbereich Dichte	0,95 g/cm ³ bis 1,20 g/cm ³
Wiederholbarkeit Dichte, Std.-abw.	0,005 g/cm ³
Alkoholbereich (Spirituosen und nicht trübe Liköre)	10 % v/v bis 47 % v/v
Alkoholgenauigkeit (Spirituosen und nicht trübe Liköre unter 100 g/l Gesamtextrakt)	±0,2 % v/v
Alkoholgenauigkeit (nicht trübe Liköre mit 100 g/l bis 450 g/l Gesamtextrakt)	±0,4 % v/v



ERFAHREN SIE MEHR



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

Die Bestimmung des Alkoholgehalts ist jetzt noch einfacher

Alcolyzer Spirits M: Stand-alone-Alkoholmessgerät

Bereit für alle Ihre Spirituosen

- Analysieren Sie Whisky, Wodka, Rum, Tequila und Cognac mit einem Extraktgehalt von bis zu 20 g/l
- Entschlüsseln Sie die Geheimnisse jeder Spirituose mit präzisen Messungen
- Erweitern Sie den Alcolyzer Spirits M mit einer Vielzahl von Messmodulen oder verwenden Sie ihn als eigenständige Lösung

Schnelle Analyse, sofortiger Einblick

- Vollständige Analyse in weniger als drei Minuten
- Schaffen Sie freie Laborkapazitäten mit einem Add-on für die gleichzeitige pH-Bestimmung
- Punktgenauigkeit für Ihr gesamtes Produktportfolio, keine Destillation erforderlich

Flexible Produktion, maximale Kontrolle

- Behalten Sie die genaue Kontrolle über den Mischprozess und die abgefüllten Produkte
- Gewährleisten Sie die Einheitlichkeit der Geschmacksprofile, stimmen Sie die Mischungen mit Präzision ab und garantieren Sie die Qualität der abgefüllten Spirituosen.

Automatisierung mit Xsample-Probenwechslern

- Halbautomatische Befüllung mit Xsample 320
- Automatisierte Befüllung für bis zu 24 Proben in einem Durchgang mit Xsample 520



Alcolyzer Spirits M

Alkoholbereich

35 % v/v to 65 % v/v

Alkohol Wiederholbarkeit, Std.-abw.

0,01 % v/v

ERFAHREN SIE MEHR



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

Geschwindigkeit und Präzision der nächsten Stufe

DMA 4101, DMA 4501, DMA 5001: Unsere schnellsten, intelligentesten Benchtop-Dichtemessgeräte

Immer überlegen: Ein revolutionäres Benutzererlebnis

Die genaue Dichtemessung von destillierten Fraktionen ist die international anerkannte Referenzmethode zur Alkoholbestimmung. Verwenden Sie es als eigenständiges Gerät oder erweitern Sie es um eine Vielzahl von Messmodulen.

Technik

- 4-stellige Dichtegenauigkeit in 20 Sekunden
- Die patentierte Pulsed Excitation Method gewährleistet marktführende Präzision, Wiederholbarkeit und Reproduzierbarkeit
- Speicher für 10.000 Messungen
- Der ultraschnelle Messmodus steigert die Produktivität
- Sofortige Pass/Fail-Qualitätskontrollentscheidungen durch die Definition von Grenzwerten für verschiedene Proben
- Konformität mit einer Reihe von Industriestandards
- Bis zu 6-stellige Dichtegenauigkeit
- Automatisierte Umrechnung in % v/v

Benötigen Sie eine Multiparameteranalyse? Kein Problem

- Verbinden Sie Ihr Gerät mit einer Vielzahl von Anton Paar-Messmodulen für ein Messsystem, das Qualitätskontrollparameter (relative Dichte, Extrakt und Kalorien) überwacht
- Messen Sie über 50 wichtige Parameter gleichzeitig
- Steigern Sie Effizienz, Produktivität und Sicherheit mit automatischen Probenwechslern oder sogar einem vollautomatischen Qualitätskontrolllabor

Funktionen, die Ihnen helfen, das Beste aus Ihren Messungen zu machen

- FillingCheck™ erkennt Mikrobläschen innerhalb von Sekunden
- U-View™ zeigt ein zoombares Bild der Messzelle
- Automatische Kompensation von Temperatureinflüssen dank ThermoBalance™
- Geführte Benutzer-Workflows
- Kompatibel mit AP Connect, unserer Laborprozess-Software

	DMA 4101	DMA 4501	DMA 5001
Messbereich Dichte	0 g/cm ³ bis 3 g/cm ³	0 g/cm ³ bis 3 g/cm ³	0 g/cm ³ bis 3 g/cm ³
Wiederholbarkeit Dichte, Std.-abw.	0,00001 g/cm ³	0,000005 g/cm ³	0,000001 g/cm ³
Alkoholbereich (destillierte Fraktionen)	0 % v/v bis 100 % v/v	0 % v/v bis 100 % v/v	0 % v/v bis 100 % v/v
Alkoholgenauigkeit (destillierte Fraktionen)	0,05 % v/v	0,025 % v/v	< 0,01 % v/v



ERFAHREN SIE MEHR



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

Vielseitig für unterschiedliche Anwendungen

1 Würze/Maische-Analyse

Sorgen Sie mit unseren Messsystemen für eine genaue Messung von scheinbarem Extrakt, pH-Wert und Dichte. Erhöhen Sie die Konsistenz, sparen Sie Zeit, Energie, Wasser und Kosten und optimieren Sie gleichzeitig die Effizienz des Maischens durch eine kürzere Kochzeit. Holen Sie das maximale Potenzial aus Ihren Zutaten heraus, was zu besseren Ergebnissen führt und Ihnen einen Vorsprung vor der Konkurrenz verschafft.

2 Fermentationskontrolle und Maischeanalyse

Optimieren Sie die Fermentation mit Dichte-, Alkohol- und pH-Messungen für gleichbleibend hochwertige Produkte, zeitnahes Handeln, präzise Endpunktbestimmung und reduzierten Zeit- und Ressourcenaufwand. Nehmen Sie Anpassungen in Echtzeit vor und maximieren Sie den Ertrag.

3 Destillationskontrolle

Stellen Sie höchste Spirituosenqualität sicher, indem Sie den Alkoholgehalt eines Destillats mittels Dichtemessung genau bestimmen. Sie verhindert Spuren von Vor- oder Nachlauf für ein reines Produkt. Unser Dichtemessgerät garantiert, dass nur Spirituosen freigegeben werden, die den Spezifikationen für Abfüllung, Reifung oder Verschnitt entsprechen. Es hilft bei der ordnungsgemäßen Besteuerung von Alkohol und verhindert die Verfälschung von Spirituosen. Mit seinen präzisen Messungen sichert das Dichtemessgerät die Integrität und den guten Ruf der Spirituosen, die Sie herstellen.

4 Lagerung und Verschnitt

Überwachen Sie Alkoholgehalt, Gesamtextrakt, Farbe, pH-Wert und Dichte. Indem Sie Ihren Mischprozess genau überprüfen, können Sie das Produkt feinabstimmen und anpassen, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen. Die kontinuierliche Überwachung verhindert Verfälschungen, was hochwertige Spirituosen und eine gleichbleibende Endproduktqualität garantiert. Durch die genaue Messung des Alkoholgehalts können Sie auch die steuerlichen Anforderungen erfüllen.

5 Bewahrung der visuellen Eigenschaften

Verbessern Sie die Produktion hochwertiger Spirituosen mit Messungen von Trübung, scheinbarem Extrakt und Farbe, um eine ordnungsgemäße Filtration, die Einhaltung gesetzlicher Vorschriften, gleichbleibende Qualität und garantierte Kundenzufriedenheit sicherzustellen. Die genaue Bestimmung des scheinbaren Extrakts sorgt für ausgewogene Aromen, während die Messung von Farbe und Trübung die visuelle Attraktivität verbessert. Da die Probenvorbereitung entfällt, werden Fehler und Schwankungen minimiert, was zu zuverlässigen und reproduzierbaren Ergebnissen führt.

6 Abfüllung

Überwachen Sie die Konzentration von Saccharose und Invertzucker in Ihrer Likörproduktion, um die ideale Süße für Ihre Produkte zu erhalten. Unsere kombinierten Messsysteme gewährleisten die Einhaltung von Normen und gesetzlichen Anforderungen und ermöglichen Ihnen eine gleichbleibend hohe Produktqualität.



Der absolute Traum

Sie haben einen Traum: von einem intelligenten Messgerät, das Ihnen den Weg weist und Sie, wenn Sie falsch abbiegen, direkt wieder auf den richtigen Weg zur optimalen Messung zurückführt. Ein überlegenes Messgerät, das Ihnen mitteilt, dass Ihre Messung Blasen enthält, Ihnen ein Kamerabild davon zeigt und Sie auffordert, die Messung zu wiederholen. Ein Messgerät, das so intuitiv ist wie ein Smartphone.

Usability-Design

Von der Software, die unsere Kompakt- und Labor-Dichtemessgeräte antreibt, können andere nur träumen. Das ist der Grund, warum die Messungen so schnell und intuitiv sind. Zusammen mit den revolutionären Betriebssystemen garantiert sie maximale Benutzerfreundlichkeit und ein Smartphone-ähnliches Erlebnis mit branchenspezifischen Profilen, mehr als 30 geführten Benutzer-Workflows und mehr als 200 verfügbaren Umrechnungstabellen.

Intelligente Funktionen

Ein Messgerät so intelligent, es denkt für Sie mit: effizienter Probendurchsatz, Anpassung des Branchenprofils, schnelle Probendiagnostik mit dem neuen automatisierten und algorithmusgesteuerten FillingCheck™ und zuverlässige Einzelmessungen. Die automatisierte Konfiguration der branchenspezifischen Benutzeroberfläche macht die Messung zu einem unkomplizierten, unvergleichlichem Erlebnis.

Traumhafte Daten: AP Connect Laborprozess-Software

Sie haben einen Traum: von einem befreienden papierlosen Labor, das Transkriptionsfehler eliminiert und Datenqualität garantiert. Sie träumen von einem Labor, in dem die Daten, die Sie zum Bestehen von Audits benötigen, im Handumdrehen zur Verfügung stehen, direkt auf Knopfdruck. Schließen Sie das Gerät einfach an unsere Laborprozess-Software AP Connect an, um ein papierloses Labor zu realisieren. AP Connect verbindet Ihre Messgeräte, übermittelt Messinformationen und gewährleistet Konformität. Speichern Sie 10.000 Messungen auf einem einzigen digitalen Speicherplatz, mit benutzerdefinierten Ausgabeberichten. Die Software ist in acht verschiedenen Sprachen verfügbar.



Kombination führt zu einem **überragenden** Messsystem

OPTIONALES ZUBEHÖR

Xsample 520	Abbemat 500	MCP 150
Xsample 320	Abbemat 300	MCP 100
PROBENWECHSLER	BRECHUNGSINDEX	OPTISCHE DREHUNG

Das Herzstück unserer Messsysteme? Unsere marktführenden Dichtemessgeräte. Wählen Sie aus den folgenden Optionen:

PRIMÄRE MESSGERÄTE
DMA 4501
DMA 5001

ERFAHREN SIE MEHR



www.anton-paar.com/apb-spirits-alcolyzer



pH	TRÜBUNG	ALKOHOLGEHALT
pH 3101	Haze 3001	Alcolyzer 3001 Spirits
		Alcolyzer 3001

OPTIONALES ZUBEHÖR

Messsystem

Modulare Erweiterungen



PROBENWECHSLER

1

- Eliminieren Sie Bedienungsfehler und sparen Sie Zeit durch Automatisierung
- Kosten pro Messung reduzieren

Profitieren Sie von einer Reihe von Automatisierungsoptionen. Von einzelnen Messungen bis hin zu Lösungen mit hohen Durchsatzraten für große Probenmengen am Tag – wir haben eine automatisierte Lösung, die zu Ihrem Unternehmen passt.

BRECHUNGSINDEX

2

- Präzise Konzentrationsmessungen: $\pm 0,0001$ nD bis $\pm 0,00002$ nD
- Erfüllen Sie die Anforderungen der Analysemethoden

Wählen Sie Ihre Methode für jedes Abbemat-Modell für schnelle, zerstörungsfreie Messungen des Brechungsindex. Kombinieren Sie einen Abbemat mit einem Dichtemessgerät, um den Alkohol- und Extraktgehalt Ihres Sahnelikörs zu messen.

OPTISCHE DREHUNG

3

- Eingebaute Peltier-Temperiereinheit
- Geführte Kalibrierungs- und Justierungsprozesse

Wenn Sie das Spirituosenmesssystem um ein Polarimeter MCP 100/150 ergänzen, können Sie Liköre, die Saccharose enthalten, direkt analysieren. Die optische Drehung wird gemessen, um ihren Einfluss auf das Alkoholergebnis zu korrigieren und den Saccharose- und Invertzuckergehalt zu bestimmen.

pH

4

- Gleichzeitige pH-Messung in einem modularen Aufbau
- Vollständig geführte Justierungsoptionen

Bestimmen Sie den pH-Wert zusammen mit anderen Qualitätsparametern mit dem Messmodul pH 3101. Insbesondere bei der Überwachung der Fermentation ist dies ein entscheidender Parameter.

ALKOHOL UND FARBE

5

- Selektive Messung von Alkohol innerhalb von zwei Minuten
- Unabhängige Probenjustierung mit Wasser und einer binären Ethanol/Wasser-Lösung

Unser modularer Aufbau kombiniert den Alcoalyzer (einschließlich der Farboption) mit Dichtemessgeräten und anderen Modulen. Wählen Sie aus verschiedenen Varianten für Bier, Wein, Spirituosen oder einer All-in-One-Kombination.

TRÜBUNG

6

- Entdeckt Verunreinigungen aller Partikelgrößen
- Konform mit verschiedenen Industrienormen, wie EBC, MEBAK und OIV

Haze 3001 wendet die bewährte Verhältnis-Methode mit Messung in drei Winkeln (Transmission 0° , Streulicht bei 25° und 90°) an, um den Einfluss der Partikelgröße auf den Trübungswert zu eliminieren. Auf diese Weise können Sie Verunreinigungen aufspüren, die visuellen Eigenschaften bewahren und in Kombination mit einer Kühleinheit sogar Kälte-trübung vermeiden.

Empfohlene Konfigurationen

Designen Sie Ihr Spirituosenmesssystem, eine Komponente nach der anderen

1

Für die Analyse von Würze und Maische

DMA 4501
+ Alcolyzer 3001 Spirits
+ pH 3101
+ Xsample 320

- Minimieren Sie Extrakt-/Zuckerverluste
- Erhöhen Sie die Prozesskonsistenz
- Sparen Sie Zeit, Energie, Wasser und Kosten
- Erhöhen Sie die Effizienz des Maischens durch Verkürzung der Kochzeit

2

Für saccharosehaltige Liköre

DMA 4501
+ MCP 100
+ Alcolyzer 3001 Spirits
+ pH 3101
+ Xsample 520

- Keine produktspezifische Kalibrierung erforderlich
- Bis zu 10-mal schnellere Messungen als bei der klassischen Destillation
- Keine anfängliche Konfiguration der Kalibrierungsdatenbank und Referenzanalyse erforderlich

3

Zum Erhalt der visuellen Eigenschaften und für die Produktfreigabe

DMA 5001
+ Alcolyzer 3001 Spirituosen mit Option Farbe
+ Haze 3001
+ pH 3101
+ Xsample 520

- Keine Destillation zur Alkoholbestimmung erforderlich
- Messung aller Proben: von der Maische bis zur Spirituose
- Keine Beeinflussung der Alkoholergebnisse durch andere Probenbestandteile
- Trübungsanalyse zur Absicherung von Kühlfiltrationsprozessen
- Standardverfahren für vollautomatische Prüfung/ Kalibrierung im System auswählbar

VIELE WEITERE KONFIGURATIONEN



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



Empfohlene Konfiguration

1

Alkohol | Extrakt | Dichte | pH-Wert

2

Alkohol | Extrakt | Dichte
Konzentration Saccharose
Konzentration Invertzucker | pH-Wert

3

Farbe | Alkoholgehalt | Extrakt
Dichte | Trübung | pH-Wert

Parameter

MESSBEREICH			
Alkohol	35 % v/v bis 65 % v/v	15 % v/v bis 40 % v/v (Likör auf Saccharosebasis)	35 % v/v bis 65 % v/v
Dichte	0 g/cm ³ bis 3 g/cm ³		
Farbe	-	-	0 EBC bis 120 EBC
pH-Wert (optional)	pH 0 bis pH 14		
Trübung	-	-	0 EBC bis 100 EBC

WIEDERHOLBARKEIT, STD.-ABW.			
Alkohol	0,01 % v/v		
Dichte	0,000005 g/cm ³	0,000001 g/cm ³	
Farbe	-	-	0,1 EBC
pH-Wert	0,02 im Messbereich pH 3 bis pH 7		
Trübung	-	-	0,3 % des Messwerts + 0,02 EBC/1,4 ASBC gemäß Formazin-Referenzsuspension

WEITERE INFORMATIONEN			
Temperaturregelung	Integrierter Peltier-Thermostat		
Minimales Probenvolumen	35 ml entgaste Probe pro Messung		
Typische Messdauer pro Probe	4 Minuten (inkl. Befüllung)		
Probendurchsatz	15 bis 20 Proben pro Stunde		
Abmessungen (L x B x H)	482 mm x 730 mm x 446 mm	482 mm x 870 mm x 410 mm	482 mm x 730 mm x 446 mm
Stromversorgung	AC 100 bis 240 V, 50/60 Hz, Schwankung ± 10 %, 190 VA		

STANDARDS			
AOAC	-	Methode 956,02 (430 nm)	
TTB	Dichtemessung für die Prüfung des Alkoholgehaltes für steuerliche Zwecke		

Markennamen **PEM (017985525), U-View (006834791), FillingCheck (006834725), Thermobalance (006835094)**

Zuverlässig. Konform. Qualifiziert.

ERFAHREN SIE MEHR



www.anton-paar.com/
service

Unsere gut ausgebildeten und zertifizierten Servicetechnikerinnen und -techniker stehen bereit, um Ihr Gerät optimal instand zu halten.



Maximale Zuverlässigkeit

Unabhängig davon, wie intensiv Sie Ihr Gerät nutzen: Wir helfen Ihnen, es in einem perfekten Zustand zu halten und Ihre Investition zu schützen. Auch nach Abkündigung eines Gerätes stellen wir Ihnen über einen Zeitraum von mindestens 10 Jahren jeden Service und jedes Ersatzteil zur Verfügung, das Sie benötigen könnten.



Garantieprogramm

Wir sind von der hohen Qualität unserer Messgeräte überzeugt. Deshalb gewähren wir eine volle dreijährige Garantie. Dafür stellen Sie lediglich sicher, dass Sie den entsprechenden Wartungsplan einhalten. Es ist möglich, die Garantie für Ihr Gerät auch über das Ablaufdatum der Garantie hinaus zu verlängern.



Kurze Antwortzeiten

Wir wissen: Zeit ist Geld! Daher beantworten wir Ihr Anliegen innerhalb von 24 Stunden. Bei uns erhalten Sie unkomplizierte Hilfe von freundlichen, kompetenten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und nicht von Computern.



Ein weltweites Servicenetzwerk

Unser großes Servicenetzwerk für Kundinnen und Kunden umfasst 86 Standorte mit mehr als 600 zertifizierten Servicetechnikerinnen und -technikern. Die Lage Ihres Standortes spielt keine Rolle: Eine Servicetechnikerin oder ein Servicetechniker von Anton Paar ist immer in Ihrer Nähe.

Perfektionieren Sie Ihre Spirituosenanalyse

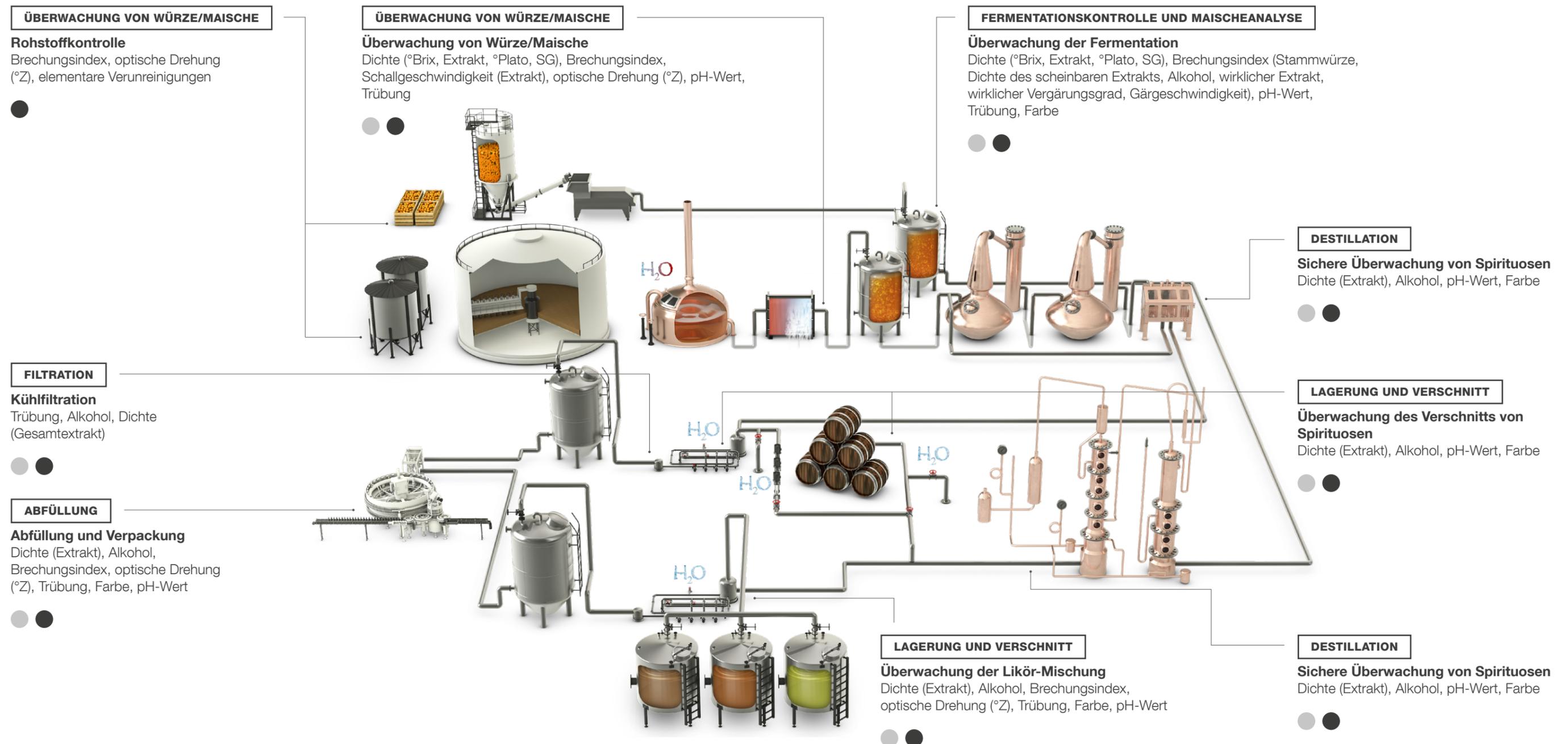
ERFAHREN SIE MEHR



www.anton-paar.com/
apb-spirits-process

Anton Paar ist der weltweit erste Komplettlösungsanbieter für die Spirituosenanalyse. Erfassen Sie mehrere Parameter – vom Rohstoffeingang bis zum letzten Tropfen der Spirituose –, die an jedem beliebigen Ort in der Anlage mit mehr als 20 Labor- und Prozessgeräten gemessen werden.

- Labormessung (einschließlich tragbarer Geräte)
- Prozessmessungen



Mehr Geschäft

Unsere Spirituosenanalyselösungen sind so konzipiert, dass sie mit Ihren Anforderungen wachsen. Ganz gleich, ob Sie das Datenmanagement integrieren, Ihre Analyselösungen hochskalieren oder Inline-Analysen in Ihrer Produktion implementieren möchten – wir haben alles für Sie.

Inline messen

Die Inline-Sensoren für Dichte, Schallgeschwindigkeit, Brechungsindex und Farbe melden die Ergebnisse direkt von der Produktionslinie. Sie werden automatisch kalibriert und justiert.

Ab jetzt papierlos

Zentralisieren Sie Ihre Labordaten und speichern Sie alle Ihre Messungen an einem einzigen digitalen Ort. Mit unserer Laborprozess-Software AP Connect können Sie von jedem Netzwerkcomputer aus auf Ihre Daten zugreifen, wann immer Sie wollen. Durch die Optimierung Ihres Datenflusses gewinnen Sie Zeit für die Analyse und gewährleisten eine vollständige Rückverfolgbarkeit.

Schrittweise Upgrades

Unsere Lösungen geben Ihnen die Freiheit, Ihre Analysemöglichkeiten schrittweise zu erweitern, zum Beispiel auf eine höhere Genauigkeit, High-End-Trübungsmessung oder vollständige Automatisierung.

