

Soluciones para una **cerveza excelente**

Visión general del análisis de cerveza



El líder del mercado en análisis de cerveza

A lo largo de los 50 años que llevamos como líderes del mercado ofreciendo soluciones analíticas para la industria de las bebidas, hemos desarrollado una serie de innovaciones técnicas que aumentan la precisión y la velocidad de sus mediciones.

Siempre estamos un paso por delante de las tendencias y aplicaciones de la industria de las bebidas, en rápida evolución y ofrecemos soluciones que lo sitúan a usted también un paso delante. Si analiza una cerveza pálida o una crispy, le ayudaremos a ahorrar tiempo, a analizar con facilidad y a conseguir un producto de primera calidad.





1



2



3



4



5

1

Un paso por delante de las tendencias de la industria de bebidas

- Confíe en los conocimientos técnicos del líder del mercado en la oferta de soluciones analíticas para la industria de bebidas
- Aumente la precisión y la velocidad de sus mediciones
- Analice el alcohol hasta 10 veces más rápido que con la destilación
- Minimice los residuos, racionalice las operaciones, mantenga una calidad constante de los productos e impulse la mejora continua

MIRE EL VIDEO



2

Máxima eficiencia, control de calidad eficaz

- Mida más de 50 parámetros de calidad con una sola configuración dentro de los ocho minutos.
- Automatice el llenado y la limpieza de hasta 24 muestras seguidas en una hilera de sistemas no presurizados
- Entregue productos con soluciones portátiles, sistemas de medición, laboratorios de control de calidad automatizados y sensores en línea

MIRE EL VIDEO



3

Décadas de experiencia aplicada

- Sepa que trabaja con un socio con más de 40 años de experiencia en el sector
- Aproveche nuestra experiencia en aplicaciones donde y cuando lo necesite
- Confíe en la misma experiencia a la que tienen acceso los responsables de control de calidad de todo el mundo y de todas las industrias

MIRE EL VIDEO



4

Características que convierten en líderes del mercado a los densímetros

- Aproveche las funciones de usabilidad, como los más de 30 flujos de trabajo guiados y la detección automática de burbujas, para que sus mediciones de densidad sean más fáciles que nunca
- Beneficiarse de una compensación automática de los efectos del envejecimiento del tubo en U y mantenga estos efectos al mínimo durante la vida útil del instrumento
- Administre sus datos con AP Connect, nuestro software de ejecución de laboratorio

MIRE EL VIDEO



5

Servicio experto, garantizado

- Sepa que se beneficia de la calidad de Anton Paar cuando se trata de durabilidad y servicio
- Obtenga una garantía de 3 años con cada producto
- Acceda a nuestra red mundial de servicios siempre que lo necesite
- Disfrute de soporte en su idioma local
- Sepa que tiene acceso a piezas de repuesto durante al menos 10 años después de la compra

MIRE EL VIDEO



Siempre Superior Tecnología



¿El núcleo de nuestros densímetros?

Un tubo en U hecho a mano. Impulsado por nuestro método patentado de excitación pulsada, complementa a la perfección nuestra cartera de Alcolyzer para una medición selectiva de alcohol

Es el socio ideal para el análisis de cervezas

Disfrute de una precisión líder en el mercado

- Seleccione el instrumento que necesite para sus necesidades de precisión
- Beneficiarse de la robusta tecnología NIR con una repetibilidad del 0.01 % v/v para el contenido de alcohol
- Consiga una repetibilidad excepcional del alcohol una y otra vez

Sus demandas, nuestras soluciones

- Acceda a una amplia cartera: desde dispositivos portátiles hasta sistemas de medición multiparámetro
- Realice los análisis que necesite: desde el lavado hasta el producto final
- Mida un rango de cervezas desde pilsners hasta stouts oscuras

Obtenga una visión en directo de la celda de medición con U-View™

- Compruebe el proceso de llenado de la muestra mediante una imagen de alta calidad de la celda de vidrio en la pantalla de alta resolución (1280 x 800 px)
- Verifique el correcto llenado de la muestra y las mediciones con las imágenes almacenadas
- Imprima los resultados con o sin imágenes U-View™, o transfiera la base de datos a sus sistemas LIMS.

Realice tareas de forma rápida y sencilla

- Abra sus diálogos de menú favoritos desde la pantalla de 10.4 pulgadas, utilizando el área de acceso rápido.
- Asigne diferentes niveles de usuarios para evitar cambios accidentales.
- Obtenga alertas del sistema o de la operación y vea el estado actual de los módulos de medición o de un cambiador de muestras automático.

Garantice el correcto llenado de la muestra con FillingCheck™

- Disfrute de la supervisión automática de la calidad del llenado
- Obtenga detección de errores en tiempo real y documentación automática para su posterior verificación
- Sepa que dispone de la detección de burbujas más confiable del mercado con nuestro método patentado de excitación pulsada

Nuestra cartera de productos para el análisis de cervezas

Líder del mercado



Densímetro portátil DMA 35

- Realice un control rápido, confiable de la fermentación desde -10 °Plato a 85 °Plato
- Llene las muestras a temperaturas hasta 100 °C (mosto caliente)
- Obtenga resultados rápidos con solo 2 ml de volumen de muestra
- Almacene hasta 30 métodos de medición y hasta 250 ID de muestra

Alex 500: Medidor de alcohol y extracto

- Supervise hasta 40 procesos de fermentación simultáneamente
- Disfrute de la tecnología patentada de densidad y NIR en un solo instrumento
- Obtenga resultados directos y en tiempo real
- Confíe en el muestreo semiautomatizado y en un PNT estandarizado de manipulación de muestras



Alcolyzer M Beer: Sistema para análisis de cerveza

- Desarrolle análisis selectivo
- Obtenga resultados en menos de tres minutos
- Calibre el instrumento fácilmente y desarrolle ajustes independientes del producto



TPO 5000: Medidor de oxígeno total del envase

- Medición del total del paquete de oxígeno directamente desde latas, botellas de vidrio y botellas PET
- Obtenga resultados en menos de cuatro minutos
- Disfrute de autolimpieza y mantenimiento mínimo

DMA 4101, DMA 4501, DMA 5001: Los densímetros más rápidos y precisos

- Analice cerveza y obtenga resultados con una precisión de densidad de 4 dígitos en 20 segundos (disponible una precisión de hasta 6 dígitos)
- Rastree y elimine las variaciones en su producción y consiga la uniformidad en cada lote.
- Disfrute de un mayor rendimiento con el llenado, la medición y la limpieza automatizados
- Confíe en una tecnología que lleva más de 40 años en el sector

DMA 4501
Los más vendidos



Control de calidad portátil: En cualquier lugar, en cualquier momento

Buy online
shop.anton-paar.com

DMA 35: densímetro portátil para control de calidad y de fermentación

El DMA 35 es durable. Pero no se fíe solo de nuestra palabra.

- Clase de protección IP54: las duras aplicaciones industriales y de campo no son un problema
- Protección de goma añadida alrededor de la celda de medición
- Sustituya todos los hidrómetros de vidrio de su lugar de trabajo y obtenga la precisión esperada
- Celda de medición sustituible para un mantenimiento que puede hacerlo usted mismo

Las mediciones in situ son ahora más fáciles

- Beneficiarse de un control de calidad rápido y confiable durante la producción in situ y sobre el terreno.
- Mediciones con solo 2 ml de muestra, sin necesidad de trasladarla al laboratorio
- Control gestual para facilitar las mediciones con una sola mano
- Compatible con el uso de guantes
- Exportación rápida de resultados a impresora o PC para documentación y análisis
- La interfaz RFID y el Bluetooth agilizan sus operaciones y ahorran tiempo en el campo
- Rastree mediciones diarias con el modo de control de la fermentación

DMA 35

| | |
|-----------------------|--|
| Rango de densidad | De 0 g/cm ³ a 3 g/cm ³ |
| Exactitud en densidad | 0.001 g/cm ³ |



CONOZCA MÁS



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

Su boleto de entrada a los análisis de laboratorio internos

Alex 500: perfecto para análisis de alcohol y de extracto de su fábrica de cerveza completa

Monitoreo visual de la fermentación

- Supervise continuamente su proceso de fermentación con seguridad
- Rastree mediciones diarias con el modo control de fermentación, que muestra una curva asignada a un tanque a través de la ID de la muestra y corrija rápidamente las desviaciones.
- Controle hasta 40 procesos de fermentación con un solo dispositivo

Calibración y ajuste fáciles

- Simplemente verifique el Alex 500 para ver si los resultados son correctos.
- Realice un ajuste con agua si los resultados no son correctos
- Mida todo el día después de un ajuste a cero con agua desionizada

Alex 500

| | |
|---------------------------------|---|
| Rango de densidad | 0.95 g/cm ³ a 1.20 g/cm ³ |
| Repetibilidad de la densidad | 0.0005 g/cm ³ |
| Rango de alcohol (cerveza) | De 0.5 % v/v a 15 % v/v |
| Repetibilidad del alcohol, d.s. | 0.1 % v/v |



CONOZCA MÁS



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

Una sola solución de medición para cada cerveza

Alcolyzer Beer M: Determine el contenido de alcohol de su cerveza

Una solución para un amplio rango de cervezas

- Mida un rango de cervezas: desde sin alcohol, hasta llegar a las brumosas IPA
- Perfecciona su cerveza en cervecerías grandes o pequeñas

Un sistema fácil para cualquier cerveza

- Use el sistema con una pantalla de usuario amigable de manera fácil
- Diga adiós a las calificaciones específicas de producto
- Ahorre espacio en su cervecería con un diseño compacto

Producción flexible, máximo control

- Mantenga un control preciso sobre el proceso de mezcla y los productos embotellados
- Asegure la consistencia de los perfiles de sabor, armonice las mezclas con precisión y garantice la calidad de las bebidas alcohólicas embotelladas

| | Alcolyzer |
|---------------------------------|-------------------|
| Rango de alcohol | 0 % v/v a 12% v/v |
| Repetibilidad del alcohol, d.s. | 0.01 % v/v |

CONOZCA MÁS



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



Control de acceso superior

TPO 5000: El dispositivo de medición de TPO más rápido del mercado

Manipulación automática para una gran experiencia de usuario y mediciones rápidas

- Autolimpieza automática después de una medición
- Función de posición de autocentrado para ustedes de los contenedores de bebidas
- Trabaja con casi todos los tipos de botellas y latas
- Mediciones en 4 minutos

Tecnología avanzada y fiable

- Mantenimiento mínimo debido a su método de medición de oxígeno optoquímico
- Sin necesidad de reemplazo regular de consumibles
- Compatible con CarboQC, nuestro CO₂ medidor diseñado para determinar los niveles de dióxido de carbono de manera rápida.
- Listo para ambientes difíciles: carcasa de acero inoxidable, a prueba de salpicaduras y apto para guantes

| | TPO 5000 |
|---------------------------|----------------------------------|
| Rango de oxígeno disuelto | 0 ppm a 2 ppm |
| Oxígeno en fase gaseosa | 0 hPa a 45 hPa |
| Repetibilidad TPO s.d. | ± 8 ppb o ± 6%, lo que sea mayor |



CONOZCA MÁS



www.anton-paar.com/apb-beer-tpo5000

Velocidad del siguiente nivel, precisión del siguiente nivel

DMA 4101, DMA 4501, DMA 5001: nuestros densímetros de mesa más rápidos y precisos

Siempre superior:

Una experiencia de usuario revolucionaria

La medición precisa de la densidad de las fracciones destiladas es el método de referencia reconocido internacionalmente para la determinación del alcohol. Utilícelo como instrumento autónomo o amplíelo a diversos módulos de medición.

Tecnología desde el arranque

- Precisión de 4 dígitos en 20 segundos
- Obtenga una precisión, repetibilidad y reproducibilidad líderes en el mercado con nuestro método patentado de excitación pulsada
- Almacena 10,000 mediciones
- El modo de medición ultrarrápido aumenta la productividad
- Decisiones instantáneas de control de calidad de pase instantáneo/no pasa mediante la definición de límites para diferentes muestras
- Cumplimiento con las normas de la industria
- Precisión de densidad de hasta 6 dígitos
- Conversión automatizada a % v/v

¿Necesita análisis de múltiples parámetros? No hay problema.

- Conecte su dispositivo a diversos módulos de medición de Anton Paar para obtener un sistema de medición que controle los parámetros de control de calidad (gravedad específica, extracto y calorías)
- Mida más de 50 parámetros clave simultáneamente
- Aumente la eficiencia, la productividad y la seguridad con cambiadores de muestras automatizados o incluso con un laboratorio de control de calidad totalmente automatizado

Funciones que le ayudarán a aprovechar al máximo sus mediciones

- FillingCheck™ detecta las microburbujas en cuestión de segundos
- U-View™ muestra una imagen ampliable de la celda de medición
- Compensación automática de los efectos de la temperatura gracias a Thermo Balance™
- Flujos de trabajo guiados para el usuario
- Compatible con AP Connect, nuestro software de ejecución de laboratorio

| | DMA 4101 | DMA 4501 | DMA 5001 |
|---|--|--|--|
| Rango de densidad | De 0 g/cm ³ a 3 g/cm ³ | De 0 g/cm ³ a 3 g/cm ³ | De 0 g/cm ³ a 3 g/cm ³ |
| Repetibilidad de la densidad, d. s. | 0.00001 g/cm ³ | 0.000005 g/cm ³ | 0.000001 g/cm ³ |
| Gama de alcoholes (fracciones destiladas) | 0 % v/v a 100 % v/v | 0 % v/v a 100 % v/v | 0 % v/v a 100 % v/v |
| Precisión de alcoholes (fracciones destiladas) | 0.05 % v/v | 0.025 % v/v | 0.01 % v/v |



CONOZCA MÁS



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

Versatilidad para diferentes aplicaciones

1 Análisis de mosto/zumo

Garantice una medición precisa del extracto aparente, el pH y la densidad con nuestros sistemas de medición. Aumente la consistencia, ahorre tiempo, energía, agua y costos, al tiempo que optimiza la eficacia de la maceración gracias a la reducción del tiempo de ebullición. Extraiga el máximo potencial de sus ingredientes, lo que conduce a resultados transformadores y le mantiene por delante de la competencia.

2 Control de la Fermentación y análisis de lavado

Optimice la fermentación con la medición de la densidad, el alcohol y el pH para obtener productos consistentes de alta calidad, actuar a tiempo, determinar con precisión el punto final y reducir tiempo y recursos. Realice ajustes en tiempo real y maximice el rédito.

3 Filtración

Incorporar turbidez, extracto, alcohol y control del pH en su proceso de filtración de cerveza optimiza el perfeccionamiento, la estabilidad, la eliminación de levadura y un control temprano del producto. En conjunto, esto mejora la calidad y la consistencia de la cerveza, al tiempo que reduce el riesgo de deterioro.

4 Almacén

Verifique el almacenamiento y el proceso de mezclado y así se asegura las proporciones correctas y mantiene el perfil de sabor deseado. Ajuste el producto para lograr el producto final deseado al controlar los parámetros relevantes. Conduzca las pruebas de calidad y tenga confianza en la cerveza que usted libera para su embotellado.

5 Embotellado o enlatado

Los analizadores de bebidas envasadas lo ayudan a garantizar la duración de sus productos y evitar retiros costosos. Opciones semi y totalmente automatizadas eliminan la preparación de la muestra y los errores del operario. Esto elevará su proceso de producción y apoyará su reputación en la industria de la cerveza.



La experiencia del sueño

Usted sueña con un instrumento inteligente que le muestra el camino de la medida y, si se equivoca, le guía de vuelta al camino correcto. Un instrumento superior que le dice que su medición tiene burbujas, se la muestra a través de la imagen de la cámara y le pide que la repita. Un instrumento tan intuitivo como un teléfono inteligente.

Diseño de usabilidad

El software que impulsa nuestros densímetros compactos y de sobremesa, otros sólo pueden soñarlo. Es la razón por la que las mediciones son tan rápidas e intuitivas. Junto con los revolucionarios sistemas operativos, garantiza la máxima facilidad de uso y una experiencia similar a la de un smartphone con perfiles específicos para cada sector, más de 30 flujos de trabajo guiados por el usuario y más de 200 tablas de conversión disponibles.

Funciones inteligentes

Un instrumento que es inteligente piensa por usted: rendimiento eficiente de las muestras, personalización del perfil industrial, diagnóstico rápido de las muestras con el nuevo algoritmo automático FillingCheck™ y mediciones individuales fiables. La configuración automática de la interfaz de usuario específica del sector ofrece una experiencia magnífica de medición inmediata.

Datos soñados: AP Connect nuestro nuevo software de ejecución

Usted tiene un sueño: el de un laboratorio liberador sin papel que elimine los errores de transcripción y garantice la calidad de los datos. Usted tiene un sueño: el de un laboratorio en el que los datos que necesita para superar las auditorías estén disponibles en un instante, al alcance de su mano. Solo tiene que conectar el instrumento a nuestro software de ejecución de laboratorio AP Connect para realizar un laboratorio sin un solo papel. AP Connect es un software de laboratorio que conecta sus instrumentos, comunica la información de sus mediciones y garantiza la conformidad con las normas. Almacene 10,000 mediciones en un único espacio digital, con informes de salida definidos por el usuario. El software está disponible en ocho idiomas diferentes.



CONOZCA MÁS



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

Combinación para un sistema de medición superior

OPCIONES DISPONIBLES

Xsample 520

Xsample 320

CAMBIADOR DE MUESTRAS

¿El núcleo de nuestros sistemas de medición?
Nuestros siempre superiores densímetros.

Elija entre los siguientes:

INSTRUMENTOS PRIMARIOS

DMA 4101

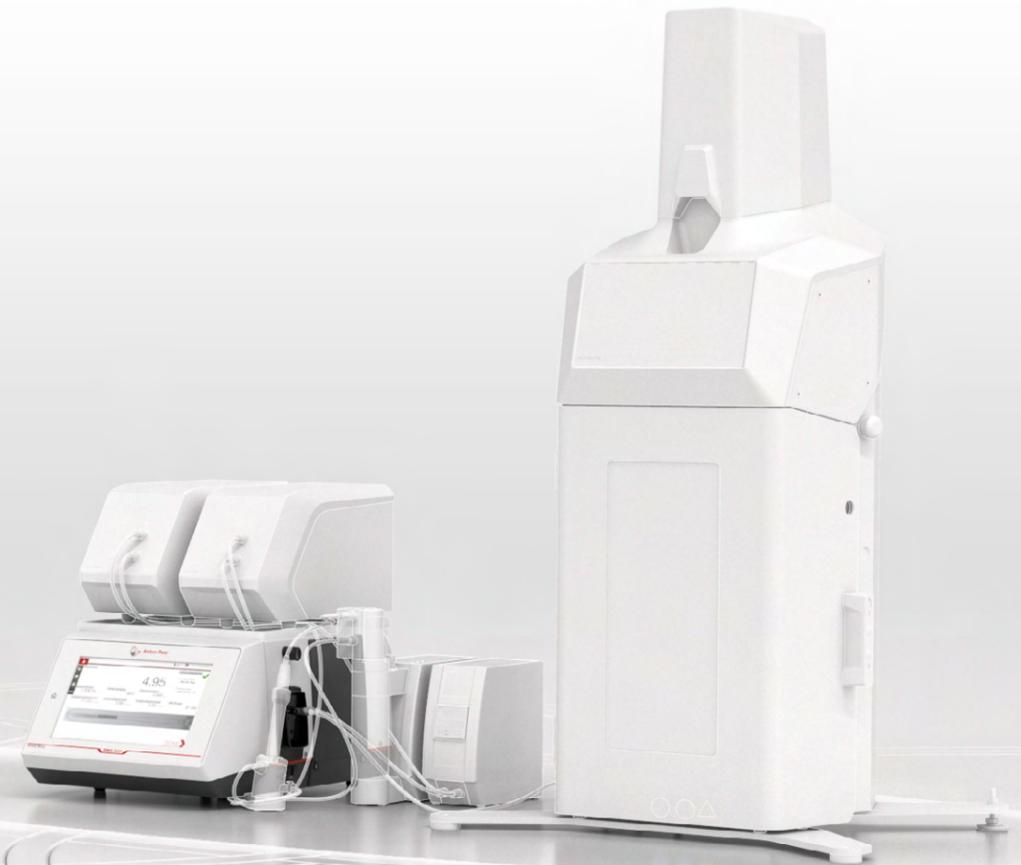
DMA 4501

DMA 5001

CONOZCA MÁS



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



pH

pH 1101

pH 1201

pH 3101

pH 3201

TURBIDEZ

Haze 3001

CONTENIDO DE ALCOHOL

Alcolyzer 1001 Cerveza

Alcolyzer 3001

Alcolyzer 3001 Beer

CO₂, O₂

CarboQC 1001

CarboQC ME

Opción O₂ para CarboQC ME /1001

DISPOSITIVO DE LLENADO

PFD

PFD Plus

Acondicionador de muestras

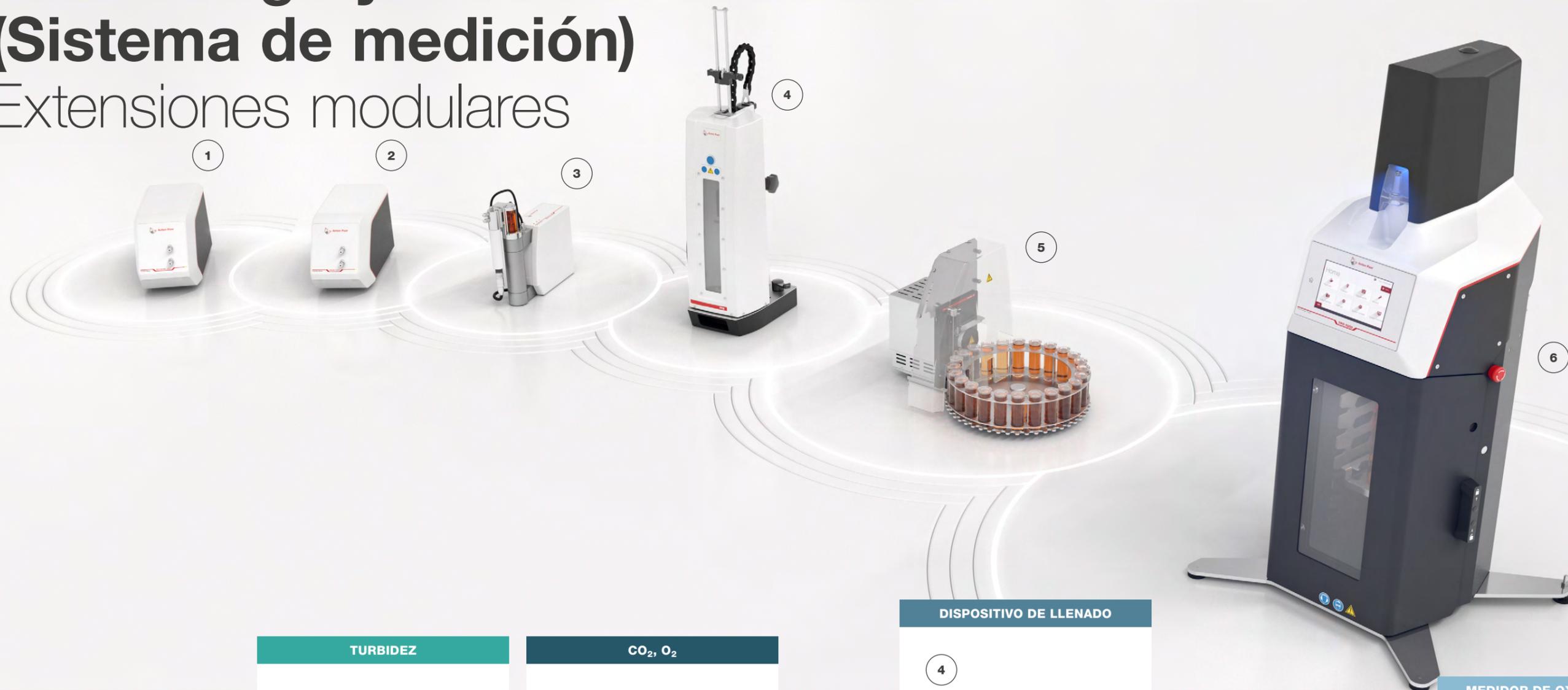
MEDIDOR DE OXÍGENO TOTAL DEL ENVASE

TPO 5000

OPCIONES DISPONIBLES

Measuring System (Sistema de medición)

Extensiones modulares



CONTENIDO DE ALCOHOL, COLOR

1

- Medición selectiva del alcohol en dos minutos
- Ajuste independiente de la muestra con agua y una solución binaria de etanol/agua

Nuestra configuración modular combina el Alcoalyzer (incluida la opción de color) con densímetros y otros módulos. Elija entre distintas variantes adaptadas a la cerveza, el vino, los licores o una combinación todo en uno.

TURBIDEZ

2

- Detecta impurezas de todos los tamaños de partículas
- Cumple con diferentes normas de la industria, como EBC, MEBAK y OIV

Haze 3001 utiliza el método aprobado con medición en tres ángulos (transmisión 0°, luz desviada a 25° y 90°) para evitar la influencia del tamaño de la partícula en el valor de la turbidez. Esto le permite detectar impurezas, así como salvaguardar las propiedades visuales e incluso enfriar la neblina si se combina con una unidad de refrigeración.

CO₂, O₂

3

- Detección rápida: CO₂ en 55 segundos o CO₂ y O₂ en 90 segundos
- Sin influencia de otros gases disueltos

Obtenga una repetibilidad de 0.005 vol. Confíe en la detección automática de errores de llenado de la célula de medición de densidad y CO₂ para un funcionamiento sin errores. Añada el sensor optoquímico de oxígeno de alta resolución (opcional) para la determinación simultánea de la concentración de O₂ en su bebida.

DISPOSITIVO DE LLENADO

4

- Llenado directo de botellas de vidrio y latas
- Sin pérdida de CO₂ u O₂ debido al llenado presurizado

El dispositivo de llenado PFD transfiere su muestra directamente desde un envase cerrado, ya sea una botella o una lata, hacia una cámara de medición dentro de un instrumento medición. Gracias al llenado sellado y accionado por presión, las muestras se transfieren sin perder CO₂. Un acondicionador de muestras permite mediciones por debajo de 15 °C y reduce el tiempo de medición.

CAMBIADOR DE MUESTRAS

5

- Elimine los errores de manipulación y ahorre tiempo con la automatización
- Reduzca costos por medición

Beneficiarse de una serie de opciones de automatización. Desde mediciones únicas hasta soluciones de alto rendimiento para grandes cantidades de muestras al día: tenemos una solución automatizada que se adapta a su negocio.

MEDIDOR DE OXÍGENO TOTAL DEL ENVASE

6

- Medición selectiva del total del paquete de oxígeno
- Permita análisis completos desde un paquete simple

En un sistema de medición, el TPO 5000 automatiza el proceso de perforado y de llenado. El agregado de oxígeno a la medición proporciona información acerca del volumen del espacio del cabezal, que simplifica el enjuagado y permite una limpieza profunda especial.

Configuración recomendada: no presurizada

Diseñe su sistema de medición de bebidas alcohólicas, componente a componente de una sola vez. La desgasificación se necesita si el CO₂ está presente en la muestra.

1

Control de calidad para bebidas artesanales y producciones de lotes pequeños

| |
|--------------------------|
| DMA 4101 |
| + Alcolyzer 1001 Cerveza |
| + pH 1101 |
| + Xsample 320 |

- El sistema de análisis Alcolyzer dedicado a la elaboración de cerveza artesanal
- Medición de parámetros clave en la empresa
- Preparado para cualquier tipo de cerveza: no hay calibración específica para cada producto
- Determinación selectiva del alcohol; cumplimiento de la normativa de la destilación (referencia)
- Tecnología líder recomendada por EBC, ASBC, MEBAK y BCoJ

2

Control de calidad para cervecerías grandes e industriales

| |
|--------------------------|
| DMA 4501 |
| + Alcolyzer 3001 Cerveza |
| + pH 3101 |
| + Xsample 520 |

- Verifique su proceso de mezcla
- Ajuste el producto para conseguir el rendimiento deseado
- Confirme las especificaciones del producto:
- Libere su producto para embotellado

3

La solución modular, para una fermentación perfecta y almacenamiento

| |
|--|
| DMA 5001 |
| + Alcolyzer 3001 Cerveza con opción de color |
| + Haze 3001 |
| + pH 3101 |
| + Xsample 520 |

- Control de todo el proceso de producción: desde el mosto hasta la cerveza terminada
- Determinación selectiva y directa de alcohol
- Para todos los tipos de cerveza, sidra, agua mineral y kombucha
- 4 módulos de medición, más de 30 parámetros específicos del sector
- Comprobación/calibración totalmente automática gracias al SOP incorporado

MUCHAS MÁS CONFIGURACIONES



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



Configuración recomendada: Presurizada

Diseñe su sistema de medición de bebidas alcohólicas, componente a componente de una sola vez. No es necesario la preparación de muestra.

4

Paquete de control para cervecerías artesanales

| |
|------------------|
| DMA 4101 |
| + Alcolyzer 1001 |
| + pH 1201 |
| + CarboQC 1001 |
| + PFD |

- Verificación de calidad para cerveza artesanal
- Determinación selectiva de alcohol mediante la tecnología única del Alcolyzer
- Preparado para cualquier tipo de cerveza: no hay calibración específica para cada producto
- Análisis selectivo de CO₂

5

Paquete de control para cervecerías grandes

| |
|---|
| DMA 4501 |
| + Acondicionador de muestras |
| + Alcolyzer 3001 Cerveza con opción de color |
| + Haze 3001 |
| + pH 3201 |
| + CarboQC ME con Opción O ₂ (Plus) |
| + PFD Plus |

- Proteja las especificaciones de sus productos en sólo tres minutos
- Cumpla con todos los requisitos legales
- Elimine la pérdida de alcohol por evaporación
- Elimine la preparación de la muestra y las influencias del operador

6

El análisis más completo a partir de un único paquete

| |
|---|
| DMA 5001 |
| + Acondicionador de muestras |
| + Alcolyzer 3001 Beer con opción de color |
| + Haze 3001 |
| + pH 3201 |
| + CarboQC ME |
| + TPO 5000 |

- Proteja el rendimiento de la llenadora
- Mida +50 parámetros de calidad con un solo envase
- Obtenga todos los datos con solo pulsar un botón, en un único conjunto de datos
- Limpieza totalmente automatizada y prueba de fugas

MUCHAS MÁS CONFIGURACIONES



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



| | | | |
|---------------------------|-------------------------|-------------------------|------------------------------------|
| Configuración recomendada | 1 | 2 | 3 |
| | ↓ | ↓ | ↓ |
| Parámetros | Alcohol Extracto pH | Alcohol Extracto pH | Alcohol Extracto pH Turbidez |

| RANGO DE MEDICIÓN | | | |
|-------------------|--|---------------------------------------|---|
| Alcohol | 0 % v/v a 12 % v/v | | |
| Densidad | De 0 g/cm ³ a 3 g/cm ³ | | |
| Extracto original | De 0 °Plato a 30 °Plato | | |
| Color | - | 0 EBC a 120 EBC (0 ASBC a 60.96 ASBC) | |
| Valor del pH | pH 0 a 14 | | |
| Turbidez | - | - | 0 EBC a 100 EBC (0 ASBC a 6900 ASBC) |

| REPETIBILIDAD (DESVIACIÓN ESTÁNDAR) | | | |
|-------------------------------------|--------------------------------|----------------------------|--|
| Alcohol | 0.05 % v/v | 0.01 % v/v | |
| Densidad | 0.00001 g/cm ³ | 0.000005 g/cm ³ | 0.000001 g/cm ³ |
| Extracto original | 0.1 °Plato | 0.03 °Plato | |
| Extracto real | 0.025 %w/w | 0.015 %w/w | <0.01 % p/p |
| Color | - | 0.1 EBC (0.05 ASBC) | |
| Valor del pH | 0.02 (en el rango de pH 3 a 7) | | |
| Turbidez | - | - | 0.3% del valor medido + 0.02 EBC / 1.4 ASBC según la suspensión de referencia de formazina |

| INFORMACIÓN ADICIONAL | |
|---|---|
| Características de alimentación | U-View™, FillingCheck™, ThermoBalance™, corrección de viscosidad de rango completo, modo de medición ultrarrápido |
| Cantidad mínima de muestra por medición | 35 mL |
| Tiempo de medición típico por muestra | 4 minutos (incl. llenado) |
| Rendimiento de la muestra | 15 a 20 muestras por hora |
| Dimensiones (largo x ancho x alto) | 482 mm x 390 mm x 446 mm (19.0 pulg x 15.4 pulg x 17.6 pulg) 482 mm x 730 mm x 446 mm (19.0 pulg x 28.9 pulg x 17.6 pulg) |
| Suministro eléctrico | AC 100 V a 240 V, 50/60 Hz, fluctuación ±10%, 190 VA |
| Temperatura ambiente | 15 °C a 32 °C (59 °F a 89.6 °F) |
| Humedad del aire | Sin condensación, 20 °C, <90% de humedad relativa, 25 °C, <60% de humedad relativa, 30 °C, <45% de humedad relativa |

| | | | |
|---------------------------|---|---|---|
| Configuración recomendada | 1 | 2 | 3 |
| | ↓ | ↓ | ↓ |

| ESTÁNDARES | | |
|------------|---|---|
| MEBAK | Capítulo 2.9.6.3 (B-590.10.181) Capítulo 2.12.2 (B-420.01.272) | Capítulo 2.9.6.3 (B-590.10.181) Capítulo 2.12.2 (B-420.01.272) Capítulo 2.14.2 (B-420.01.271) |
| TTB | - | Medición de densidad para el control del contenido de alcohol con propósitos de impuestos |
| GB | T 4928-2008 | |
| EBC | Capítulo 8.2.2, Capítulo 9.2.6, Capítulo 9.43.2 | Capítulo 8.2.2, Capítulo 9.2.6, Capítulo 9.43.2, Capítulo 8.5, Capítulo 8.6 |
| BCOJ | 8.3.6 alcolyzer por contenidos de alcohol 8.4.3 Alcolyzer para extracto real Método analítico para la cerveza | |
| ASBC | Infrarrojo Cercano y Contenido de Extracto Original (2004) | |
| AOAC | - | Método 956.02 (430 nm) |

Marcas comerciales FillingCheck (006834725), U-View (006834791), ThermoBalance (006835094)

Fiable.
Conforme.
Cualificado.

DESCUBRA
MÁS DETALLES



www.anton-paar.com/
service

Nuestros técnicos, bien formados y certificados, están preparados para mantener su instrumento en perfecto funcionamiento.



Máxima disponibilidad



Programa de garantía



Tiempos cortos de respuesta



Una red de servicio global

| Configuración recomendada | 4 | 5 | 6 |
|---------------------------|---|--|--|
| Parámetros | Alcohol Extracto pH CO ₂ | Alcohol Extracto pH Turbidez DO CO ₂ | Alcohol Extracto pH Turbidez TPO DO HSO HSV CO ₂ |

| RANGO DE MEDICIÓN | | | |
|----------------------------------|--|---------------------------------------|--------------------------------------|
| Alcohol | 0 % v/v a 12 % v/v | | |
| Densidad | De 0 g/cm ³ a 3 g/cm ³ | | |
| Extracto original | De 0 °Plato a 30 °Plato | | |
| Color | - | 0 EBC a 120 EBC (0 ASBC a 60,96 ASBC) | |
| Valor del pH | pH 0 a 14 | | |
| Turbidez | - | 0 EBC a 100 EBC (0 ASBC a 6900 ASBC) | |
| Concentración de CO ₂ | 0 vol. a 5.5 vol. a 35 °C, 0 vol. a 10 vol. <10 °C | | |
| Concentración de O ₂ | - | DO: 0 ppm a 4 ppm | DO: 0 ppm 2 ppm HSO: 0 hPa 45 hPa |

| REPETIBILIDAD (S.D) | | | |
|----------------------------------|--------------------------------|--|--|
| Alcohol | 0.05 % v/v | 0.01 % v/v | 0.01 % v/v |
| Densidad | 0.00001 g/cm ³ | 0.000005 g/cm ³ | 0.000001 g/cm ³ |
| Extracto original | 0.1 °Plato | 0.03 °Plato | |
| Extracto real | 0.025 % w/w | 0.015 % w/w | <0.01 % w/w |
| Color | - | 0.1 EBC (0.05 ASBC) | |
| Valor del pH | 0.02 (en el rango de pH 3 a 7) | | |
| Turbidez | - | 0.3% del valor medido + 0.02 EBC / 1.4 ASBC según la suspensión de referencia de formazina | |
| Concentración de CO ₂ | 0.025 vol. (0.05 g/l) | 0.005 vol. (0.01 g/l) | |
| Concentración de O ₂ | - | DO: 2 ppb (por debajo de 200 ppb) | TPO: ± 8 ppb o ± 6%, lo que sea mayor ** |

| INFORMACIÓN ADICIONAL | | | |
|---|---|---|---|
| Características de alimentación | U-View™, FillingCheck™, ThermoBalance™, corrección de viscosidad de rango completo, modo de medición ultrarrápido | | |
| Cantidad mínima de muestra por medición | 30 mL | 150 mL | 260 ml |
| Tiempo de medición típico por muestra | 3 minutos (llenado incluido) | | 8 minutos (incl. llenado) |
| Rendimiento de la muestra | 15 muestras por hora | | 7 muestras por hora |
| Dimensiones (largo x ancho x alto) | 482 mm x 730 mm x 446 mm (19,0 pulg x 28,7 pulg x 17,6 pulg) | 482 mm x 750 mm x 670 mm (19,0 pulg x 29,5 pulg x 26,4 pulg) | 515 mm x 1200 mm x 1120 mm (20,3 pulg x 47,3 pulg x 44,1 pulg) |
| Suministro eléctrico | AC 100 V a 240V, 50/60 Hz, fluctuación ±10%, 190 VA | | |
| Temperatura ambiente | De 15 °C a 35 °C | | |
| Humedad del aire | 20 °C, <90% de humedad relativa, 25 °C, <60% de humedad relativa, 30 °C, <45% de humedad relativa | | |

| Configuración recomendada | 4 | 5 | 6 |
|---------------------------|---|---|---|
|---------------------------|---|---|---|

| ESTÁNDARES | | | |
|------------|---|--|---|
| MEBAK | Capítulo 2.9.6.3 (B-590.10.181) Chapítulo 2.12.2 (B-420.01.272) | Capítulo 2.9.6.3 (B-590.10.181) Chapítulo 2.12.2 (B-420.01.272) Capítulo 2.14.2 (B-420.01.271) | |
| TTB | - | Medición de densidad para el control del contenido de alcohol con propósitos de impuestos | |
| GB | T 4928-2008 | | |
| EBC | Capítulo 8.2.2, Capítulo 9.2.6, Capítulo 9.43.2 | | Capítulo 8.2.2, Capítulo 9.2.6, Capítulo 9.43.2, Capítulo 8.5, Capítulo 8.6 |
| BCOJ | 8.3.6 alcolyzer por contenidos de alcohol 8.4.3 Alcolyzer para extracto real Método analítico para la cerveza | | |
| ASBC | Cerveza-4G: Contenido en infrarrojo cercano y extracto original (2004) | | |
| AOAC | - | Método 956.02 (430 nm) | |

Marcas comerciales FillingCheck (006834725), U-View (006834791), ThermoBalance (006835094)

* Debido a la manipulación y preparación de las muestras en el TPO 5000, los valores medios de CO₂ pueden desviarse un 1% absoluto en comparación con el llenado mediante un PFD (dispositivo de perforación y llenado)

** A temperatura ambiente y temperatura de la muestra de 23 °C (73.4 °F) si se aplica la limpieza estándar. Tenga en cuenta que la primera medición de un conjunto no se tiene en cuenta para la determinación de la repetibilidad de un conjunto.

Nota: Para obtener información sobre los tamaños de envase probados, consulte el manual de instrucciones del TPO 5000 o póngase en contacto con su representante de Anton Paar.

Complete su análisis de la cerveza

CONOZCA MÁS



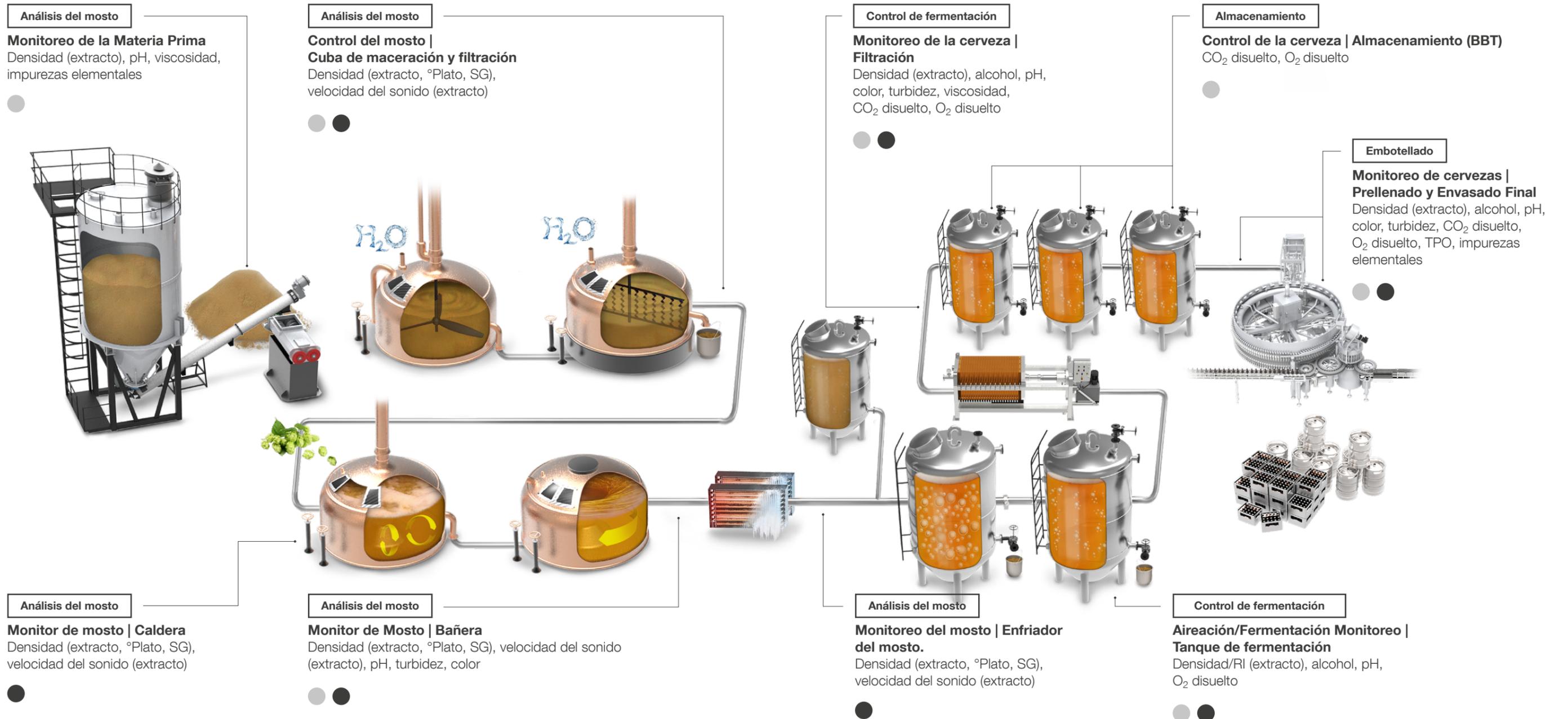
www.anton-paar.com/apb-beer-process

Somos el primer proveedor mundial de toda la gama para el análisis de cerveza.

Usted puede hacer seguimiento de más de 15 parámetros con 25 instrumentos de laboratorio y proceso en cualquier espacio de la planta. Controlar la calidad de su cerveza nunca ha sido tan fácil.

● Medición de laboratorio (incl. instrumentos portátiles)

● Medición del proceso



Hacer crecer su negocio

Nuestras soluciones de análisis de cerveza están diseñadas para crecer con sus necesidades. Tanto si está integrando la gestión de datos, ampliando sus soluciones analíticas o implantando el análisis en línea en su producción, le tenemos cubierto.

Medir en línea

Los sensores en línea de densidad, velocidad del sonido, de contenido de CO₂ y de oxígeno, el índice de refracción y color informan de los resultados directamente desde la línea.

Sin papeles

Centralice sus datos de laboratorio, con el almacenamiento de decenas de miles de mediciones en un único espacio digital. Con el software de ejecución de laboratorio AP Connect, sus datos están disponibles en un instante y son accesibles desde cualquier ordenador de la red. La optimización del flujo de datos libera tiempo para el análisis y asegura total trazabilidad.

Eficiencia maximizada

Nuestras soluciones le ofrecen la libertad de actualizar sus capacidades analíticas paso a paso: un mayor nivel de precisión, medición de turbidez de alta gama, o automatización total.



