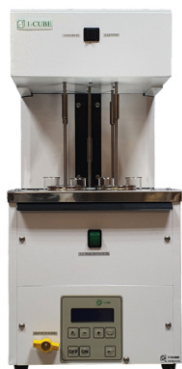


Лабораторный заторный аппарат 1Cube R4 Лабораторный заторный аппарат 1Cube R8

Заторный аппарат имеет встроенный микрокомпьютер, резистивный температурный датчик тип Pt 100, электромагнитный клапан для дополнения водой водяной бани для подогрева затора, современный жидкокристаллический дисплей, мембранную клавиатуру и программное обеспечение.



Заторный аппарат имеет встроенный микрокомпьютер, резистивный температурный датчик тип Pt 100, электромагнитный клапан для дополнения водой водяной бани для подогрева затора, современный жидкокристаллический дисплей, мембранную клавиатуру и программное обеспечение.



Лабораторный заторный аппарат 1Cube R12Анализатор CO2 ICA 1Cube

Заторный аппарат имеет встроенный микрокомпьютер, резистивный температурный датчик тип Pt 100, электромагнитный клапан для дополнения водой водяной бани для подогрева затора, современный жидкокристаллический дисплей, мембранную клавиатуру и программное обеспечение.



Оборудование состоит из: перфоратора, штатива, подъёмного механизма, приспособления для удаления из пива CO₂, бюретки, ёмкости для щёлочи, соединительных трубок, манометра и термометра.



Анализатор CO2 типа ICD, ICDK 1Cube

До проведения измерений под рабочую головку оборудования, при закрытом положении рабочих кранов, помещается исследуемая бутылка (банка) с пивом, закупоренная жестяной пробкой. Нажатием на рычаг перфоратора пробка протыкается и в бутылку введётся игла, через которую из бутылки с пивом в газоприёмную бюретку начнет поступать воздух и CO₂



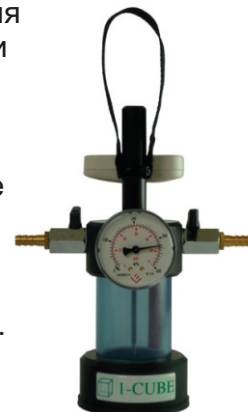
Анализатор CO2 типа GMA 1Cube

Высвобождение CO2 растворенного в пиве производится при помощи ручки-кнопки снабжённой арретиром, расположенной в верхней части оборудования. После высвобождения CO2, вновь зафиксируем кнопку в её нижнем положении. Снимаются показания равновесных значений температуры и давления. С использованием этих значений, на номограмме определяется значение содержания CO2.



Анализатор CO2 типа GMAS 1Cube

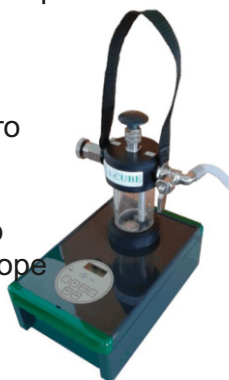
Высвобождение CO2, растворенного в пиве путем встряхивания устройства. Снимаются показания равновесных значений температуры и давления. С использованием этих значений, на номограмме определяется значение содержания CO2. Очистка оборудования после проведения измерений доступна и проста, и состоит в подсоединении оборудования к напорному водопроводу, при открытых шаровых кранах. При промывке оборудования, оно должно находиться в вертикальном положении, так чтобы вся ёмкость была заполнена водой.



Анализатор CO2 типа GMD и GMDK 1Cube

При помощи шаровых перекрывающих кранов осторожно заполнить ёмкость из оргстекла исследуемой пробой пива. Перекрытием обоих шаровых запорных кранов, оборудование полностью подготовлено к работе.

Открытием/закрытием сливного шарового крана на непродолжительное время производят сброс избыточного давления, возникшего при отборе пробы.



Анализатор слабоалкогольных напитков AP1 1Cube

Принцип работы AP1 состоит в быстрой дистилляции пробы. Вначале определяется плотность пробы при помощи плотностномера. После этого производится дистилляция пробы и проба дополняется до исходного объема дистиллированной водой. При помощи спиртометра определяется содержание алкоголя в дистилляте. Определенные значения заносятся в программу, входящую в поставку. Программа произведет автоматический расчет общего анализа пробы и полученные результаты будут изображены.



Анализатор слабоалкогольных напитков AP2 1Cube

Принцип работы AP2 состоит в быстрой дистилляции пробы. Сначала производится дистилляция пробы и при помощи пикнометра определяется содержание алкоголя в дистилляте. Определенные взвешенные значения заносятся в программу, входящую в поставку. В программе записаны все значения для каждого пикнометра (вес пустого пикнометра и его вес с водой). После занесения в программу номера пикнометра и полученных значений программа произведет автоматический расчет общего анализа пробы и полученные результаты будут изображены.



Оборудование для анализа напитков



Анализатор стабильности пены FSA 1Cube

При помощи специальной системы электродов прибор определяет скорость падения высоты пены напитка на 10, 20 и 30 мм. Центральный зонд прибора (см. поз. 1), вместе с системой электродов постепенно погружается в кювету с напитком, на поверхности которого имеется пена. Погружение зонда и системы электродов прекращается, как только какой-либо из электродов системы коснется поверхности пены напитка. Как только уровень пены в кювете опустится, система электродов снова начинает погружаться в кювету с напитком и т.д.



Анализатор стабильности пены FSA-COMFORT 1Cube

Прибор FSA-COMFORT оснащен специальным микронасосом, служащим для откачки пробы напитка из бутылки (банки) и ее подачи прямо в кювету с электродами. За счет такой методики удается смоделировать пенообразование, имеющее место при классическом наливании газированного напитка Потребителем в стакан. Для стандартизации методики исследований и получения сравнимых показателей стабильности пены у разных напитков, скорость подачи насосом напитка в кювету и время заполнения кюветы напитком регулируется и программируется.



Автоматический анализатор дегазированного пива Anton Paar

Точный анализ пива гарантирует его высокое качество. Автоматический анализатор дегазированных образцов пива - это высокоточная система, которая определяет содержание спирта во всех типах пива, пивных миксах, сидрах и т.п. Запатентованный метод измерения устраняет влияние других компонентов образца на измерение спирта и, следовательно, гарантирует высокоточные результаты.



Система для анализа пива Anton Paar PBA-B

Модульная измерительная система для анализа пива PBA-B Поколения М определяет начальный экстракт, содержание спирта, содержание экстракта, содержание CO₂ и других важных для контроля качества вашего пива или пивного микса параметров. Опционально можно определить цвет и pH вашего пива. Для анализа не нужна никакая пробоподготовка: образец измеряется прямо из своей упаковки. PBA-B Поколения М состоит из Alkolyzer Beer ME, плотномера (DMA 5000 M или DMA 4500 M), модуля измерения CO₂ CarboQC ME и устройства отбора пробы PFD.



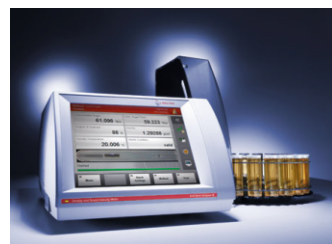
Анализатор алкоголя и экстракта в напитках Anton Paar Alex 500

Alex 500 - это компактный анализатор алкоголя и экстракта в напитках, разработанный специально для небольших крафтовых компаний. Данный прибор освободит вас от необходимости обращаться в отдельные независимые лаборатории для определения ключевых показателей готового алкогольного продукта. Помимо содержания алкоголя и экстракта Alex 500 на любом этапе производства может определить такие параметры как калорийность или степень брожения.



Анализатор безалкогольных напитков Anton Paar Soft Drink Analyzer M (SDA M)

Анализатор безалкогольных напитков Soft Drink Analyzer M (SDA M) определяет плотность и скорость звука образцов безалкогольных напитков, сиропов и HFCS (подсластитель - кукурузный сироп с высоким содержанием фруктозы) за один цикл измерения. Комбинация SDA M и автоподатчика Xsample 122, позволит Вам отслеживать процесс инверсии сахара с высочайшей точностью. Благодаря своему превосходному пользовательскому интерфейсу, SDA M гарантирует непревзойденную простоту и удобство работы. Он также гарантирует полную прозрачность и прослеживаемость процессов заполнения и измерения.



Комплект Craft2Craft для экспресс анализа крафтового пива Anton Paar

Комплект Craft2Craft гарантирует точный контроль ферментации, долгий срок хранения и великолепный вкус Вашей продукции.

Комплект включает портативный плотномер DMA 35 и измеритель CO₂ и O₂ CarboQC At-line|CboxQC At-line|OxyQC.

Портативный плотномер DMA 35 определяет содержание экстракта в пивном сусле и может использоваться для точного мониторинга процесса ферментации. Измерители CO₂|O₂ для измерения в чанах или прямо из готовой упаковки с напитком, позволяя одновременно определить содержание CO₂ и O₂, а также количество азота в пиве. Результаты измерения готовы уже через пару минут – этот комплект позволит гарантировать высочайшее качество продукции, даже в самых маленьких пивоварнях.



FTIR анализатор вина Anton Paar Lyza 5000 Wine

Lyza 5000 Wine - это превосходное решение для быстрого анализа вина в винодельческих лабораториях и разливающих цехах. Инфракрасная спектроскопия с Фурье-преобразованием (FTIR) в сочетании с хемометрическими моделями позволяет одновременно определять основные параметры вина, в том числе содержание алкоголя, сахара и ряда кислот.

Lyza 5000 Wine можно интегрировать к существующим измерительным системам вина от Anton Paar. Инновационное программное обеспечение позволяет работать с данным оборудованием сразу, без какой-либо предварительной подготовки.

Lyza 5000 Wine: FTIR-инструмент, созданный специально для винного рынка компанией Anton Paar- вашим надежным поставщиком аналитических инструментов в винодельческой промышленности.



Модуль для измерения мутности Anton Paar HazeQC ME

Для измерения мутности в жидкостях - модуль HazeQC ME – он является частью новой модульной системы для анализа напитков. В этом приборе используется хорошо зарекомендовавший себя метод измерения при трёх углах (пропускание 0°, рассеянный свет при 25° и 90°), этот метод предотвращает влияние размера частиц на величину мутности. Измерение проводится при длине волны 650 нм ±30 нм (соответствует МЕВАК и ЕВС) в ячейке с регулируемой постоянной температурой. Этот модуль измерения мутности расширяет портфолио компании Антон Паар и добавляет ещё один важный для анализа жидких образцов параметр, обеспечивая такой же уровень качества, которые пользователи ожидают от продукции Антон Паар.



Универсальный спиртомер Anton Paar Alcolyzer ME

Alcolyzer ME обеспечивает такую же точность измерения и такую же простоту в работе, как и хорошо известные модели серии Alcolyzer ME (Beer/Wine/Spirits/Sake), но с одним большим преимуществом: теперь вы можете использовать один измеритель спирта для всех видов напитков, включая: пиво, эли, пивные миксы, напитки на основе пива, сидр, мелассу, виски, коньяк, бренди, водка, джин, текила, ром, лосьоны, белое вино, красное вино, игристое вино, рисовое вино и ферментированное сусло.

Alcolyzer ME требует минимум калибровок и обеспечивает высокоточные результаты для всех типов напитков.



🌐 eltemiks-lab.ru ✉ info@eltemiks-lab.ru

+7(473)204-53-02 (Воронеж)
+7(861)203-40-01 (Краснодар)
+7(863)209-88-94 (Ростов-на-Дону)
+7(845)249-63-11 (Саратов)



Новости отрасли,
специальные предложения,
полезные материалы