

Analyse de la bière

Aperçu



Systemes d'analyse
pressurises et non
pressurises

Solutions pour analyses optimisées de la bière

Paré à toute éventualité

La fonction clé de l'Alcolyzer Beer ME est la mesure du taux d'alcool sélective brevetée : Elle utilise une plage étroite et hautement spécifique aux alcools du spectre NIR pour quantifier la teneur en alcool dans tout type de bière.

Aperçu des capacités :

- Analyse des bières et des mélanges de bières
- Analyse des bières peu ou pas alcoolisées
- Analyse dans des environnements chauds et humides

Configurations de base

Système d'analyse de la bière Alcolyzer Beer

DMA M Alcolyzer Beer ME

pour déterminer la teneur en alcool et en extrait

Système d'analyse de la bière Alcolyzer Beer PBA-B M

DMA M Alcolyzer Beer ME CarboQC ME

pour déterminer la teneur en alcool, en extrait et en CO₂

Modules en option pour chaque étape de production

Système d'analyse de la bière Alcolyzer Beer

Xsample 320 ou

Passeur d'échantillons **Xsample 520** pour des analyses automatiques

pH ME Beverage pour déterminer le pH

Lovis 2000 ME pour déterminer la viscosité

Système d'analyse de la bière Alcolyzer Beer PBA-B M

pH ME/pH ME Beverage pour déterminer le pH

HazeQC ME pour déterminer la turbidité

Option Color ME pour déterminer la couleur

PBA-B M

Alcolyzer Beer ME Heavy Duty pour déterminer la teneur en alcool, conçu pour être utilisé dans des zones chaudes et humides

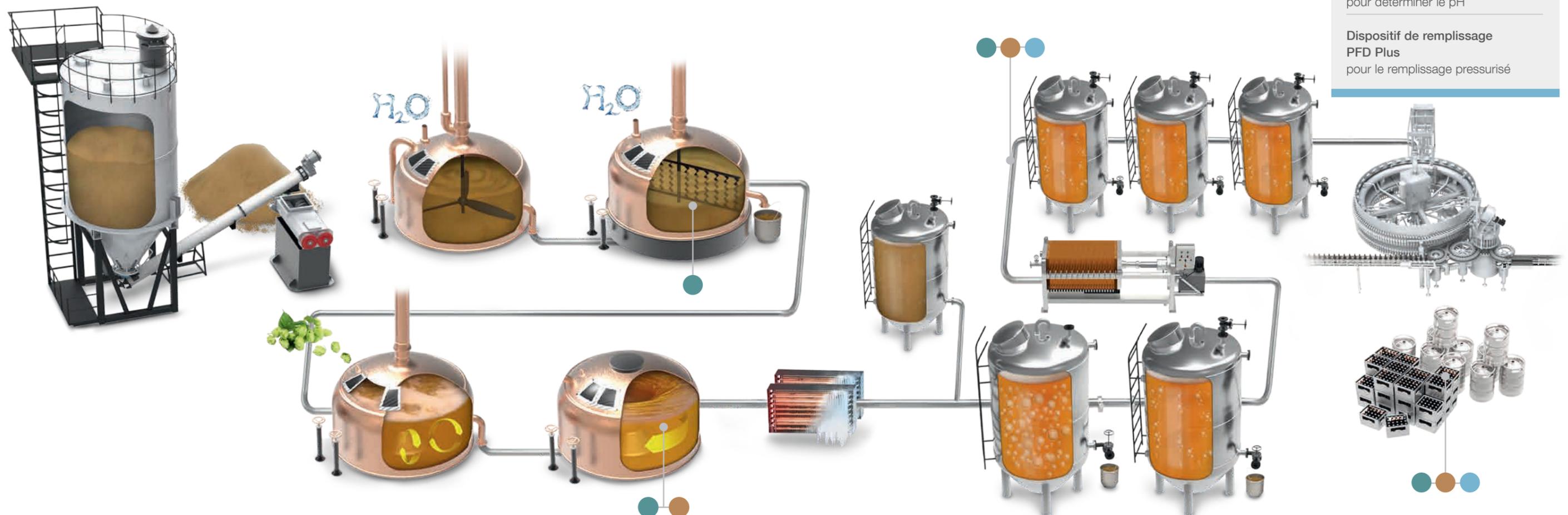
Option O₂ Plus pour CarboQC ME pour déterminer la teneur en O₂

HazeQC ME pour déterminer la turbidité

Option Color ME pour déterminer la couleur

pH ME pour déterminer le pH

Dispositif de remplissage PFD Plus pour le remplissage pressurisé



Système d'analyse de la bière Alcolyzer Beer

Grâce à sa modularité, le système d'analyse de la bière Alcolyzer Beer est taillé sur mesure à vos besoins. Raccordez les modules de mesure pour analyser des paramètres supplémentaires spécifiques à la bière comme le pH, la couleur ou la valeur de turbidité et le système répondra exactement à vos exigences. En combinant ce système à un changeur d'échantillons automatique, il est possible de manipuler un débit élevé d'échantillons à un niveau d'automatisation maximum.

Un échantillon – tous les paramètres

Les systèmes d'analyses Alcolyzer déterminent la teneur en alcool et d'autres paramètres QC importants tels que l'extrait d'origine, l'extrait réel, le degré de fermentation et de manière optionnelle la couleur, la viscosité, le pH et la turbidité - en un seul cycle de mesure et à partir d'un même échantillon.

La puissance modulaire

Dans sa version de base, le système d'analyse de la bière Alcolyzer Beer détermine les trois paramètres essentiels de la bière : l'alcool, l'extrait d'origine et l'extrait réel. Élargissez votre système avec des modules de mesure additionnels déterminant la couleur, la turbidité, la viscosité ou le pH et laissez-le répondre à vos besoins.

L'ensemble de votre panel est couvert : de la bière classique à la bière sans alcool.

Le module de mesure Alcolyzer Beer ME peut analyser des bières classiques et des mélanges de bières et détecter de faibles teneurs en alcool dans des échantillons sans alcool. Cet avantage très intéressant permet d'analyser tous les types de produits avec un seul système.



Analyse de la bière à chaque étape de la production

Système d'analyse de la bière Alcolyzer Beer

- Analysez l'ensemble de votre panel produits, de la bière sans alcool à la bière classique en passant par la bière peu alcoolisée.
- Surveillez l'intégralité de votre processus – de l'analyse du moût au produit fini
- Gérez en toute simplicité de grandes capacités d'échantillons à l'aide du passeur d'échantillons intégré.
- Profitez de la mesure sélective de l'alcool sans l'influence des autres ingrédients de l'échantillon.
- Permettez à la procédure d'exploitation standard intégrée de maintenir automatiquement la performance de l'instrument.



Unité de remplissage de l'échantillon : Xsample 320

L'unité de remplissage d'échantillons Xsample 320 polyvalente et d'installation aisée fait gagner de l'espace et s'utilise facilement avec tous les instruments DMA M, Lovis M/ME, et Alcolyzer M. Sur simple pression d'une touche, Xsample 320 remplit automatiquement l'échantillon dans les cellules de mesure.



Passeur d'échantillons : Xsample 520

Les échantillons sont remplis à partir carrousel d'échantillons à 24 positions à l'aide d'une pompe péristaltique. Xsample 520 prend en charge le travail de routine et vous permet de poursuivre avec d'autres tâches pendant que vos échantillons sont traités. Il existe cinq modes de chargement de l'échantillon pour un remplissage sans bulle.



Viscosité : Lovis 2000 ME

Le Lovis 2000 ME permet de déterminer précisément et de manière fiable la viscosité en mesurant la durée de roulement d'une bille dans un capillaire rempli d'échantillons. La viscosité du moût est directement corrélée aux différents paramètres de qualité comme la filtrabilité de la bière, la stabilité de la mousse et le goût de la bière. La mesure de la viscosité du moût avec le Lovis 2000 ME est conforme aux directives EBC et. MEBAK.



Modules de mesure des boissons pH ME / pH ME Beverage

En combinant un module de mesure pH ME à votre système par excellence vous pouvez mesurer simultanément le pH et les autres paramètres spécifiques à la bière. Le module pH ME Beverage est conçu pour les boissons et les échantillons similaires non mesurés sous pression. Utilisez le module pH ME pour les échantillons mesurés sous pression.

	Système d'analyse de la bière Alcolyzer Beer	PBA-B M
DMA M	●	●
Alcolyzer Beer ME	●	●
Alcolyzer Beer ME Heavy Duty	○	●
Option Color ME	●	●
Xsample 320	●	○
Xsample 520	●	○
Lovis 2000 ME	●	○
pH ME	○	●
pH ME Beverage	●	○
HazeQC ME	●	●
CarboQC ME	○	●
Option O ₂ Plus	○	●
PFD/PFD Plus	○	●

Analyse finale des boissons alcoolisées mises en bouteille

PBA-B M

- Gagnez du temps : analyse en parallèle de l'alcool, de l'extrait, du CO₂, etc. à partir d'un même échantillon
- Système de mesure au concept modulaire : démarrez avec les paramètres essentiels et effectuez ultérieurement une mise à jour
- Aucune préparation de l'échantillon n'est nécessaire : remplissage pressurisé directement à partir de l'emballage
- Configuration de la gamme Heavy Duty pour l'utilisation dans des zones avec des températures et une humidité élevées
- Une solution QC pour tous les emballages tels que les canettes, les bouteilles en verre et en PET



Turbidité : HazeQC ME

Le HazeQC ME est un module conçu pour les instruments de mesure de laboratoire d'Anton Paar. Il est utilisé pour mesurer la turbidité de différentes boissons et en particulier de la bière et des mélanges de bières. La température de la cellule de mesure HazeQC ME est contrôlée grâce à un thermostat Peltier assurant une lecture fiable à la température réglée - facteur essentiel de l'analyse.



Teneur en CO₂ : CarboQC ME

CarboQC ME détermine précisément et en toute fiabilité la teneur en CO₂ dissous dans les boissons. La méthode brevetée de l'expansion volumique multiple élimine l'influence des autres gaz dissous (p. ex. N₂ et O₂) sur votre résultat de mesure.



Teneur en alcool : Alcolyzer Beer ME Heavy Duty

Alcolyzer Beer ME Heavy Duty détermine précisément la teneur en alcool dans des bières classiques et peu alcoolisées de même que dans des mélanges de bières. Par rapport à l'Alcolyzer Beer ME, la conception spéciale permet d'analyser de manière fiable dans des conditions difficiles jusqu'à une température ambiante de 35 °C et à une humidité relative de 90 %.



Teneur en O₂ et détermination de la valeur TPO : Option O₂ Plus pour CarboQC ME

Le capteur optochimique de l'oxygène dans Option O₂ Plus fournit une méthode éprouvée et fiable pour déterminer l'oxygène. Option O₂ Plus peut aussi être facilement modernisé dans votre CarboQC ME et PFD (Plus) existant. La mesure de la teneur en O₂ d'un échantillon est essentielle pour estimer la durée de conservation du produit fini.



Option Color 430nm ME

Option Color ME est une extension de votre Alcolyzer Beer ME qui permet de mesurer simultanément la couleur de la bière à 430 nm. Les résultats fournis par Option Color ME satisfont aux normes telles que MEBAK ou EBC.

PBA-B M

Le Package Beverage Analyzer for Beer (analyseur de boissons conditionnées pour la bière)

Les méthodes d'analyse conventionnelles nécessitent de dégazer l'échantillon avant de procéder à la mesure étant donné que le CO₂ dissous peut fausser la mesure de la masse volumique et d'autres paramètres. Pendant que le système PBA-B M remplit l'échantillon dans les cellules de mesure directement à partir de l'emballage, aucune préparation de l'échantillon, préchauffe, dégazage et filtrage n'est nécessaire. PBA-B M effectue toutes les mesures (alcool, extrait, CO₂ et optionnellement O₂, couleur, pH et turbidité) en un cycle et avec un seul échantillon. Il corrige automatiquement l'influence du CO₂ dissous sur la masse volumique de l'échantillon mesuré et détermine les paramètres de la bière après correction de CO₂.

Aucune influence de l'opérateur

Les systèmes PBA M sont non seulement plus rapides, mais aussi plus fiables que les systèmes d'analyse de routine existant jusque-là. Les éventuelles erreurs de préparation de l'échantillon sont entièrement éliminées. Les systèmes PBA M sont simples d'utilisation et assurent d'excellents résultats de mesure du fait de l'absence de préparation de l'échantillon.

Six fois plus rapides que les méthodes conventionnelles

Le remplissage automatique pressurisé directement à partir de l'emballage et la correction automatique du CO₂ des résultats obtenus permettent au PBA-B M de finir l'analyse de votre boisson embouteillée jusqu'à six fois plus rapidement que les méthodes conventionnelles. Le PBA-B M est ainsi la solution idéale pour des analyses urgentes.

Prêt pour des conditions « heavy duty »

Alcolyzer Beer ME Heavy Duty permet d'utiliser le PBA-B M à des températures ambiantes allant jusqu'à 35 °C/95 °F et à une humidité relative de 90 %. Cela permet d'installer le système dans des zones de production où les produits en bouteille peuvent être analysés directement.

Pas de préparation d'échantillons requise

Le remplissage pressurisé et la correction automatique du CO₂ relèguent au passé la fastidieuse préparation des échantillons.



	Systèmes conventionnels	PBA-B M
Chauffe de l'échantillon froid	5 minutes	Non requis (avec l'option de conditionnement de l'échantillon)
Dégazage et filtrage de l'échantillon	5 minutes	Pas nécessaire
Alcool et masse volumique	4 minutes	4 minutes
CO ₂	2 minutes	
O ₂ (en option)	2 minutes	
pH (en option)	2 minutes	
Turbidité (en option)	2 minutes	
Couleur (en option)	2 minutes	
		Avec aucune augmentation de la durée de mesure
Durée totale	24 minutes	4 minutes

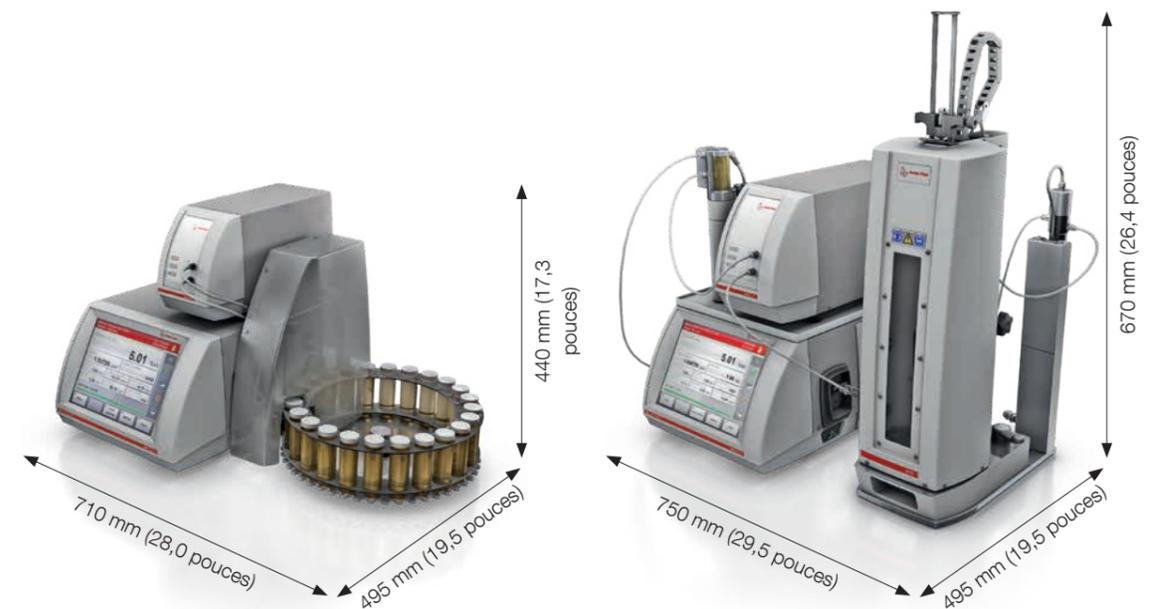
Spécifications

Systèmes		
Plage de mesure	Teneur en alcool	de 0 à 12 %v/v
	Moût primitif	de 0 °Plato à 30 °Plato
	Contenu de l'extrait	de 0 à 20 %w/w
	Masse volumique	0 g/cm ³ à 3 g/cm ³
	Couleur (en option)	de 0 EBC à 120 EBC
	Viscosité (en option)	de 0,3 à 10 000 mPa.s
	pH (en option)	de pH 0 à pH 14
	Turbidité (en option)	de 0 EBC à 100 EBC (valeurs affichées jusqu'à 200 EBC)
Ecart-type de répétabilité	Teneur en alcool	0,01 %v/v
	Moût primitif	0,03 °Plato
	Contenu de l'extrait	0,01 %w/w
	Masse volumique	0,00001 g/cm ³ (DMA 4500 M) 0,000001 g/cm ³ (DMA 5000 M)
	Couleur (en option)	0,1 EBC
	Viscosité (en option)	0,1 %*
	pH (en option)	pH 0,02 (dans la plage de pH 3 à pH 7)
	Turbidité (en option)	0,02 EBC
Contrôle de la température	Thermostat Peltier intégré	
Contrôle de la température, turbidité	0,01 °C écart-type de répétabilité dans la plage de -5 °C à 40 °C	
Volume d'échantillon	120 mL à 150 mL	
Durée typique de la mesure par échantillon	3 min à 4 min	
Injection de gaz sous pression	6 ± 0,5 bar (87 psi ± 7 psi), relative	

Pour de plus amples informations, contactez votre représentant Anton Paar

Spécifications additionnelles – PBA M		
Plage de mesure	Teneur en alcool	0 à 12 %v/v
	Moût primitif	0 °Plato à 30 °Plato
Ecart-type de répétabilité	CO ₂	0,01 g/l (0,005 vol)
	O ₂ (en option)	±2 ppb

Généralités	
Ecran tactile	Écran tactile 10,4" TFT PCAP 640 x 480 px
Mémoire	1 000 valeurs de mesure avec/sans images caméra
Interfaces	4 x USB (2,0 pleine vitesse), 1 x Ethernet (100 Mbits), 1 x CAN Bus, 1 x RS-232, 1 x VGA
Paramètres d'imprimante RS-232	Interface : RS-232 C ; Débit en bauds : 9600 ; Parité : aucune ; Bit d'arrêt : 1 ; bits de données : 8
Tension	100 à 240 V CA ; 50/60 Hz
Conditions ambiantes (EN 61010)	Usage à l'intérieur uniquement
Température ambiante	15 °C à 35 °C (59 °F à 95 °F) sans condensation 20 °C, < 90% d'humidité relative 25 °C, < 60% d'humidité relative 30 °C, < 45% d'humidité relative 35 °C, humidité relative < 90% (Alcolyzer Beer ME Heavy Duty uniquement)
Humidité de l'air	
Degré de pollution	2
Catégorie de surtension	II



© 2019 Anton Paar GmbH | Tous droits réservés.
Les spécifications peuvent faire l'objet de modifications sans avis préalable.
XDLIP017FR-G

www.anton-paar.com