



Контроль процесу - запорука якості

ЯКІСТЬ



## СТАБІЛЬНІСТЬ = ЯКІСТЬ:

- відповідність до специфікації напою (алкоголь, екстракт, CO<sub>2</sub>);
- стабільність процесу (відповідність від партії до партії);



# Відповідність до специфікації

**BEER: PILSNER**

**15:15:03**

**Alcohol**

**Orig. Extract**

**5.25** %v/v

**11.66** °Plato



**Density**

**Er**

**1.0050** g/cm<sup>3</sup>

**3.65** %w/w



**Measurement finished**

Menu

Repeat

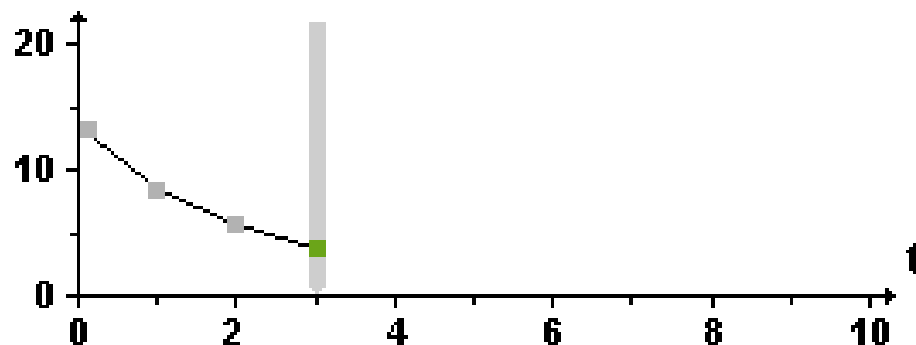
Status

TANK 2

12:23:34

Sugar °Plato

3,71 °Plato



Measurement finished

Menu

Repeat

Status

- Чи можете Ви визначити вміст спирту, екстракт, калорії, ступінь ферментації та багато інших параметрів саме тоді, коли Вам це потрібно?
- Не має необхідності відправляти зразки в інші лабораторії.





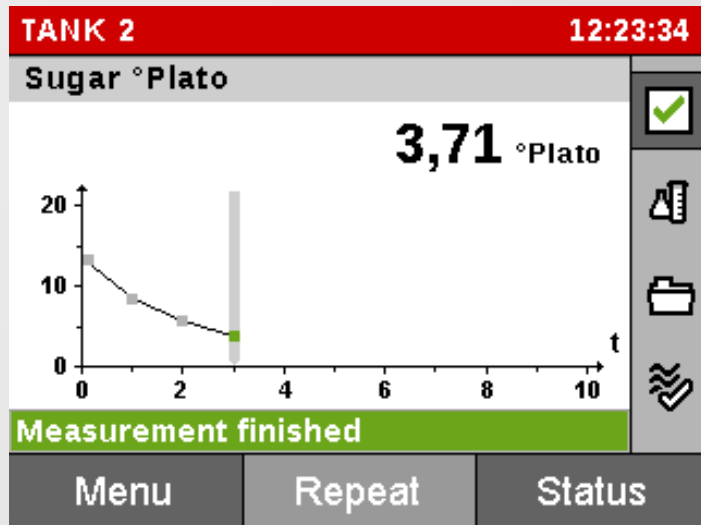
- **Алекс 500** точно виміряє зразки під час всього процесу виробництва пива від сусла до готового продукту
- Ви зможете швидко відреагувати у випадку небажаних відхилень у процесі ферментації

- Запатентована комбінація двох технологій вимірювань (US 8106361; AT 504436 A4)
  - Технологія поглинання світла у ближній ІЧ області на 3-х довжинах хвиль
  - Вимірювання густини, що базується на принципі U-подібної осцилюючої трубки
- На основі цих вимірювань та формул розрахунку відбувається визначення алкоголю, екстракту та інших параметрів пива






# Універсальний у використанні

Alex 500 забезпечує 2 режими роботи:



Моніторинг ферментації




**BEER: PILSNER** 15:15:03

Alcohol	Orig. Extract	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>5.25</b> %v/v	<b>11.66</b> °Plato	
Density	Er	
<b>1.0050</b> g/cm <sup>3</sup>	<b>3.65</b> %w/w	
Measurement finished		
Menu	Repeat	Status

Стандартний режим



- Alex 500 показує значення спирту, плато до 2-х значущих цифр
  - Точність по алкоголю: 0.2 % об/об
  - Точність по густині: 0.001 г/см<sup>3</sup>
- Вбудована пам'ять зберігає до 1000 результатів, які можна перенести на ПК або принтер

BEER: PILSNER		15:15:03
Alcohol	Orig. Extract	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>5.25</b> %v/v	<b>11.66</b> °Plato	
Density	Er	
<b>1.0050</b> g/cm <sup>3</sup>	<b>3.65</b> %w/w	
Measurement finished		
Menu	Repeat	Status

- Рекомендовані супутні прилади для крафтових пивоварень:
  - **DMA 35** переносний густиномір: для швидкого вимірювання екстракту сусла та контролю ферментації прямо на виробництві



- Прилад для вимірювання розчинених газів:
  - **CarboQC** для CO<sub>2</sub>, **OxyQC** для O<sub>2</sub> та **SboxQC** - комбінований прилад для одночасного вимірювання CO<sub>2</sub> та O<sub>2</sub>



Craft2Craft  
Instrument Case



CarboQC At-line CO<sub>2</sub> Meter або  
CboxQC At-line CO<sub>2</sub> & O<sub>2</sub> Meter або  
OxyQC O<sub>2</sub> Meter

DMA 35 переносний густиномір,  
включаючи резиновий захисний кожух



## PBA-B Packaged Beverage Analyser for Beer

Густина (екстракт)

Колір

Алкоголь

Розчинений CO<sub>2</sub>

**До 7 параметрів за раз!**

pH значення

Розчинений кисень

Мутність

## Послуги з аналізу зразків на пивоаналізаторі PBA-B



Содержание спирта	0 - 12 %об/об	0,01 %об/об
Начальный экстракт	0 - 30 °Plato	0,03 °Plato
Содержание экстракта	0 - 20 %мас/мас	0,01 %мас/мас
Плотность	0 - 3 г/см <sup>3</sup>	0,00001 г/см <sup>3</sup> (
Концентрация сахара	0 - 15 °Brix	0,01 °Brix
CO <sub>2</sub>	0 - 12 г/л (0 - 6 %об.)	0,01 г/л (0,005 %об.)
O <sub>2</sub> (опционально)	0 - 4 ppm	±2 ppb
Цвет (опционально)	0 - 120 EBC	0,1 EBC
pH (опционально)	0 - 14 pH	0,02 pH
Мутность (опционально)	0 - 100 EBC	0,02 EBC

- Донау Лаб Україна  
[www.dlu.com.ua](http://www.dlu.com.ua) ( <http://dlu.com.ua/ua/ua-contacts> )
- Anton Paar  
[www.anton-paar.com](http://www.anton-paar.com)
- Спеціалізований сайт «Пиво»  
<http://beer.donaulab.com.ua/>



**УСПІХУ ТА НАТХНЕННЯ!**