

**Analyse
de la bière**
Aperçu



Des solutions pour votre bière
excellentes

Analyse en laboratoire, pour votre bière excellente

Anton Paar est fier d'avoir passé des décennies à affiner les solutions d'analyse de bière pour chaque étape de votre processus de production. Elles sont pertinentes, intuitives, et automatiques. Éprouvés par le temps, elles sont un avant-goût du futur. Maintenant, laissez-nous vous aider à fabriquer une excellente bière :

Respecter les normes de qualité les plus élevées

Jusqu'à 6 paramètres, 9x plus rapide par rapport aux systèmes conventionnels

Couvrez toutes les tâches d'analyse de la manière la plus efficace

Du moût au produit fini - avec un seul système de laboratoire

Maximisez et optimisez la capacité de production

Ajustement automatisé, nettoyage minimum - gain de 2h par jour

EN SAVOIR PLUS



[www.anton-paar.com/
beverage-analysis](http://www.anton-paar.com/beverage-analysis)



ANALYSE DU MOÛT

Assurez une qualité de moût supérieure dans les cuves de brassage



CONTRÔLE DE LA FERMENTATION

Réduisez les temps de fermentation au minimum et assurez une qualité supérieure du produit



STOCKAGE

Effectuez un contrôle final pour une finition fine



MISE EN BOUTEILLE

Mesurez vos paramètres de qualité finale sans avoir à préparer d'échantillons et sauvegardez les spécifications de vos produits

Ensemble, nous allons **un pas au-delà**

Nous avons toujours un pas d'avance sur les tendances et les applications de l'industrie des boissons qui évoluent rapidement, en proposant des solutions qui vous donnent également un pas d'avance. Que vous analysiez une bière traditionnelle ou un hard seltzer, nous vous aidons à gagner du temps, à analyser facilement et à fournir un produit de qualité supérieure.

NOUS PRENONS LE POULS

Nous dépassons les attentes de nos clients en anticipant les tendances de demain dans le secteur de la bière

NOTRE REGARD SUR L'AVENIR

Extension des capacités de mesure pour couvrir vos besoins futurs en matière de produits

NOTRE AVANTAGE

Des analyses de qualité pour l'ensemble de votre gamme de produits



- ❶ BIÈRE*
- ❷ HARD SELTZER
- ❸ WASH
- ❹ CIDRE
- ❺ KOMBUCHA
- ❻ MÉLASSES

* Y compris la bière à faible teneur en alcool et la bière non alcoolisée, les boissons mixtes à base de bière

Analyse du moût , affiné

POUR SATISFAIRE VOS OBJECTIFS AMBITIEUX. NOUS NOUS CONTENTONS DE CONTRIBUER.

- ✓ Obtenir le rendement d'extrait le plus élevé possible
- ✓ Déterminer le goût et la perception visuelle du produit final au stade le plus précoce possible
- ✓ Obtenez une constance dans chaque brassage
- ✓ Augmenter l'efficacité globale de la salle de brassage
- ✓ Assurer des conditions de base idéales pour la fermentation

SYSTÈME D'ANALYSE DE LA BIÈRE

DMA 4501

Alcolyzer 3001 Beer

Xsample 320

pH 3101



→ Extrait apparent
Couleur
pH
Masse volumique

Analyse préconfigurée

- S'aligner sur les principaux paramètres du brassage
- Choisissez et configurez selon vos besoins

Les systèmes d'analyse Alcolyzer sont fournis avec une large gamme de quantités de sortie préconfigurées, répondant à vos besoins exacts. Ils couvrent des paramètres spécifiques à la bière tels que la teneur en alcool, l'extrait original, l'extrait réel, les calories, le degré de fermentation, et bien d'autres encore - ainsi que des paramètres spécifiques aux normes locales.

FillingCheck™ : Remplissage correct de l'échantillon, garanti

- Recevez une alerte automatique en cas d'erreur de remplissage
- Détection en temps réel des bulles et des particules

U-View™ et FillingCheck™, des fonctions de détection automatique de bulles en temps réel, permettent de superviser toute la séquence de mesure et de vérifier les résultats.

Conformité totale avec les normes internationales

- S'appuyer sur des méthodes approuvées
- Se conformer aux réglementations nationales

Les solutions de mesure d'Anton Paar pour l'industrie brassicole sont conformes à un large éventail de normes internationales telles que l'EBC, le MEBAK et l'ASBC, ce qui vous permet d'être serein lorsque vous déclarez votre produit et de faciliter les processus d'exportation et d'importation.

Le contrôle de la fermentation, de manière modulaire

LA SOLUTION MODULAIRE, POUR UNE FERMENTATION PARFAITE

- ✓ Optimiser le déroulement de la fermentation
- ✓ Éviter les blocages de fermentation
- ✓ Maintenez une qualité constamment élevée du produit
- ✓ Prenez des mesures au moment opportun pour obtenir le bon résultat
- ✓ Libérez la capacité de la cuve en déterminant le point final de la fermentation

SYSTÈME D'ANALYSE DE LA BIÈRE

DMA 4501

Alcolyzer 3001 Beer

Xsample 520

pH 3101



→ Extrait apparent
Couleur
pH
Masse volumique
Teneur en alcool

Ajustement indépendant du produit

- Tous les types de bières
- Ajustement automatique avec de l'eau et une solution binaire

La mesure sélective de l'alcool avec l'Alcolyzer 3001 permet d'analyser tous les types de bières, y compris les boissons mélangées à base de bière, les bières sans alcool et à faible teneur en alcool, la kombucha, les hard seltzers et le cidre - avec un seul ajustement.

Profitez des résultats de mesure de l'alcool sans l'influence des autres ingrédients de l'échantillon.

La puissance de la modularité

- Sélection facile de la configuration
- Extension selon les besoins

Dans sa configuration 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. Étendez votre système avec des modules de mesure supplémentaires pour la couleur, le pH et des solutions pour le remplissage automatique.

Utilisation intuitive, pour un confort maximal

- La simplicité rencontre l'intuitivité
- Interface utilisateur adaptable pour un confort maximal de l'opérateur

L'utilisation de l'équipement d'analyse n'a jamais été aussi simple. L'interface utilisateur nouvellement conçue permet la configuration et le fonctionnement simultanés de tous les modules de mesure connectés via une interface utilisateur unique, ainsi que des sorties de résultats librement configurables.

Stockage

, pour un produit haut de gamme

LA TOUCHE FINALE DE VOTRE GRAND PROCESSUS DE BRASSAGE

- ✓ Vérifiez votre processus de mélange
- ✓ Ajustez le produit, pour obtenir le rendement souhaité
- ✓ Confirmez vos spécifications du produit
- ✓ Validez votre produit pour la mise en bouteille

SYSTÈME D'ANALYSE DE LA BIÈRE

DMA 4501

Alcolyzer 3001 Beer

Xsample 520

pH 3101



→ Teneur en alcool
Extrait original / réel / apparent
Couleur
pH
Masse volumique

Un échantillon
– tous
les paramètres

- Effectuez des analyses simultanées de toutes les quantités sélectionnées, obtenez tous les résultats en une seule fois

Le système d'analyse de la bière analyse les principaux paramètres de contrôle de la qualité (teneur en alcool, extrait original et extrait réel) en un seul cycle de mesure, à partir d'un seul échantillon.

Ajustement
et calibration
automatiques et
pratiques

- Ajustement/vérification avec des rapports automatisés et facilement traçables

Convaincu que les mesures de performances appropriées ne devraient pas faire partie de votre routine de travail quotidien. Laissez faire la procédure d'exploitation standard du système d'analyse de la bière. Des assistants automatiques et guidés simplifient les vérifications et les ajustements.

Une précision
extrême pour
l'ensemble de
votre gamme de
produits

- Du moût au produit fini, et de la bière sans alcool à la bière forte, le système d'analyse de la bière peut tout faire

Le système d'analyse de la bière peut analyser non seulement les bières standard, mais aussi les boissons mélangées à base de bière et la bière sans alcool ou la kombucha à faible teneur en alcool. Cela garantit le respect des exigences strictes relatives aux produits non alcoolisés et vous aide à confirmer facilement les spécifications de vos produits.

Mise en bouteille, pour votre client satisfait

LE CHEMIN LE PLUS RAPIDE VERS LA LIBÉRATION D'UN PRODUIT

- ✓ Sauvegardez les spécifications de vos produits en seulement 3 minutes
- ✓ Respectez les exigences légales
- ✓ Éliminez la perte d'alcool due à l'évaporation
- ✓ Éliminez la préparation des échantillons et les influences de l'opérateur
- ✓ Garantissez la satisfaction du client

→ Teneur en alcool
Extrait original / réel / apparent
CO₂ / O₂
Couleur
pH
Masse volumique

PBA 5001 BIÈRE

DMA 4501

Alcolyzer 3001 Beer

pH 3201

CarboQC ME + Option O₂ Plus

PFD Plus

Passeur d'échantillon



Plus de 9x plus
rapide que
les systèmes
conventionnels

- Analyse parallèle de tous les paramètres en seulement 3 minutes
- Pas besoin de décarbonatation de l'échantillon

Le remplissage automatique sous pression directement à partir de l'emballage, et la correction automatique du CO₂ des résultats, permettent une analyse plus de 9x plus rapide que les méthodes conventionnelles. Cela fait de la bière PBA 5001 la solution idéale pour éliminer la production hors spécification.

Pas de
préparation
d'échantillon
requis

- Pas besoin d'équipement de dégazage
- Économisez jusqu'à 7 minutes par échantillon pour le dégazage et la filtration

Le PBA 5001 Beer élimine les routines de préparation des échantillons qui étaient autrefois un élément essentiel des opérations quotidiennes. Le remplissage direct à partir de l'emballage et la correction automatique du CO₂ éliminent complètement les opérations fastidieuses de dégazage et de filtration.

Aucune
influence de
l'opérateur

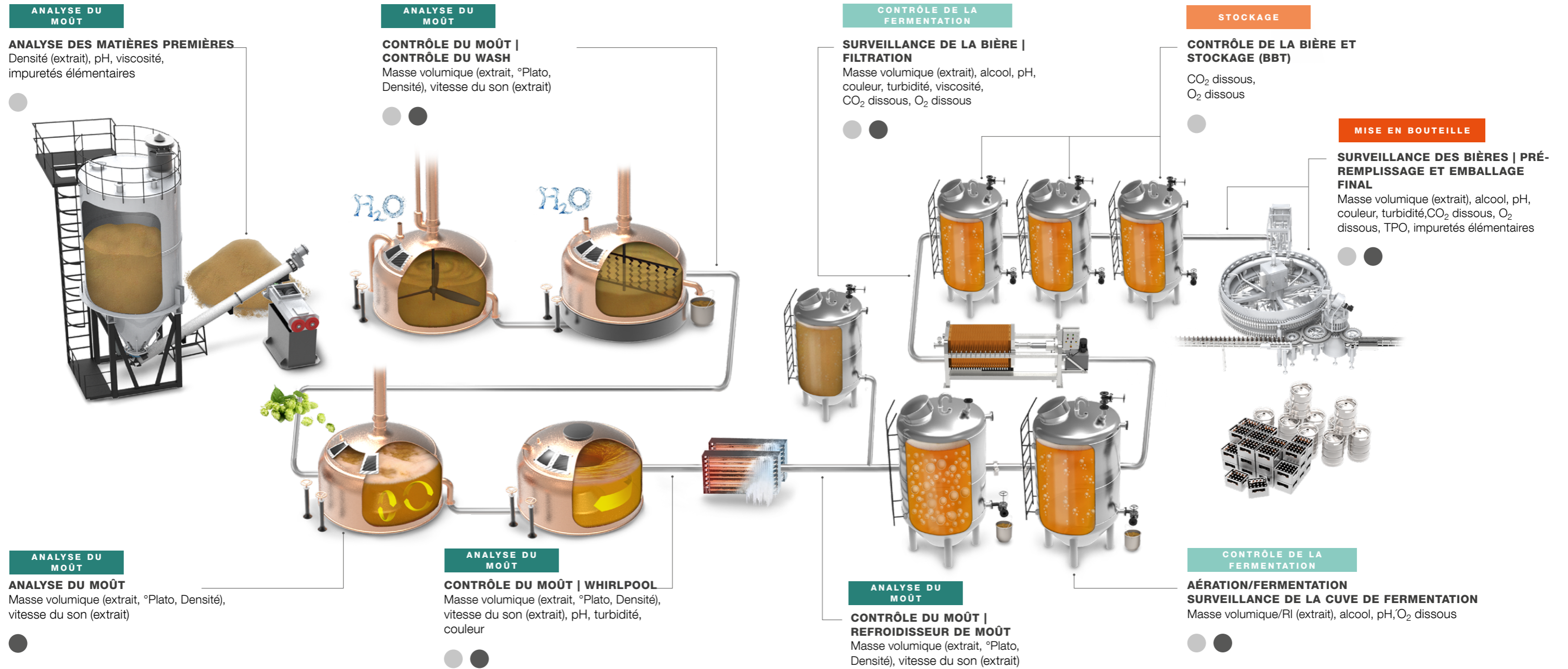
- Remplissage direct à partir de bouteilles en verre et des canettes
- Correction automatique de l'effet du CO₂ dissous

PBA 5001 Beer n'est pas uniquement ultra-rapide, il est également plus fiable pour les analyses de routine. Les erreurs éventuelles lors de la préparation de l'échantillon sont totalement évitées grâce au remplissage direct à partir de la boisson conditionnée et à la correction automatique de tous les paramètres mesurés pour l'impact du CO₂ dissous.

Terminez votre analyse de bière

ANTON PAAR EST LE PREMIER FOURNISSEUR MONDIAL À PROPOSER UNE GAMME COMPLÈTE DE DISPOSITIFS D'ANALYSE DE LA BIÈRE.

Grâce à 25 instruments de laboratoire et de process, vous avez la possibilité de suivre plus de 15 paramètres en tout point dans votre usine. Simplifier le contrôle de la qualité de vos bières n'a jamais été aussi facile. Les instruments sont calibrés et ajustés en un seul clic. Une assistance et des services mondiaux sont offerts grâce à des spécialistes locaux. Bénéficiez de 40 années d'expertise dans l'industrie de la bière.



Pour trouver plus de solutions pour les systèmes de production de bière et découvrir notre gamme d'instruments, consultez :

MESURE EN LABORATOIRE (Y COMPRIS LES INSTRUMENTS PORTATIFS)

MESURE DE PROCESS

www.anton-paar.com/beer

Améliorer un processus fin



MASSE VOLUMIQUE
Les densimètres DMA

1 MASSE VOLUMIQUE
DMA 4101, DMA 4501,
DMA 5001

Le cœur battant du densimètre - le tube en U oscillant fabriqué à la main en verre borosilicaté - est désormais encore plus ingénieux. Bienvenue dans un densimètre puissant et intelligent, piloté par la méthode brevetée Pulsed Excitation, prêt à relever les défis de mesure avec les plus hauts niveaux de précision et de fiabilité pour les années à venir.

2 UNITÉ DE MANIPULATION
D'ÉCHANTILLONS
Xsample 320 / 520

La série Xsample d'Anton Paar vous offre plus d'options en matière d'automatismes que vous n'en trouverez sur le marché. Les différentes unités de remplissage et de rinçage XSample sont combinées à une large gamme d'instruments de mesure d'Anton Paar pour fournir le flux d'automatismes précis dont vous avez besoin.

3 pH
pH 3101 / pH 3201

Les modules de mesure pH 3101 et pH 3201 permettent la détermination simultanée de la valeur pH ainsi que d'autres paramètres de qualité. Des configurations polyvalentes permettent des mesures de pH sous des pressions allant jusqu'à 6 bar dans une variété de liquides et fournissent un aperçu de vos échantillons.

4 CO₂
CarboQC ME

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

5 ALCOOL / COULEUR
Alcolyzer 3001 Beer,
Alcolyzer 3001 Beer avec
option couleur 430 nm

La clé de l'Alcolyzer 3001 est sa mesure sélective de l'alcool. Cette solution sans entretien permet d'obtenir des résultats en matière d'alcool avec un seul ajustement. Avec la mesure de la couleur en option, l'Alcolyzer 3001 est votre partenaire idéal pour l'analyse de la bière.

6 SYSTÈME DE PERÇAGE ET DE
REPLISSAGE
PFD / PFD Plus

Les dispositifs de perçage et de remplissage PFD et PFD Plus vous permettent de remplir vos échantillons directement à partir de canettes, de bouteilles en verre ou de bouteilles en PET. Si la totalité du volume d'échantillon est nécessaire pour obtenir des résultats de mesure fiables et reproductibles à partir de longs goulots d'étranglement, le dispositif de remplissage PFD Plus est la solution idéale.

7 CO₂
Option O₂ Plus pour CarboQC
ME

Le capteur optochimique de l'oxygène dans l'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 / PFD (Plus) existant. La mesure de la teneur en O₂ d'un échantillon est essentielle pour estimer la durée de conservation du produit fini.



“

Nous avons confiance dans la haute qualité de nos instruments. C'est pourquoi nous proposons une **garantie totale de trois ans.**

”

Tous les nouveaux instruments* incluront la réparation pendant 3 ans. Vous évitez des coûts imprévus et vous pouvez vous fier à votre instrument en permanence. En plus de la garantie, nous proposons un large éventail de services supplémentaires et d'options de maintenance.

*En raison de la technologie qu'ils utilisent, certains instruments requièrent un entretien conformément au planning de maintenance. Les 3 ans de garantie sont conditionnés par le respect du planning de maintenance.

Service et assistance assurés directement par le fabricant

Nos services complets vous offrent une couverture individuelle optimale pour votre investissement, **garantissant une productivité maximale.**



LA PROTECTION DE VOTRE INVESTISSEMENT
Quelle que soit votre intensité d'utilisation, nous vous aidons à maintenir votre appareil en bon état et à protéger votre investissement – 3 ans de garantie inclus.



Temps de réponse extrêmement court
Nous savons que c'est parfois urgent. C'est la raison pour laquelle nous répondons à votre demande dans un délai de 24 heures. De vraies personnes et non des assistances virtuelles sont à votre entière disposition pour vous aider.



Des ingénieurs de service certifiés
La formation continue et minutieuse de nos experts techniques est le fondement même de notre excellence de service. La formation et la certification sont réalisées dans nos locaux.



NOTRE SERVICE EST MONDIAL
Notre large réseau de service destiné à nos clients s'étend sur 86 sites avec un total de 350 ingénieurs de service certifiés. Où que vous soyez, il y a toujours un ingénieur de service Anton Paar à proximité.

Système d'analyse de la bière

PBA 5001 Beer

PLAGE DE MESURE		
Alcool		0 à 12 %v/v
Extrait original		0 à 30 °Plato
Masse volumique		0 à 3 g/cm ³
Couleur (en option)		0 à 120 EBC
pH (en option)		de pH 0 à pH 14
CO ₂	-	0 vol. à 6 vol. (0 g/L à 12 g/L) à 30 °C (86 °F) 0 vol. à 10 vol. (0 g/L à 20 g/L) <15 °C (59 °F)
O ₂	-	0 ppm à 4 ppm
ÉCART-TYPE DE RÉPÉTABILITÉ		
Alcool		0,01 %v/v
Moût		0,03 °Plato
Masse volumique		0,000005 g/cm ³ (DMA 4501) 0,000001 g/cm ³ (DMA 5001)
Couleur (en option)		0,1 EBC
pH (en option)		0,02 (dans la plage de pH 3 à 7)
CO ₂	-	0,005 vol. (0,01 g/l)
O ₂	-	2 ppb (dans la plage < 200 ppb)
INFORMATIONS GÉNÉRALES		
Fonctions de mesures	U-View™, FillingCheck™, ThermoBalance™, correction de la viscosité sur toute la plage	
Quantité minimum d'échantillon par mesure	30 ml	150 ml
Durée typique de la mesure par échantillon	3 minutes (remplissage compris)	
Cadence d'échantillons typique	15 échantillons par heure	
Écran	10,1" TFT WVGA (1280 px x 800 px) ; écran tactile PCAP	
Commandes	Écran tactile, clavier en option, souris et lecteur de code-barres	
Mémoire interne	Plus de 10 000 valeurs de mesure avec des images de caméra	
Alimentation électrique	CA 100 à 240V, 50/60 Hz, fluctuation ±10 %, 190 VA	
Interfaces de communication	5 x USB, Ethernet, CAN, RS232	
Dimensions (L x l x h)	482 mm x 730 mm x 446 mm (19.0 in x 28.7 in x 17.6 in)	482 mm x 750 mm x 670 mm (19.0 in x 29.5 in x 26.4 in)
Poids	environ 35,7 kg (77 lbs)	
Conditions ambiantes	(EN 61010) Utilisation à l'intérieur uniquement	
Température ambiante	15 °C à 35 °C (59 °F à 95 °F)	
Humidité de l'air	sans condensation, 20 °C, <90% humidité relative, 25 °C, <60% humidité relative, 30 °C, <45% humidité relative	

© 2021 Anton Paar GmbH | Tous droits réservés.
Les spécifications peuvent faire l'objet de modifications sans avis préalable.
XDLIP048FR-B

www.anton-paar.com