упаковке PBA 5001 Wine

Си
авт

Описание Анализ пива в упаковке PBA 5001 Wine

Анализатор Anton Paar PBA 5001 Wine вина. Система для комплексного анализа вина PBA 5001 Wine отвечает всем требованиям промышленных производителей.

PBA 5001 Wine обеспечивает автоматизированный анализ вина всего за три минуты – в 9 раз быстрее, чем классическими методами с использованием дистилляции. Благодаря одновременному измерению из бутылки за один цикл сразу нескольких важнейших параметров напитка, трудозатраты на калибровку, пробоподготовку и очистку сводятся к минимуму, что сэкономит до двух часов в день. Система PBA 5001 Wine имеет модульную концепцию и конфигурируется в соответствии с вашими потребностями.

Анализаторы вина измеряют все ключевые параметры непосредственно в конечной упаковке. Следите за стабильностью от партии к партии уже в емкости для хранения и пордтверждайте качество вина после розлива, чтобы соответствовать требованиям законодательства и своим внутренним нормативам. Незамедлительно выявляйте проблемы с линией розлива и оптимизируйте процесс розлива. Одновременный анализ всех параметров качества с помощью одного анализатора сокращает время анализа всего до трех минут – это более чем в 9 раз быстрее, чем при использовании стандартных методов.

Анализаторы упакованного вина объединяют уникальные технологии измерения содержания алкоголя и растворенного CO2. Определяйте селективно содержание алкоголя с помощью самой передовой на рынке технологии Alkolyzer от Anton Paar и дополнительно селективно измеряйте растворенный в напитке CO2 без влияния других растворенных газов. Наша система PBA 5001 Wine обеспечивает достоверность налоговых деклараций, основанных на содержании алкоголя или CO2, и позволяет точно определить концентрацию CO2 для каждого сорта игристого вина и порадовать ваших клиентов непревзойденным стабильным вкусом – и все это без какой-либо пробоподготовки.

Прямое заполнение образца в анализатор упакованных напитков под давлением устраняет необходимость в пробоподготовке, использовании стеклянной посуды и потенциальном загрязнении продукта. Это исключает взаимодействие оператора с образцом и обеспечивает абсолютную надежность результатов анализа. Готовая упаковка – чаще всего стеклянная бутылка - помещается в пробоотборное устройство PFD или SFD для прямого переноса образца в измерительную систему. Система может работать с любым типом закупорки упаковки.

Измерительная система очень просто калибруется и настраивается с помощью воды и водно-спиртового раствора. Полностью автоматизированные пошаговые инструкции проведут вас через процедуры калибровки и настройки. Новые виды продукции не представляют сложности: любые образцы можно сразу же измерять, нет необходимости в какой-либо калибровке под какой-то конкретный вид готового продукта.

Модульная конфигурация анализатора упакованных напитков позволяет вам сконфигурировать идеальное решение для измерения, включая необходимые вам дополнительные параметры. Проанализируйте все необходимые параметры качества вина в единой системе за один цикл измерений, максимально упростив анализы в вашей лаборатории. Выбирайте из более чем 30 параметров измерения для построения вашей индивидуальной измерительной системы, возможности которой можно будет расширить в любое время.

Области применения

- Напитки
- Пищевая Индустрия
- Вина, игристые вина
- Пищевые продукты

Характеристики Анализ пива в упаковке PBA 5001 Wine

Параметр	Значение
Диапазон измерения плотности	0 - 3 г/см³
Температура измерения	15°C / 20°C
Давление	До 10 бар (абсолютное давление)
Диапазон измерения концентрации спирта	0 - 20 % об/об
Диапазон измерения концентрации сахара	0 - 15 °Brix
Диапазон измерения CO_2	0 - 6 об.% (0 - 12 г/л) при 30 °C; 0 - 10 об.% (0 - 20 г/л) при T < 15 °C
Диапазон измерения O_2	0 - 4 ppm
Диапазон измерения pH (опционально)	0 - 14
Диапазон измерения мутности (опционально)	0 - 100 EBC / 0 - 400 NTU
Повторяемость измерения плотности	0.00001 г/см³ (DMA 4101); 0.000005 г/см³ (DMA 4501); 0.000001 г/см³ (DMA 5001)
Повторяемость измерения температуры	0.02 °C (DMA 4101); 0.01 °C (DMA 4501); 0.001 °C (DMA 5001)
Повторяемость измерения спирта	0.01 % об/об

Параметр	Значение
Повторяемость измерения концентрации сахара	0.015 °Brix (DMA 4101); 0.01 °Brix (DMA 4501); <0.01 °Brix (DMA 5001)
Повторяемость измерения CO_2	0.005 об.% (0.01 г/л)
Повторяемость измерения O_2	2 ppb (в диапазоне <200 ppb)
Повторяемость измерения pH	0.02 (в диапазоне pH 3 - 7)
Повторяемость измерения мутности	0.02 EBC / 0.08 NTU
Ключевые особенности и технологии	U-View™, FillingCheck™, ThermoBalance™, коррекция влияния вязкости во всём диапазоне
Минимальный объем образца для измерения	150 мл
Типичное время измерения одного образца	3 минуты
Типичная производительность измерения	15 образцов в час
Дисплей	10.1" TFT WXGA (1280 x 800 пикселей); технология сенсорного экрана PCAP
Управление	Сенсорный экран, опциональная клавиатура, мышка и считыватель штрих-кода
Внутренняя память	Более 10000 измеренных значений с фотографиями ячейки
Электропитание	Переменный ток 100 - 240 В, 50/60 Гц, флуктуации ±10 %, 190 Вт
Интерфейсы	5 x USB, Ethernet, CAN, RS232
Размеры (Ширина x Глубина x Высота)	482 мм x 750 мм x 670 мм
Вес	Примерно 35,7 кг
Условия эксплуатации	(EN 61010) Для работы только внутри помещения
Температура окружающего воздуха	15 °C - 35 °C
Влажность воздуха	Без конденсации; 20 °C, <90 % относительной влажности; 25 °C, <60 % относительной влажности 30 °C, <45 % относит. влажности

© 2012-2025, ЭСКО
Контрольно измерительные
приборы и оборудование

ТЕЛЕФОН В МОСКВЕ
+7 (495) 258-80-83