

Analyse automatique du vin en moins de trois minutes.

Mesures rapides et faciles du vin au laboratoire.

Le degré d'alcool de votre vin est un paramètre important qui doit être maîtrisé pour la production, le control qualité et l'étiquetage de celui-ci.

L'Alcolyzer Vin M/ME d'Anton Paar apporte une mesure précise du degré d'alcool (%v/v) du vin tranquille, du vin effervescent, de l'alcool de riz, des alcopops et encore des moûts en fermentation.

Il utilise une méthode basée sur de l'absorption proche infra-rouge (US 6,690,015; AT 406711) afin de déterminer spécifiquement la teneur en éthanol et ce sur une large plage de mesure. Les autres constituants de la boisson n'interviennent pas et les mesures sont ainsi valides quelle que soit la couleur, l'âge ou encore la région de vos vins.

L'Alcolyzer Vin M combiné à un densimètre permet de mesurer simultanément la teneur en alcool (%m/m), la densité et l'extrait total (g/L). Ces valeurs sont utiles pour le calcul du volume, le chargement des camions et les hauteurs de remplissage des bouteilles. Ce système de mesure modulaire peut également intégrer d'autres options comme la turbidité et le pH.

Mesurer avec l'Alcolyzer Vin M/ME nécessite un minimum d'effort. Il suffit simplement d'injecter l'échantillon et d'appuyer sur « démarrer ». Avec un seul et même ajustement en deux points, il est possible de mesurer un vin blanc succédant à un vin rouge, sans aucun nettoyage entre les deux échantillons. L'avantage de cela : une mesure en moins d'une minute avec une injection manuelle.

L'écran 10,4 pouces, doté de la technologie PCAP, permet une utilisation conviviale et un affichage clair des résultats.

Afin d'augmenter l'efficacité, il est possible d'ajouter un passeur d'échantillons « plug and play » XS 520 de 24 ou 48 positions. Avec le passeur XS 520, le prélèvement et la mesure de l'échantillon sont réalisés en moins de trois minutes pour chacun des échantillons.

L'Alcolyzer Vin M/ME d'Anton Paar pour une analyse automatique du vin au laboratoire.

Pour plus d'information, visitez notre site www.anton-paar.com