



Мечтаете о крупном производстве в маленькой пивоварне?

Анализатор содержания спирта и экстракта Alex 500 для крафтового пива обеспечивает надежные результаты, сравнимые с лабораторными, даже в самой маленькой пивоварне. Этот прибор сделает Вас независимыми от других лабораторий.

Не просто название

Alex 500 - это прибор для определения содержания спирта и экстракта, калорийности и степени ферментации пива.

Название прибора образовано от слов Alcohol и extract: один анализатор измеряет все важные параметры пива на всех этапах производства. Это позволяет очень быстро реагировать и управлять процессом пивоварения, основываясь на показаниях одного единственного прибора. Возможность быстрого реагирования особенно важна для малых пивоварен, поэтому Alex 500 станет отличным помощником для многих крафтовых пивоварен.

- Прямой мониторинг в реальном времени.
- Нет необходимости в дистилляции.
- Превосходно отслеживаемые результаты.

Прибор, который так ждали малые пивоварни

Alex 500 имеет два режима работы, которые удовлетворяют всем требованиям при производстве пива.

В стандартном режиме с лабораторной точностью определяются содержание спирта, начальный и реальный экстракт и другие важные параметры пива, как калорийность, степень ферментации и т.д.

В режиме ферментации проводится мониторинг типичного процесса ферментации. Кривые ферментации для каждого продукта, полученные путем измерения плотности, выводятся прямо на экран с привязкой к емкости, в соответствии с ID образца.

Alex 500 - это отличное сочетание цены и качества.

- **Честный:** затраты могут быть правильно посчитаны.
- **Надежный:** проверенная технология гарантирует достоверный результат.
- **Ценный:** позволяет быстро корректировать нежелательные отклонения.



Полезно знать

Alex 500 определяет содержание спирта в пиве с точностью 0.2 об. % и измеряет плотность с точностью 0.001 г/см³. Маленький инструмент с большими возможностями!

Alex 500 - результат многолетнего опыта работы в сфере производства приборов для индустрии напитков

Alex 500 основан на запатентованной комбинации технологий: содержание спирта измеряется с помощью спектроскопии в ближней ИК области спектра, а плотность - на основе метода осциллирующей U-образной трубки.



У Вас остались вопросы?

Свяжитесь с местным представителем Anton Paar:
paar@avrora-lab.com