



1-CUBE s. r. o.

Hamry 3567, 580 01 Havl. Brod, Czech Republic

tel + 420 569 433 620, fax + 420 569 422 144

e-mail: 1-cube @ 1-cube.com web site: www.1-cube.com

ANALYSEURS POUR LA BIÈRE ET LE VIN – AP01, AP02

Application:

Ils permettent :

- D'effectuer une analyse complète de la bière, du vin et autres boissons en déterminant l'extrait apparent, réel et original en pourcentage massique ou en degrés PLATO ou Brix
- De déterminer la teneur en alcool de la bière en pourcentage de volume ou en pourcentage de masse (°PLATO), la densité de la bière d₂₀ (20 °C), ou la densité relative de la bière d₂₀/20 (20 °C) et l'énergie utilisable en kcal/100 ml ou en kJ/100 ml.
- Il est aussi possible d'utiliser l'analyseur pour préparer des échantillons et en mesurer la teneur en substances volatiles tel que le diacétyl, le furfural, le CO₂ et le SO₂ dans la bière.
- Vérifier d'autres analyseurs automatiques (modèle AP02).

Description technique:

L'analyseur **AP01** effectue une distillation rapide de l'échantillon. Tout d'abord, un densimètre permet de déterminer la densité de l'échantillon. Lorsque la distillation est terminée, le distillat est récupéré et de l'eau distillée est ajoutée pour obtenir le volume d'origine de l'échantillon. La teneur en alcool du distillat est donnée par l'alcoomètre. Ensuite, le logiciel de l'appareil permet de saisir les valeurs des mesures pour obtenir les valeurs calculées, et ce pour plusieurs échantillons.

L'analyseur **AP02** effectue également une distillation rapide de l'échantillon. La densité initiale de l'échantillon est mesurée avec un pycnomètre. Lorsque la distillation est terminée, le distillat est récupéré et sa teneur en alcool est déterminée avec un pycnomètre. Ensuite, le logiciel de l'appareil permet de saisir les valeurs des mesures pour obtenir les valeurs calculées, et ce pour plusieurs échantillons.

L'analyse par distillation rapide permet d'obtenir des résultats précis rapidement. De plus, le fonctionnement semi automatique simplifie l'utilisation des appareils.



Paramètres techniques:

Etendue de mesure (bière):

Alcool volume %.....13
Extrait original °PLATO....20
Densité₂₀ g/ml.....1,0240

Précision:

Alcool a_{20/20}.....+- 0,05
Extrait original.....+-0,06

Etendue de mesure (vin):

Alcool volume %.....23
Densité₂₀ g/ml.....1,0360
Densité relative.....0,8 – 1,2
Extrait sec g/l0,3 - 50

Précision:

Alcool a_{20/20}.....+- 0,05% vol.
Densité.....+-0,0001 g/ml