



1-CUBE s. r. o.

Hamry 3567, 580 01 Havl. Brod, Czech Republic

tel + 420 569 433620, fax + 420 569 422144

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

АНАЛИЗАТОР AP01 и AP 02 ДЛЯ АНАЛИЗА ПРОБ ПИВА, ВИНА И СЛОБОАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ

Применение:

1. **Для определения : общего анализа пива, вина и слабоалкогольных сладких напитков**
Позволяет определить:
Кажущийся, действительный и исходный экстракт пива, вина, в массовых %, $^{\circ}$ PLATO , или $^{\circ}$ Brix, содержание алкоголя в пиве, вине в объемных или массовых %, плотность пива, вина $-h_{20}$ (при 20 $^{\circ}$ C), относительную плотность $h_{20/20}$ (при 20 $^{\circ}$ C), кажущуюся и фактическую степень сбраживания, энергетическую ценность в ккал/ 100 мл, кДж/100 мл.
2. **Для подготовки проб при определении текучих веществ : диацетила, фурфурола, CO₂, SO₂ в пиве, текучих кислот в вине.**

Техническое описание:

Принцип работы анализатора AP01 состоит в быстрой дистилляции пробы. Вначале определяется плотность пробы при помощи плотностномера. После этого производится дистилляция пробы и проба дополняется до исходного объема дистиллированной водой. При помощи спиртометра определяется содержание алкоголя в дистилляте. Определенные значения заносятся в программу, входящую в поставку. Программа произведет автоматический расчет общего анализа пробы и полученные результаты будут изображены.

Принцип работы анализатора AP02 также состоит в быстрой дистилляции пробы. Вначале производится дистилляция пробы и при помощи пикнометра определяется содержание алкоголя в дистилляте. Определенные взвешенные значения заносятся в программу, входящую в поставку. В программе записаны все значения для каждого пикнометра (вес пустого пикнометра и его вес с водой). После занесения в программу номера пикнометра и полученных значений программа произведет автоматический расчет общего анализа пробы и полученные результаты будут изображены .

За счет применяемой методики быстрой дистилляции получают точные результаты анализа проб. Применение прибора значительно упрощает анализ проб. Прибор сконструирован как полуавтомат и не требует особых навыков у обслуживающего персонала.



Технические параметры :

Рабочий интервал для пива :

алкоголь об. %.....13
плотность h_{20} г/мл.....1,0240
исходный экстракт $^{\circ}$ Plato.....20
точность определения:
алкоголь $a_{20/20}$ $\pm 0,05$
исходный экстракт..... $\pm 0,06$

Рабочий интервал для вина :

алкоголь об. %23
плотность h_{20} г/мл.....1,0360
относительная плотность... $0,8 \div 1,2$
сухой экстракт..... $0,3 \div 50$ г/л
точность определения:
плотность h_{20} $\pm 0,0001$
алкоголь $a_{20/20}$ $\pm 0,05$