



Hamry 3567, 58001 Havlíčkův Brod, Czech Republic.

tel + 420 569 433 620

1-cube@1-cube.com

www.1-cube.com

DESATURATEUR – OP

Application :

Préparation efficace des échantillons : élimination rapide du CO₂ de l'échantillon en vue d'une analyse chimique ultérieure.

Surveillance en temps réel de la fermentation : aperçu immédiat du processus de fermentation dans les CCT, les cuves de maturation et autres cuves.

Description :

La plupart des analyses chimiques de la bière et des boissons gazeuses nécessitent l'élimination préalable du CO₂. Le désaturateur OP prépare un échantillon de 150 ml pour analyse en moins d'une minute. Associé à une vanne d'échantillonnage aseptique (type AOV) et à un saccharimètre, il forme un système complet permettant de déterminer rapidement et précisément le degré de fermentation directement à partir des cuves de traitement.

L'appareil est conçu pour la décarbonatation très rapide d'échantillons de bière et de boissons gazeuses selon le principe de l'agitation mécanique. L'ensemble se compose d'un récipient en plexiglas transparent et d'un couvercle amovible avec un agitateur intégré. L'électronique de commande permet un réglage précis de la durée d'agitation, ce qui permet de définir le niveau requis d'élimination du CO₂.



Spécifications techniques :

Paramètre	Gamme / Valeur
Volume max. de l'échantillon	150 ml
CO ₂ max. après 60 s de désaturation	0,05%
Alimentation électrique	230 V / 50 Hz, 2,5 A
Dimensions (L × l × h)	320 × 320 × 320 mm
Poids	4 kg

Contenu de la livraison :

- Désaturateur OP, Manuel

Accessoires (optionnel) :

- Tube à essais gradué en verre
- Densimètres

Avantages :

- Élimination très rapide du CO₂ de l'échantillon de boisson avant l'analyse.
- Par rapport aux agitateurs classiques, l'élimination du CO₂ de l'échantillon est dix fois plus rapide.

FAQ:

Comment déterminer rapidement le degré de fermentation à l'aide du désaturateur OP ?

La procédure de mesure est rapide et ne nécessite que trois étapes simples :

1. **Prélèvement d'échantillon** : prélevez environ 150 ml de bière dans la cuve cylindro-conique (CCT).
2. **Désaturation** : placez l'échantillon dans le dispositif OP. En moins d'une minute, le CO₂ est entièrement éliminé de l'échantillon, ce qui est essentiel pour la précision de la mesure.
3. **Mesure** : versez la bière dégazée dans le tube gradué (intégré directement dans le désaturateur) et lisez immédiatement le degré de fermentation actuel à l'aide d'un densimètre de brassage (saccharimètre).