



1-CUBE

Hamry 3567, 58001 Havlíčkův Brod, Czech Republic.

tel + 420 569 433 620

1-cube@1-cube.com

www.1-cube.com

Descarbonizador de bebidas carbonatadas – Tipo OP

Uso:

- **Preparación eficaz de muestras:** Eliminación rápida de CO₂ de la muestra para un posterior análisis químico.
- **Control de fermentación en tiempo real:** Visión inmediata del proceso de fermentación en CKT, tanques de maduración y otros tanques.

Descripción técnica:

La mayoría de los análisis químicos de la cerveza y las bebidas carbonatadas requieren la eliminación previa de CO₂. El descarbonizador tipo OP prepara 150 ml de muestra para análisis en un minuto. En combinación con la válvula de muestreo aséptica (tipo AOV) y el sacarímetro, forma un sistema completo para la determinación rápida y precisa del grado de fermentación directamente desde los tanques de producción.

El equipo se utiliza para la descarbonización muy rápida de muestras de cerveza y bebidas carbonatadas mediante mezcla mecánica. El conjunto consta de un recipiente transparente de plexiglás y una tapa desmontable con agitador integrado. La electrónica de control permite un ajuste preciso del tiempo de mezcla, lo que permite definir el grado deseado de eliminación de CO₂.



Parámetros técnicos:

Parámetro	Rango / Valor
Volumen máximo de muestra descarbonizada	150 ml
Contenido máximo de CO ₂ tras 60 seg de descarbonización	0,05%
Alimentación	230V/50Hz, 2,5A
Dimensiones (fondo x ancho x alto)	320 x 320 x 320 mm
Peso	4 kg

Alcance del suministro:

- Descarbonizador tipo OP, manual de instrucciones

Accesorios: (no incluidos en el suministro):

- Tubo medidor de vidrio
- Densímetros cerveceros

Ventajas:

- Eliminación muy rápida de CO₂ de la muestra de bebida antes de su análisis.
- En comparación con los agitadores clásicos, la eliminación de CO₂ de la muestra es significativamente más rápida.

Preguntas frecuentes (FAQ):

¿Cómo determinar rápidamente el grado de fermentación usando el descarbonizador OP?

El procedimiento de medición es rápido y solo requiere tres pasos sencillos:

1. **Toma de muestra:** Extraiga aproximadamente 150 ml de cerveza del tanque cilíndrico-cónico (CKT).
2. **Descarbonización:** Coloque la muestra en el equipo OP. En 1 minuto se eliminará completamente el CO₂ de la muestra, lo cual es necesario para la precisión de la medición.
3. **Medición:** Vierta la cerveza desgasificada en el tubo medidor (integrado directamente en el descarbonizador) y, usando un densímetro cervecero (sacarímetro), lea inmediatamente el grado de fermentación actual.