



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

Entkarbonierer für kohlendioxidhaltige Getränke – Typ OP

Verwendung:

- **Effektive Probenvorbereitung:** Schnelle Entfernung von CO₂ aus der Probe für die anschließende chemische Analyse.
- **Echtzeit-Fermentationskontrolle:** Sofortiger Überblick über den Verlauf der Gärung in Gärtanks, Lagertanks und anderen Behältern.

Technische Beschreibung:

Die meisten chemischen Analysen von Bier und kohlendioxidhaltigen Getränken erfordern eine vorherige Entfernung von CO₂. Der Dekarbonierer Typ OP bereitet innerhalb einer Minute 150 ml Probe für die Analyse vor. In Kombination mit dem aseptischen Entnahmeventil (Typ AOV) und einem Saccharometer bildet er ein komplettes System für die schnelle und präzise Bestimmung des Gärgrades direkt aus den Betriebstanks.

Das Gerät dient der sehr schnellen Dekarbonisierung von Bier- und Getränkemustern nach dem Prinzip des mechanischen Rührens. Die Einheit besteht aus einem transparenten Behälter aus Plexiglas und einem abnehmbaren Deckel mit integriertem Rührwerk. Die Steuerelektronik ermöglicht eine präzise Einstellung der Rührzeit, wodurch der gewünschte Grad der CO₂-Entfernung definiert werden kann.



Technische Daten:

Parameter	Bereich / Wert
Maximales Volumen der dekarbonisierten Probe	150 ml
Maximaler CO ₂ -Gehalt nach 60 Sekunden Dekarbonisierung	0,05%
Stromversorgung	230V/50Hz, 2,5A
Abmessungen (H x B x T)	320 x 320 x 320 mm
Gewicht	4 kg

Lieferumfang:

- Dekarbonizátor typ OP, návod k obsluze

Zubehör: (nicht im Lieferumfang enthalten – nur auf Kundenwunsch)

- Glas-Messzylinder
- Brauereihydrometer

Hauptvorteile:

- Schnelle Entfernung von CO₂ aus der Getränkprobe vor der Analyse.
- Im Vergleich zu herkömmlichen Schüttlern erfolgt die CO₂-Entfernung aus der Probe um ein Vielfaches schneller.

Häufig gestellte Fragen (FAQ):

Wie bestimmt man schnell den Gärgrad mit dem Dekarbonisierer OP?

Der Messvorgang ist schnell und erfordert nur drei einfache Schritte:

1. **Probenentnahme:** Entnehmen Sie etwa 150 ml Bier aus dem Zylindrokonuschen Tank (CKT).
2. **Dekarbonisierung:** Geben Sie die Probe in das Gerät OP. Innerhalb einer Minute wird das CO₂ vollständig aus der Probe entfernt, was für die Genauigkeit der Messung erforderlich ist.
3. **Messung:** Füllen Sie das entgaste Bier in den Messzylinder (direkt im Dekarbonisierer integriert) und bestimmen Sie den aktuellen Gärgrad sofort mit einem Brauereihydrometer (Saccharometer).