



1-CUBE

Hamry 3567, 580 01 Havl. Brod, Czech Rep.

tel + 420 569 433 620

1-cube@1-cube.com

www.1-cube.com

Dekarbonizator napojów gazowanych – Typ OP

Zastosowanie:

- **Efektywne przygotowanie próbek:** szybkie usunięcie CO₂ z próbki do późniejszej analizy chemicznej.
- **Kontrola fermentacji w czasie rzeczywistym:** natychmiastowy przegląd przebiegu fermentacji w CKT, tankach dojrzewających i innych zbiornikach.

Opis techniczny:

Większość analiz chemicznych piwa i napojów gazowanych wymaga wcześniejszego usunięcia CO₂. Dekarbonizator typu OP przygotowuje 150 ml próbki do analizy w ciągu jednej minuty. W połączeniu z aseptycznym zaworem poboru próbki (typ AOV) oraz sacharometrem tworzy kompletny system do szybkiego i dokładnego określania stopnia fermentacji bezpośrednio z tanków produkcyjnych.

Urządzenie służy do bardzo szybkiej dekarbonizacji próbek piwa i napojów gazowanych na zasadzie mechanicznego mieszania. Zestaw składa się z przezroczystego pojemnika z pleksi oraz zdejmowanej pokrywy z zintegrowanym mieszadłem. Elektronika sterująca umożliwia precyzyjne ustawienie czasu mieszania, co pozwala na określenie pożądanego stopnia usunięcia CO₂.



Dane techniczne:

Parametr	Zakres / Wartość
Maksymalna objętość dekarbonizowanej próbki	150 ml
Maksymalna zawartość CO ₂ po 60 s dekarbonizacji	0,05%
Zasilanie	230V/50Hz, 2,5A
Wymiary (d x sz x w)	320 x 320 x 320 mm
Waga	4 kg

Zakres dostawy:

- Dekarbonizator typ OP, instrukcja obsługi

Akcesoria (nie wchodzi w skład dostawy – tylko na życzenie klienta):

- Szklana probówka miarowa
- Browarnicze areometry

Główne zalety:

- Bardzo szybkie usunięcie CO₂ z próbki napoju przed jej analizą.
- W porównaniu z klasycznymi wstrząsarkami usunięcie CO₂ z próbki jest wielokrotnie szybsze.

Najczęściej zadawane pytania (FAQ):

Jak szybko określić stopień fermentacji za pomocą dekarbonizatora OP?

Procedura pomiaru jest szybka i wymaga tylko trzech prostych kroków:

1. **Pobranie próbki:** Z cylindrokoniowego tanku (CKT) pobierz około 150 ml piwa.
2. **Dekarbonizacja:** Umieść próbkę w urządzeniu OP. W ciągu 1 minuty CO₂ zostaje całkowicie usunięty z próbki, co jest niezbędne dla dokładności pomiaru.
3. **Pomiar:** Odegazowane piwo przelej do probówki miarowej (zintegrowanej bezpośrednio z dekarbonizatorem) i za pomocą browarniczego areometru (sacharometru) odczytaj aktualny stopień fermentacji.