



1-CUBE

Hamry 3567, 58001 Havlíčkův Brod, Czech Republic.

tel + 420 569 433 620

1-cube@1-cube.com

www.1-cube.com

Декарбонизатор газированных напитков – Тип ОР

Применение:

- **Эффективная подготовка образцов:** Быстрое удаление CO_2 из образца для последующего химического анализа.
- **Контроль ферментации в реальном времени:** Мгновенный обзор хода брожения в ЦКТ, ферментерах и других ёмкостях.

Техническое описание:

Большинство химических анализов пива и газированных напитков требует предварительного удаления CO_2 . Декарбонизатор типа ОР подготавливает 150 мл образца для анализа за одну минуту. В комбинации с асептическим отборным вентилем (тип АОУ) и сахарометром он образует единый комплекс для быстрого и точного определения степени брожения непосредственно из производственных ёмкостей. Прибор предназначен для очень быстрой декарбонизации образцов пива и газированных напитков на принципе механического перемешивания. Конструкция состоит из прозрачной ёмкости из плексигласа и съёмной крышки с интегрированным мешалкой. Управляющая электроника обеспечивает точную настройку времени перемешивания, что позволяет задать требуемую степень удаления CO_2 .



Технические параметры:

Параметр	Диапазон / Значение
Максимальный объем декарбонизируемого образца	150 мл
Максимальное содержание CO ₂ после 60 сек декарбонизации	0,05%
Напряжение сети	230V/50Hz, 2,5A
Размеры прибора	320 x 320 x 320 мм
Вес	4 кг

Комплект поставки:

- Декарбонизатор тип ОР, инструкция по эксплуатации

Принадлежности: (не входит в комплект поставки — только по желанию заказчика)

- Стеклянная мерная пробирка
- Пивоваренные ареометры

Основные преимущества:

- Очень быстрое удаление CO₂ из образца напитка перед его анализом.
- По сравнению с классическими встряхивателями удаление CO₂ из образца происходит на порядок быстрее.

Часто задаваемые вопросы (FAQ):

Как быстро определить степень брожения с помощью декарбонизатора ОР?

Процесс измерения быстрый и включает всего три простых шага:

1. **Отбор образца:** Из цилиндрического танка (ЦКТ) отберите примерно 150 мл пива.
2. **Декарбонизация:** Поместите образец в прибор ОР. В течение 1 минуты CO₂ полностью удаляется из образца, что необходимо для точности измерения.
3. **Измерение:** Освобожденное от газа пиво перелейте в мерную пробирку (интегрированную прямо в декарбонизатор) и с помощью пивоваренного ареометра (сахарометра) сразу считайте текущую степень брожения.