

ANÁLISIS EN LABORATORIO

de bebidas alcohólicas

El nuevo Maselli LP10 Alcohol es un innovador sistema de análisis de laboratorio específicamente desarrollado para la medición de alcohol y extractos en vino, mosto-vino y cerveza. El diseño modular y totalmente configurable, hace que el sistema sea más performante para aplicaciones específicas y asequible a la vez. El análisis de los parámetros se basa en la tecnología óptica: la combinación del índice de refracción y la velocidad del sonido determina, además del Alcohol, otros parámetros de Control de Calidad (Extracto Original y Real).

La precisión de la medición se optimiza mediante el método patentado de refinar la medición del Alcohol con el valor de conductividad de la muestra. Los parámetros opcionales se miden con otro módulo - añadible también posteriormente - que utiliza el método tradicional de presión/ temperatura para medir el CO2 disuelto y un sensor óptico basado en el apagado de la fluorescencia para la medición del oxígeno. La bebida que se va a analizar puede semplearse directamente de un beaker, de un carrusel para un muestreo múltiple o de diferentes tipos de recipientes en caso de que el LP10 esté conectado al muestreador semiautomático Maselli SL01. Todos los datos de análisis se adquieren mediante el software integrado que permite compartíros y analizarlos, incluso a distancia.



Cerveza

**MOSTO
MOSTO EN FERMENTACIÓN
CERVEZA / ANALCOHÓLICA /
MEZCLA DE CERVEZAS**

Vino

**MOSTO
MOSTO EN FERMENTACIÓN
VINO Y VINO ESPUMOSO**

LP10

ANALIZADOR DE LABORATORIO

ALCOHOL, EXTRACTOS, PLATO

PARA LAS INDUSTRIAS DE VINO Y CERVECERA

LP10: muestreo a través de un carrusel

Además del muestreo desde beaker y recipiente (mediante el muestreador semiautomático SL01), el sistema LP10 puede conectarse a un carrusel para realizar muestreos múltiples y continuos.

El producto, que puede tomarse directamente de un depósito, se coloca en las ranuras numeradas del carrusel -hasta 18- y se muestrea continuamente mediante una bomba peristáltica, lo que supone un ahorro considerable de tiempo y costes.



ESPECIFICACIONES OPERATIVAS

		Cerveza	Vino
Alcohol	Rango de medición	0...13% p/p (0...16.5% v/v)	0...13% p/p (0...16.5% v/v)
	Repetibilidad	±0.02 v/v	±0.02 v/v
	Escalas de medición	v/v, p/p	v/v, g/l
Extractos	Rango de medición	0...30 Ew	0...300 g/l
	Repetibilidad	±0.02 Ew	±0.05 g/l
	Escalas de medición	Plato	p/p, g/l
Extractos Originales	Rango de medición	0...30 Plato	
	Repetibilidad	±0.02 Plato	
	Escalas de medición	Plato	
Azúcares Residuales	Rango de medición		0...300 g/l
	Repetibilidad		±0.05 g/l
	Escalas de medición		p/p, g/l

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Temperatura del producto:	5°...+40°C (41°F...104°F)*
Grado de Protección:	
- Receptor	IP65 de EN60529
- Sensores	IP67 de EN60529
Fuente de alimentación:	AC 100...240V, 1.5A, 50/60Hz DC24V 50W - Alimentación opcional

Interfaz: Ethernet, USB

**con compensación automática de la concentración de azúcar mediante sonda termométrica Pt1000 de acero inoxidable AISI 316 3/8" Clase "A" de IEC751*

Consulte la ficha técnica para obtener más datos.

Más productos para cerveza

BA06

Analizador de cerveza



En línea - Alcohol, Plato, Extractos, CO2

LP20

Analizador CO2/O2



Laboratorio / Portable – CO2 y Oxígeno

TP10

Analizador TPO



Laboratorio – TPO, CO2 real, volumen HS



M maselli
PROCESS ANALYZERS

43122 Parma - Italy - Tel. +39.0521.257411

www.maselli.com

