

Twój partner w analizie jakości w małych lokalnych browarach

Producenci piwa mają zaufanie do firmy Hach® i oferowanych przez nią przyrządów do monitorowania analiz jakości, w celu zoptymalizowania smaku, stabilności i jakości wytwarzanych produktów. Który przyrząd odpowiada Twoim potrzebom?

Titrator serii AT1000 firmy Hach

Automatyczne miareczkowanie w celu uzyskania dokładnych i powtarzalnych wyników pomiarów z pełną identyfikowalnością. Bezpieczny w użyciu – minimalny kontakt z odczynnikami i brak konieczności stosowania wskaźników. Wiele parametrów w jednym urządzeniu. Pakiety aplikacyjne dla branży napojów z kluczowymi parametrami, takimi jak kwasowość całkowita, pH i SO_2 .



Przenośny miernik HQ40D z elektrodą do pomiaru pH i przewodności/TDS

Pomiar pH na wszystkich etapach procesu zacierania i pomiar zawartości tlenu rozpuszczonego w brzeczce pomagają utrzymać bardziej spójny profil smakowy piwa. Przyrząd idealny do symulacji aktywności w naczyniu fermentacyjnym.

Opracowany przez firmę Hach zestaw testowy dla lokalnych browarów

Powstał przede wszystkim z myślą o potrzebach małych lokalnych browarów. Zestaw służy do badania parametrów jakości wody mających zasadnicze znaczenie dla wspomagania procesu fermentacji oraz monitoringu zanieczyszczeń wody źródłowej, wpływających na stabilność smaku piwa. Zestaw zawiera wszystkie niezbędne elementy.



Przenośny analizator tlenu Orbisphere 3100 firmy Hach

Zapewnia dokładność pomiarów, wykrywając niski i wysoki pobór tlenu na każdym etapie warzenia. Jego konstrukcja umożliwia łatwe przenoszenie do miejsc, w których pomiary są najbardziej potrzebne. Sprawdza się również w ekstremalnych warunkach towarzyszących procesom piwowarskim, na przykład podczas kontroli wyrwykowych przyrządów in-line lub ogólnej kontroli rozpuszczonego tlenu w browarnictwie rzemieślniczym.

Spektrofotometr DR6000 firmy Hach z oprogramowaniem aplikacyjnym do analizy browarniczej metodą MEBAK lub ASBC

Spektrofotometr DR6000 zapewnia wiarygodne wyniki analizy jakości i umożliwia pomiar kluczowych parametrów w przemyśle browarniczym, takich jak barwa, VDK, jednostki goryczki, stężenie FAN i całkowita zawartość polifenoli, a wstępnie zaprogramowane metody MEBAK i ASBC pomagają zapewnić najwyższą jakość i najlepszy smak piwa. Pakiet aktualizacyjny oprogramowania do analizy browarniczej obejmuje 12 oznaczeń browarniczych, które można bezproblemowo przesać do spektrofotometru DR6000 poprzez złącze USB.



Skontaktuj się z nami, aby dowiedzieć się więcej o tym, w jaki sposób opisane pomiary analityczne mogą usprawnić procesy warzenia, podnieść jakość piwa i pomóc sprostać codziennym wyzwaniom.

www.hach.com



Be Right™