



Alkohol- und Extraktmessgerät
Geeignet für Bier, Wein, Cider, Spirituosen,
Liköre und Sake

Genießen Sie Ihre Freiheit jeden Tag

Tauchen Sie mit dem Alkohol- und Extraktmessgerät Alex 500 in eine neue Ära der Individualität in der Getränkeproduktion ein. Alex 500 bietet Ihnen die Freiheiten, die Sie brauchen, um Ihrer Kreativität freien Lauf zu lassen und Ihr Getränk so von der Masse abzuheben. Alex 500 bestimmt Alkohol und Extrakt von Bier, Wein, Cider, Spirituosen, Likören und Sake.

01 Bier Messen Sie trendige Craft-Biere: Weizenbiere, Porter, Starkbiere, Biermischungen, hopfige Biere und vieles mehr.

02 Wein Erhalten Sie den täglichen Beweis dafür, dass Sie Ihre Weingärung unter Kontrolle haben: für Rot-, Weiß- und Roséweine, sprudelnde und stille sowie in Flaschen oder Tanks vergäerte Produkte.

03 Spirituosen und Liköre Messen Sie hochprozentigen Alkohol – von Spirituosen, die in Holzfässern altern, bis hin zu Likören mit einem Zuckergehalt von bis zu 450 g/L.

04 Cider Beobachten Sie den gärenden Apfelsaft, führen Sie Mischprüfungen durch und messen Sie das Endprodukt: für trockene Apfelweine, traditionelle Cider und aromatisierte Cider-Mischgetränke.

05 Sake Sie erhalten einen „Schnappschuss“ des Alkohol- und Extraktgehalts Ihres Sake-Produkts – ohne destillieren zu müssen.

01



02



03



04



05



Bestimmen Sie den Alkohol- und Extraktgehalt Ihres Getränks, wann immer Sie möchten

Mit dem Alkohol- und Extraktmessgerät Alex 500 sind Sie völlig unabhängig von externen Laboren. Sie haben ein neues Rezept im Kopf und möchten es ausprobieren? Alex 500 begleitet Ihre neue Kreation mit hochgenauer Alkohol- und Extraktbestimmung von Anfang an.

Haben Sie Gewissheit in jeder Phase Ihrer Produktion

Alex 500 misst sämtliche Proben in jedem Produktionsschritt – vom Saft über die Würze oder die Maische bis hin zum Fermentierungsprozess und zum abgefüllten Produkt. Sollten unerwünschte Abweichungen auftreten, können Sie sofort reagieren.

Halten Sie das, was Ihr Etikett verspricht

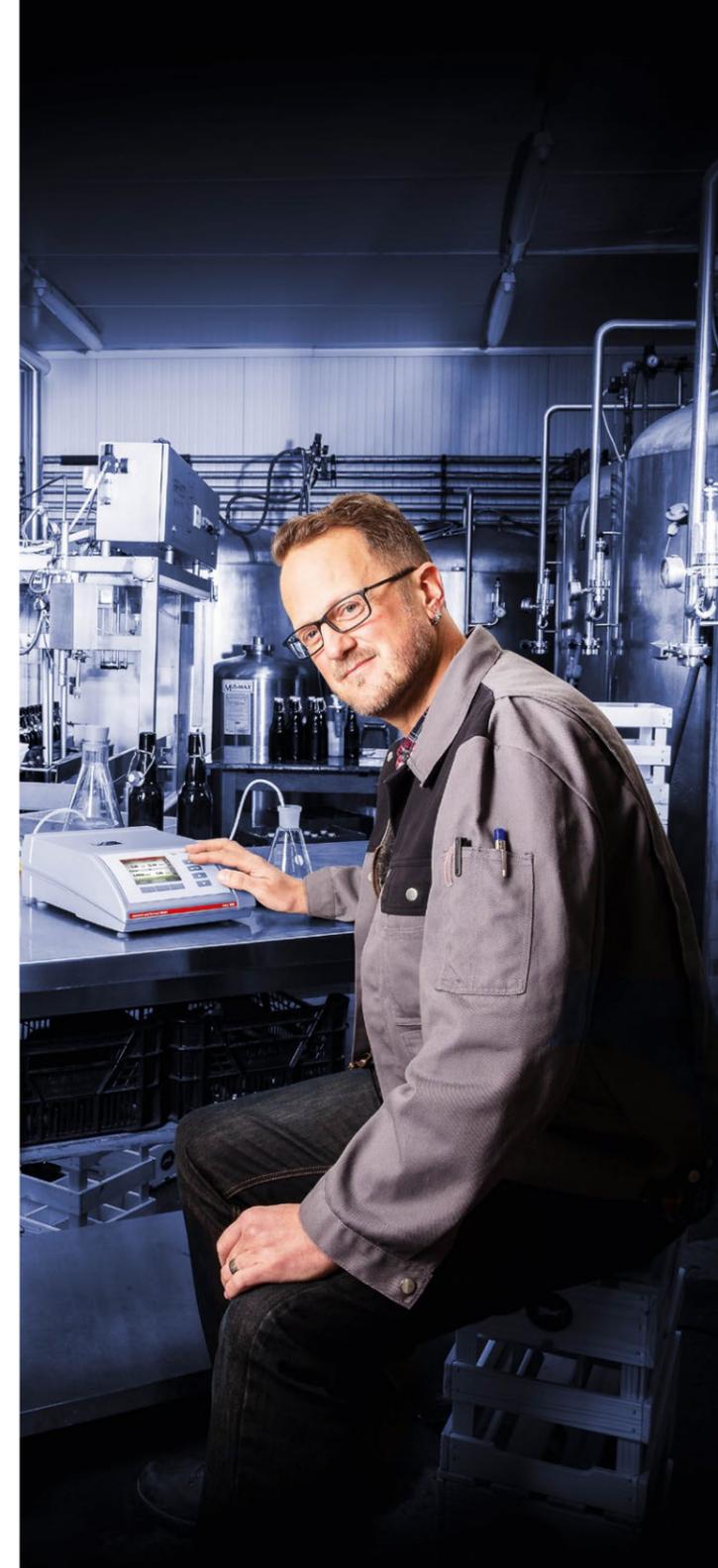
Sorgen Sie für einen großartigen Geschmack und eine gleichbleibende Qualität Ihrer Produkte: Mit Alex 500 garantieren Sie, dass genau das in der Flasche ist, was auf dem Etikett steht und Sie Ihren Kunden versprechen.

Vertrauen Sie bei alkoholischen Getränken auf Expertenwissen

Anton Paar ist der weltweit führende Anbieter von Dichte- und Alkoholmessgeräten für die Analyse alkoholhaltiger Getränke. Alex 500 ist das Ergebnis jahrzehntelanger Erfahrung, auf Ihre Wünsche hin maßgeschneidert. Und dank unseres weltweiten Sales- und Service-Netzwerks können wir Sie jederzeit mit unserem Expertenwissen unterstützen.

Setzen Sie den Fokus auf Qualität vor Quantität

Ihr Innovationsgeist hilft Ihnen, Produkte zu kreieren, die Ihre Kunden lieben. Stellen Sie aber auch sicher, dass Sie genau wissen, was zu tun ist, damit Qualität und Geschmack einzigartig sind, und einer Expansion nichts im Wege steht.



Sicherheit von der Gärverlaufskontrolle bis hin zur finalen Qualitätsprüfung

Visuelle Gärverlaufskontrolle – behalten Sie die Gärung Ihres Produkts stets unter Kontrolle

Überlassen Sie nichts dem Zufall: Behalten Sie Ihre Gärung immer im Blick. Wenn Sie alle exklusiven Aromen behalten wollen, darf die Gärung nicht ins Stocken geraten. Im Gärverlaufsmodus zeigt Ihnen Alex 500 eine Gärverlaufskurve am Display, die über eine Proben-ID einem Tank zugewiesen ist. Der Messwert Ihrer täglichen Messung wird automatisch der angezeigten Kurve hinzugefügt. Ihr Produktionsprozess wird verlässlich beobachtet, damit Sie Abweichungen sofort korrigieren können.

Messen Sie Alkohol und Extrakt während des Mischens und der finalen Qualitätskontrollen

Bestimmen Sie das Ergebnis Ihres Mischprozesses, führen Sie schnelle Kontrollen durch, bevor Sie Ihr Getränk abfüllen oder öffnen Sie ein flaschenvergärtes Produkt für finale Prüfungen: Wenn Sie Alex 500 in den Standardmodus schalten, misst er den Alkohol- und Extraktgehalt Ihres Getränks in höchster Laborgenaugigkeit. Dank dieses Messgeräts können Sie sich sicher sein, dass sowohl der Geschmack als auch die Qualität Ihres Getränks von Charge zu Charge gleich bleiben. Ihre Steuern werden richtig berechnet und Ihre Flaschen beinhalten, was auf dem Etikett steht.

Standardisierte Probenhandhabung für einfache Analyse in Laborqualität

Alex 500 lässt sich schnell und intuitiv bedienen. Das Beste daran ist: Sie können alles selbst erledigen. Die Basisschritte sind klar definiert. Proben mit Kohlensäure müssen zuerst entgast werden, trübe Proben müssen filtriert werden. Sie wählen die passende Messmethode und den Probenamen auf dem Gerät aus, starten die Messung per Knopfdruck und warten bis Alex 500 das Messergebnis anzeigt. Die Trübungswarnung des Geräts macht Sie sogar darauf aufmerksam, wenn Ihre Probe zusätzlich filtriert werden muss.



Perfekte Dokumentation und Rückverfolgbarkeit Ihrer Daten

Bis zu fünf Parameter werden auf dem großen Display angezeigt und im Gerät abgespeichert. Drucken Sie Ihre Ergebnisse kabellos über Bluetooth® aus oder exportieren Sie die Daten für eine vollständige und lückenlos rückverfolgbare Dokumentation. So können Sie Werte verschiedener Produktionschargen vergleichen und Produktionsprozesse so justieren, dass Qualität und Geschmack Ihres Getränks sich selbst übertreffen.

Eigenhändige Kalibrierung und Justierung – für die Messung jedes Produkts zu jeder Zeit

Prüfen Sie schnell und einfach, ob Alex 500 korrekt misst. Sollten Messergebnisse abweichen, führen Sie eine Justierung mit einem Referenzstandard durch, den Sie sogar sonntags zuhause finden: Wasser. Nach einer Nullpunkt-Justierung mit deionisiertem Wasser ist das Gerät bereit für die nächste Messung. Alex 500 ist Ihre Eintrittskarte für eine unabhängige Laboranalyse zu jeder Zeit bei Ihnen vor Ort.

Patentierte Messtechnik, die Ihnen das Leben erleichtert

Alex 500 arbeitet auf Grundlage einer patentierten Kombination von Technologien: Absorptionsmessung via NIR-Spektroskopie und Dichtemessung nach dem Prinzip der Biegeschwingertechnologie. Anhand dieser Messungen und eines umfassenden statistischen Modells werden der Alkohol- und der Gesamtextraktgehalt bestimmt. Außerdem dient der gemessene Dichtewert zusätzlich der Überwachung des Gärverlaufs. Im Gegensatz zu Glasspindeln deckt Alex 500 den gesamten Weinmessbereich ab und nicht nur einen Teil davon. Alex 500 versorgt Sie zu jeder Zeit mit direkten Echtzeitmesswerten. Separate Berechnungen oder Destillationen sind nicht nötig. Ein robustes Gerät für alle Proben in Ihrer Produktion.

Anwendungen und Spezifikationen

Mit dem Alkohol- und Extraktmessgerät Alex 500 setzen Sie die weltbekannte Analysetechnologie von Anton Paar für Ihre gesamte Craft-Getränkeproduktion ein.



Bier Gerade wenn Sie sich für eine Flaschengärung entscheiden oder nach der Gärung Zutaten wie Fruchtsaft hinzufügen, ist ein Alkoholgehalt, der auf Basis des Extraktverlusts während des Brauens errechnet wird, nur ein geschätzter Wert. Alex 500 ist maßgeschneidert für die Analyse neuester Craft-Biere. Lassen Sie Ihren Kreationen freien Lauf und messen Sie alles, von hellem Lager bis tiefschwarzen Stouts, vom Bockbier zum Leichtbier und sogar Biermischungen. Die verfügbaren Messeinheiten beschränken sich nicht nur auf Dichte und Alkohol, sondern beinhalten auch abgeleitete Werte, wie Stammwürze, wirklichen Extrakt, Kalorien, den Vergärungsgrad oder verlorene Grade.

Messbereich, Alkohol: 0,5 %v/v bis 15 %v/v

Alkoholgenauigkeit: 0,2 %v/v



Wein Auch wenn Sie gesetzlich dazu verpflichtet sind, Ihren fertigen Wein zur offiziellen Zertifizierung an eine Behörde zu schicken, bietet Ihnen Alex 500 tägliche Gewissheit darüber, dass Ihr Produktionsprozess nach Plan läuft. Eine fein abgestimmte alkoholische Gärung bringt alle verborgenen Schätze Ihrer Trauben zur Geltung. Daher unterstützt Sie ein täglicher Blick auf Ihre Gärverlaufskurve dabei, Weinliebhaber Jahr für Jahr vom Geschmack Ihres Weins zu begeistern. Alex 500 misst Weiß-, Rosé- und Rotweine. Schaumweine werden vor der Messung einfach entgast. Relevante Werte sind Alkohol und Gesamtextrakt.

Messbereich, Alkohol: 8 %v/v bis 20 %v/v

Alkoholgenauigkeit: 0,2 %v/v



Spirituosen & Liköre Warum schätzen und berechnen, wenn Sie messen können? Das Hinzufügen von Aromen, Zucker oder Saft und das Lagern in Holzfässern erhöht den Extraktgehalt Ihrer Spirituosen, was eine kostengünstige finale Qualitätskontrolle zur Herausforderung macht. Alex 500 misst Spirituosen und Liköre mit einem Gesamtextraktgehalt von bis zu 450 g/L – die Probe muss vor der Messung nicht destilliert werden. Das Gerät eignet sich für die Messung klarer Spirituosen. Farbe ist kein Problem – solange Sie durch das Produkt schauen können, kann Alex 500 das dank einer einzigartigen Messzelle auch.

Messbereich, Alkohol: 10 %v/v bis 47 %v/v

Alkoholgenauigkeit: 0,2 %v/v (Gesamtextrakt <100 g/L);
0,4 %v/v (Gesamtextrakt 100 g/L bis 450 g/L)



Cider Durch seine Fähigkeit, Proben wie trockenen Apfelwein, traditionellen trüben Cider, süßen Cider, und Cider mit Kirsch-, Erdbeer- und Holunderblütengeschmack zu messen, deckt Alex 500 ein breites Spektrum der typischen Produkte dieser Industrie ab. Außerdem begleitet Sie das Gerät von der Gärung des Apfelweins über die Mischvorgänge mit Apfelsaft oder Aromen bis hin zum finalen Produkt. Egal, ob Birnen- oder Apfelwein die Basis Ihres Ciderprodukts ist – Alex 500 misst jede Cider-Sorte und liefert Ihnen den Alkohol- und Gesamtextraktwert sowie Informationen zu den Kalorien.

Messbereich, Alkohol: 2 %v/v bis 10 %v/v

Alkoholgenauigkeit: 0,2 %v/v



Sake Mit seinem Ursprung in Japan durchläuft Sake (Reiswein) einen einzigartigen und komplexen Gärungsprozess. Alex 500 unterstützt Sie mit einer täglichen Dichte- oder Zuckerkonzentrationsmessung ab dem Tag, an dem die Stärke im Kōji-Teil in Zucker umgewandelt wird. Während des Gärungsprozesses informiert Sie die Gärverlaufskurve über diesen Prozess. Alex 500 liefert Ihnen den Alkohol-, Extrakt- (Ekisu) und Nihonshu-do-Gehalt. Die gemessenen Werte werden der Sakeindustrie entsprechend bei einer Referenztemperatur von 15 °C statt 20 °C angegeben.

Messbereich, Alkohol: 5 %v/v bis 20 %v/v

Alkoholgenauigkeit: 0,2 %v/v

Spezifikationen	
Erteilte Patente	US 8106361 B2; AT 504 436 B8
Messbereich, Dichte	0,95 g/cm ³ bis 1,2 g/cm ³
Genauigkeit, Dichte	0,001 g/cm ³
Wiederholbarkeit, SD	Alkohol: 0,1 %v/v Dichte: 0,0005 g/cm ³
Probenvolumen	ca. 40 mL pro Messung
Verfügbare Messgrößen, Standardmodus	Alkohol bei 15 °C oder 20 °C, Dichte, SG, scheinbarer/totaler/tatsächlicher Extrakt/Stammwürze, originale/vorhandene Dichte, wirklicher/scheinbarer Vergärungsgrad, Kalorien, verlorene Grade, Extrakt-dichte, Nihonshu-do, Ekisu
Verfügbare Messgrößen, Gärverlaufskontrollmodus	Dichte, relative Dichte, °Brix, °Balling, °Plato, °Baumé, °KMW, °Öchsle, °Babo
Probenfüllung	Integrierte Schlauchpumpe
Justierung	Deionisiertes Wasser
Abmessungen (L x B x H)	320 mm x 230 mm x 100 mm (12,6 Zoll x 9,1 Zoll x 3,9 Zoll)
Gewicht	2,4 kg
Stromversorgung	AC 100 bis 240 V, 50/60 Hz, 1 A, DC 15 V, 2,6 A
Bedienung	Folientasten
Umgebungstemperatur	10 °C bis 32 °C (50 °F bis 89,6 °F)
Kommunikations-Schnittstellen	1 x Bluetooth, 1 x USB, 1 x RS-232
Interner Speicher	Standardmodus: 1000 Messergebnisse Gärverlaufskontrollmodus: 40 Gärverlaufs-IDs; 100 gemessene Ergebnisse pro ID
Enthaltenes Zubehör	Verbindungskabel für PC; Peristaltikpumpe einschl. Schläuchen
Optionales Zubehör	Tragbarer Bluetooth-Drucker, serieller Drucker, Set für Probenvorbereitung

