

# FermentoFLASH

## automata sör analizátor

### A MÉRÉS ELVE

A sörmintát egy pumpa felszívja a mérőcellába, majd a készülék termikus tulajdonságok alapján meghatározza a minta alkoholtartalmát, extrakttartalmát és a sűrűségét.

A mérések alapján – számítással – határozza meg a minta kezdeti extrakttartalmát, látszólagos extrakttartalmát és ozmotikus nyomását.

### KALIBRÁCIÓ

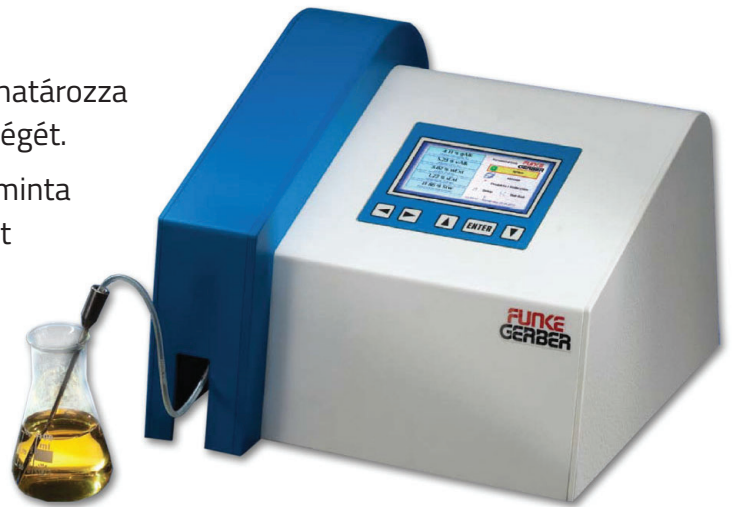
A készülék megfelelő referencia sörrel/sörökkel kalibrálható. A sör analizátor 18 különféle kalibrációs beállítást képes tárolni (pl. Pils, alkoholmentes sör, magas alkohol tartalmú sör, stb.)

Ezáltal könnyebb a mérés során a termékek közötti váltás, hiszen nem szükséges új kalibrációt végezni.

### CSATLAKOZÁS

A készülék rendelkezik egy párhuzamos porttal, ezáltal egyszerű kereskedelemben kapható nyomtató kapcsolható hozzá. A készülékhez jár egy adatrögzítő nyomtató is.

A készülék rendelkezik soros porttal, így számítógéphez is csatlakoztatható. A PC-vel való összekötéshez szükséges szoftvert a csomag tartalmazza.



PARAMÉTER	MÉRÉSI TARTOMÁNY	ISMÉTELHETŐSÉG
Alkohol	0,00 – 15,00 %	±0,02 %
Extrakt	0,00 – 10,00 %	±0,04 %
Látszólagos extract	0,00 – 10,00 %	±0,04 %
Kezdeti extrakt	0,00 – 20,00 %	±0,04 %
Sűrűség	0,95 – 1,05 g/cm <sup>3</sup>	±0,0002 g/cm <sup>3</sup>
Ozmotikus nyomás	számított érték	-

### MŰSZAKI ADATOK

Méreték (szél x mag x mély): 30 x 34 x 33 cm

Súly: kb. 5kg



[www.bentleylabor.hu](http://www.bentleylabor.hu)

Bentley Magyarország Kft.  
8000 Székesfehérvár, Kálmos utca 2.  
[labor@bentleyinstruments.com](mailto:labor@bentleyinstruments.com)  
Tel.: +36 22 414 100



# Megoldások sörfőzdék számára szennyeződések és termék- romlás megelőzésére

A nem megfelelő tisztítás miatt visszamaradó szennyeződések és a biofilm maradványok a sörfőző berendezésein termékromlásokat, nemkívánatos ízek és aromák kialakulását okozhatják.

A Hygiena EnSURE monitoring rendszer és a könnyen használható swab tesztek az adenozin-trifoszfátot (ATP) mutatják ki, ami az összes élő szervezet energia-molekulája, ideértve a baktériumokat is és megtalálható sörfőzés folyamatából visszamaradó szennyeződésekben.

A sörfőző berendezések és a sörfőzdei környezet tisztaságának biztosításával javítható az általános minőség és megakadályozhatók a termékromlások.

A Hygiena termékeivel igazolható a tisztítás folyamata is, a CIP rendszerek, a felhasznált tisztító-, és fertőtlenítőszeres és az, hogy a személyzet hatékonyan távolítja-e el a szennyeződések a gyártás indulása előtt.

Az EnSURE monitoring rendszerrel minden teszt eredmény mentésre kerül, és a SureTrend szoftverrel nyomon-követhetővé válik a tesztek tendenciája valamint automatikusan riportok készíthetők a vezetőség részére.



## JAVASOLT ATP MINTAVÉTELI HELYEK

- erjesztőkádak
- malátázó
- söröshordó
- hőcserélő csővezetéke
- tömítések
- szelepek
- tömlők
- szűrők
- erjesztő tartály
- palackozó sorok
- főzőüstök
- töltőfejek

