Su Socio para Análisis de Calidad en la Elaboración de Cerveza Artesanal

Los fabricantes de cerveza confían en Hach® para obtener el instrumento adecuado para el monitoreo de análisis de calidad, a fin de optimizar el sabor, la estabilidad y la calidad del producto. ¿Qué instrumento es el más adecuado para sus necesidades?

Tituladores Hach de la serie AT1000

Titulador automático para la medición precisa y repetible, con completa trazabilidad. Seguro para su uso-mínimo contacto con reactivos y sin necesidad para usar indicadores de color. Parámetros múltiples en un instrumento. Aplicación para paquetes de bebidas disponible para parámetros clave como Acidez, pH y SO_2.





Medidor portátil Hach HQ40D con sonda para realizar mediciones de pH, conductividad y sólidos disueltos totales (TBS)

Mantenga un perfil de sabor más consistente con la medición de los niveles de pH durante todo el proceso de maceración y del oxígeno disuelto en el mosto. Ideal para simular la actividad en el depósito de fermentación.

Kit de prueba para cervezas artesanales Hach

Desarrollado específicamente para satisfacer las necesidades de la cervecería artesanal. El kit analiza los parámetros principales de calidad del agua para respaldar la fermentación y controlar el origen de los contaminantes del agua que afectan la estabilidad del sabor de la cerveza. Incluye todo lo que necesita.





Analizador portátil de oxígeno Hach Orbisphere 3100

Garantiza mediciones precisas para la detección de absorciones de oxigeno grandes o pequeñas en todo el proceso de elaboración de la cerveza. Está diseñado para transportarlo, mide donde más lo necesita y es capaz de sortear las situaciones extremas de los procesos habituales de fabricación de la cerveza, tales como pruebas aleatorias de instrumentos en línea de control general de oxígeno disuelto en una cervecería artesanal.

Espectrofotómetro Hach DR6000 con software de aplicación para el análisis de cervecerías según el método MEBAK o ASBC

El DR6000 proporciona fiabilidad en las pruebas de calidad y mide los parámetros clave de elaboración, incluidos el color, las dicetonas vecinales (VDK), el amargor, el amino nitrógeno libre (FAN) y los polifenoles totales, todo mediante los métodos preprogramados ASBC y MEBAK, a fin de garantizar la mejor calidad del producto y sabor de la cerveza. La actualización del software del paquete de análisis para la elaboración de cerveza contiene 12 ensayos específicos para cervecerías que se pueden cargar cómodamente al DR6000 por vía USB.



Comuníquese con nosotros para analizar la manera en que estas mediciones analíticas pueden respaldar la calidad de su proceso de elaboración y los desafíos.

www.hach.com

HACH®

Be Right™

DOC060.92.10118.Jan18