

FermentoStar

Прибор для автоматического определения характеристик пива
The device for the automatic analysis of beer



**Принцип работы**

Проба пива (12–20 мл) с помощью насоса с трубкой закачивается в измерительный отсек. С помощью термических измерительных эффектов измеряется содержание алкоголя, экстракта и плотность. Другие параметры состава, видимый экстракт и начальное сусло, следующие из этих данных, также вычисляются.

Компонент	Область измерения	Коэффициент повторяемости
Алкоголь	0,00 % ... 15,00 %	±0,02 %
Экстракт	0,00 % ... 10,00 %	±0,04 %
Видимый экстракт	0,00 % ... 10,00 %	±0,04 %
Начальное сусло	0,00 % ... 20,00 %	±0,02 %
Плотность	0,95 % до 1,05 г/см ³	±0,0002 г/см ³

Калибрация:

Калибрация прибора производится с помощью соответствующего контрольного пива. Можно калибровать и сохранять до 20 различных комплексов данных, к примеру, для пльзенского пива, крепкого пива, безалкогольного пива, нефiltroванного пива и т.д. Таким образом, можно переключаться от продукта к продукту без дополнительной калибровки прибора.

Интерфейсы:

Параллельный интерфейс/принтер протоколов анализа:
В приборе имеется параллельный интерфейс для подключения обычного принтера. Термопринтер для печатания протоколов анализа содержится в комплекте поставки.

Последовательный интерфейс/ подключение к ПК, программное обеспечение:
К последовательному интерфейсу прибора может быть подключен компьютер. Программное обеспечение, необходимое для этого, содержится в комплекте поставки.

Технические параметры:

Параметры подключения к электросети: 230В/115В AC (50/60 Гц), 180 ВА
Размеры: 25x35x19 см (длина-ширина-высота)
Вес: ок. 8,5 кг

Данные для заказа:

Описание	№ арт.
FermentoStar (вкл. принтер протоколов)	3571

Method of Measurement:

The beer sample (12 ml to 20 ml, adjustable) is sucked into a measuring cell by means of a pump. Alcoholic content, extract and density are measured using thermal measuring effects. Constituents thereby derived such as original wort and apparent extract will likewise be determined.

Constituent	Measuring range	Repeatability
Alcohol	0.00 % ... 15.00 %	±0.02 %
Extract	0.00 % ... 10.00 %	±0.04 %
App. Extract	0.00 % ... 10.00 %	±0.04 %
Original wort	0.00 % ... 20.00 %	±0.02 %
Density	0.95 % to 1.05 g/cm ³	±0.0002 g/cm ³

Calibration:

The device can be calibrated by using a corresponding reference beer. You can store twenty different sets of calibration data (for example pilsner, strong beer, non-alcoholic beer). You can switch from one product to another without having to undertake a new calibration.

Interfaces:

Parallel interface/record printer
The device has a parallel interface for connection to a standard office printer. A record printer is included with delivery

Serial interface
A PC can be connected to the serial interface. The software required is supplied with the device.

Technical data:

Power supply: 230V/115 V AC (50/60 Hz), 180 VA
Dimensions: 25x35x19 cm (W x D x H)
Weight: approx. 8.5 kg

Order data:

Name	Art. No.
FermentoStar (incl. record printer)	3571