

Su socio para análisis de calidad en la elaboración de cerveza artesana

Los fabricantes de cerveza confían en Hach® para obtener el instrumento adecuado para la monitorización de análisis de calidad que les ayudará a optimizar el sabor, la estabilidad y la calidad del producto. Pero ¿cuál es el instrumento adecuado a sus necesidades?

Valorador de la serie AT1000 de Hach

La valoración automática proporciona de forma inmediata resultados exactos y reproducibles, con una trazabilidad completa. Seguro de usar: contacto mínimo con el reactivo y no es necesario usar un indicador de color. Múltiples parámetros en un solo instrumento. Los paquetes de aplicación específicos para bebidas cubren un rango de parámetros clave como Acidez Total, pH y SO₂.



Medidor HQ40D y sondas para la medición de pH, OD y conductividad/TDS portátil de Hach

Mantenga un perfil de sabor más uniforme con la medición de los niveles de pH durante el proceso de maceración y del OD en el mosto. Ideales para simular la actividad de la cuba de fermentación.

Test kit para cerveza artesana de Hach

Se ha diseñado específicamente para adaptarse a las necesidades de los cerveceros artesanos. Los tests kit analizan parámetros de calidad del agua fundamentales para ayudar a la fermentación y monitorizar los contaminantes de la fuente de agua que afectan a la estabilidad del sabor de la cerveza. Incluye todo lo que necesita.



Analizador portátil de oxígeno Orbisphere 3100 de Hach

Garantiza la exactitud de la medición ya que puede detectar pequeños o grandes incrementos de oxígeno durante el proceso de elaboración de la cerveza. Está diseñado para viajar con usted, realizar mediciones donde más las necesita y soportar las condiciones extremas que se dan en los procesos diarios de elaboración de cerveza, como las verificaciones in situ de los instrumentos en continuo para el control de OD general en una fábrica de cerveza.

Espectrofotómetro DR6000 de Hach con software de aplicación para el análisis de la cerveza según los métodos MEBAK o ASBC

El DR6000 le ofrece confianza en sus análisis de calidad y mide los parámetros principales de la elaboración de la cerveza, incluidos el color, las dicetonas vecinales (DCV), el amargor, el amino nitrógeno libre (FAN) y los polifenoles totales, con métodos ASBC y MEBAK preprogramados para garantizar que su cerveza tenga el mejor sabor y la mayor calidad.

La actualización de software con el paquete de análisis de cerveza contiene 12 ensayos específicos para la cerveza que se cargan fácilmente desde un USB al DR6000.



Póngase en contacto con nosotros para hablar sobre cómo pueden ayudar estas mediciones analíticas a la calidad de su cerveza y a superar los retos a los que se enfrenta.

www.hach.com



Be Right™