

Ihr Partner bei der Qualitätsanalyse in der Craft Brauerei

Brauer vertrauen auf Hach®, wenn es um das richtige Messgerät zur Überwachung der Produktqualität geht. Das dient der Optimierung von Geschmack, Stabilität und Produktqualität. Welches Messgerät erfüllt Ihre Anforderungen am besten?

Hach AT1000 Titratorserie

Automatische Titration für exakte und wiederholbare Messungen bei vollständiger Nachverfolgbarkeit. Einfach anzuwenden - minimaler Kontakt mit Reagenzien, keine Notwendigkeit von Farbindikatoren. Mehrere Parameter können mit einem Gerät gemessen werden. Applikationspakete für Schlüsselparameter in der Getränkeindustrie sind vorhanden, z.B. Gesamtsäure, pH oder SO₂.



Hach HQ40D Messgerät für mobile Messungen von pH-Wert, Leitfähigkeit und Sauerstoff

Die Messung des pH-Werts während des Maischvorgangs und des gelösten Sauerstoffs in der Würze sorgt für ein einheitlicheres Geschmacksprofil. Ideal für eine reproduzierbare Aktivität im Gärtank.

Hach Test-Kit für Craft-Brauer

Speziell für die Anforderungen von Craft-Brauern entwickelt. Das Kit dient der Prüfung wichtiger Wasserqualitätsparameter für die Gärung und der Überwachung des Brauwassers auf Verunreinigungen, die sich auf die Stabilität des Biergeschmacks auswirken. Es enthält alles, was notwendig ist.



Hach Orbisphere 3100 tragbarer Sauerstoff-Analysator

Hohe Messgenauigkeit beim Erkennen einer niedrigen oder hohen Sauerstoffaufnahme während des Brauprozesses. Der Analysator begleitet Sie überall hin und misst dort, wo es besonders wichtig ist. Er kann mit den Extremen umgehen, die beim Brauen zum Alltag gehören. Ebenfalls möglich ist die Überprüfung von Online-Messgeräten zur allgemeinen Steuerung von gelöstem Sauerstoff in Craft-Brauereien.

Hach Spektralphotometer DR6000 mit Brauereisoftware entsprechend MEBAK oder ASBC

Mit dem DR6000 können Sie sich auf Ihre Analysen verlassen. Wichtige Parameter wie Bierfarbe, vicinale Diketone (VDK), Bitterstoffe, freier Aminostickstoff (FAN) und Gesamt-Polyphenole können gemessen werden. MEBAK- und ASBC-Verfahren für höchste Produktqualität und bestmöglichen Biergeschmack sind vorprogrammiert. Das Software-Paket zur Brauereianalyse umfasst 12 brauereispezifische Verfahren und kann über einen USB-Stick einfach aktiviert werden.



Bitte nehmen Sie Kontakt zu uns auf, damit wir gemeinsam die analytischen Messungen zur Sicherung der Qualität Ihres Brauprozesses diskutieren können.

www.hach.com



Be Right™