Inline-Überwachung von Bierparametern

Artikel vom **26. November 2020**
Mess- und Prüfgeräte, Sensoren

Dank digitaler Signalverarbeitung und einem neuen mechanischen Design liefern die Messgeräte stabile, driftfreie Ergebnisse (Bild: Anton Paar).

Die Inline-Bier-Überwachung ist unerlässlich im modernen Brauprozess, um die Verlässlichkeit und Effizienz des Prozesses zu steigern. Der neue »Bier-Monitor 5500« und der »Bier-Monitor 5600« von Anton Paar sind hochgenaue Messinstrumente für die kontinuierliche Überwachung von Schlüsselparametern wie Alkoholgehalt, scheinbarer und wirklicher Extraktgehalt, Stammwürze und CO2-Konzentration verschiedenartiger Biersorten: von traditionellen Lagerbieren bis zu alkoholarmen und alkoholfreien Bieren, Doppelbock, Bier- und Alkoholmischgetränken, Apfelwein, Radler, glutenfreien Bieren und vielem mehr. Im Unterscheid zum »Bier-Monitor 5500« mit mechanischer CO2-Bestimmung ist im »Bier-Monitor 5600« eine optische CO2-Messung integriert, die das Gesamtsystem wartungsfrei werden lässt. Bei beiden Produkten werden Messwerte und

Abweichungen in Echtzeit angezeigt, sodass Brauereien sofort reagieren können, um das Produkt innerhalb der Spezifikationen zu halten und die bestmögliche Ausnutzung der Rohstoffe zu gewährleisten. Die mit einer internen Probenpumpe ausgestatteten Systeme können direkt in der Linie montiert werden. Dafür werden beide Seiten des »Varinline«-Gehäuses ohne weiteren Montagesatz verwendet. Dies ermöglicht flexible Installationen auch in Linien mit wenig Platz. Die Messgeräte nach einer CIP-/SIP-Reinigung schnell wieder einsatzbereit.

Anton Paar Germany GmbH
Infos zum Unternehmen

Anton Paar Germany GmbH
Hellmuth-Hirth-Str. 6
D-73760 Ostfildern

0711 72091-0

---

info.de@anton-paar.com

---

www.anton-paar.com

© 2025 Kuhn Fachverlag