

SPEKTROSKOPISCHE MESSUNG VON ETHANOL UND ESSIGSÄURE IN DER ESSIGFERMENTATION

Gleichzeitige Messung der Ethanol- und Essigsäurekonzentration in weniger als 1 Minute. Einfach und zuverlässig! Ohne aufwendige Probenvorbereitung!

Beschreibung:

ACETOSCAN ist das weltweit erste Laborsystem, welches die Ethanol- sowie Essigsäurekonzentration gleichzeitig und zuverlässig per Knopfdruck messen kann. Das Nah-Infrarot Analysegerät ACETOSCAN vereinfacht die Routineanalyse in der Essigproduktion entscheidend. In einem Arbeitsschritt wird der aktuelle Alkohol- und Säuregehalt Ihrer Essigprobe exakt, zuverlässig und schnell ermittelt. Durch die gleichzeitige Ermittlung der beiden wichtigsten Produktionsparameter – Alkohol- und Säuregehalt – ist zukünftig nur noch ein kompaktes Analysegerät im Labor notwendig.

Funktion:

ACETOSCAN arbeitet nach dem Prinzip der optischen Absorptionsspektroskopie. Fast jeder Stoff hat einen spektralen "Fingerabdruck" und schwächt die ihn durchdringende Strahlung auf charakteristische Weise. Diese Fingerabdrücke können durch neuronale Netze ausgewertet und somit zur Stoffidentifikation und Quantifizierung der Konzentrationen in einem Stoffgemisch herangezogen werden.

ACETOSCAN



Vorteile:

- Gleichzeitige Messung der Alkohol- und Essigkonzentration in weniger als 1 min
- Analyse ohne Vorbereitung der Probe
- Keine Nachkalibrierung notwendig
- Keine Verbrauchsmaterialien bzw. gefährliche Materialien
- Hohe Genauigkeit
- WiFi-Verbindung: zur On-Line Ansicht der letzten Messungen

Messbereich:

- 0 – 20% Alkohol
- 0 – 25% Essigsäure