Инструменти за анализа на пиво и вода

ПИВО

Тест	Мерен опсег	Време на мерење
Ферментабилни шеќери во пиво	0.1 -18.0 g/l	6 min
Ферментабилни шеќери во wort	15 - 200 g/l	6 min
Млечна киселина D+L	150 - 3500 ppm	10 min
Горчина	5.0 - 100.0 IBU	11 min
Боја	EBC 1 - 100 SRM 0.5 - 50.0	1 min
Алкохол волуменски	0.002 - 17.0 % v/v	11 min
VDKs диацетил	0.05 - 2 mg/l	5 min
Виталност на квасец	0.2 - 2.5 AP	25 min
Скроб	0.10 - 10.00 g/l	1 min
Оцетна киселина	20 - 220 mg/l	6 min
FAN Free amino nitrogen by OPA	30 - 300 ppm	4 min
Вкупен SO_2	1.0 - 30.0 ppm	2 min
Полифеноли	5 - 550 mg/L	-





ВОДА

Тест	Мерен опсег	Време на мерење
Калциум	5.0 - 250.0 ppm	1 min
Магнезиум	2.0 - 50.0 ppm	1 min
Бикарбонати	0 - 300 ppm	10 min
Хлориди	100 - 500 ppm	1 min
Калиум	50 - 500 ppm	1 min
Сулфати	20 - 250 ppm	1 min
Цинк	0.05 - 1 ppm	1 min



ФАРМАХЕМ СЕРВИС

cdR BEERLab®

	Тест	Цена по анализа
ПИВО	Ферментабилни шеќери гликоза+фруктоза+малтоза	260 ден
	Ферментабилни шеќери гликоза+фруктоза+малтоза+сахароза	350 ден
	Млечна киселина D+L	350 ден
	Горчина	350 ден
	Боја	140 ден
	Алкохол волуменски	350 ден
	VDKs диацетил	350 ден
	Виталност на квасец	630 ден
	Скроб	210 ден
	Оцетна киселина	350 ден
	FAN Free amino nitrogen by OPA	350 ден
	Вкупен SO_2	280 ден
	Полифеноли	210 ден
	CDR BEERLab	По нарачка
	CDR BEERLab Jr	По нарачка

-
- **КРАТКО ВРЕМЕТРАЕЊЕ НА АНАЛИЗИТЕ**
- **ВИСОКА ТОЧНОСТ НА ИЗМЕРЕНИТЕ ПАРАМЕТРИ СО ФОТОМЕТРИСКА МЕТОДА**
- **ИНСТРУМЕНТИ ЕДНОСТАВНИ ЗА КОРИСТЕЊЕ**
- **МОЖНОСТ ЗА АНАЛИЗИРАЊЕ ВО ЛАБОРАТОРИЈА И ВО ПОГОНОТ ЗА ПРОИЗВОДСТВО**
- **ПОСТОЈАНА КОНТРОЛА НА ПРОЦЕСОТ ОД ВАРЕЊЕ ДО ПАКУВАЊЕ**

	Тест	Цена по анализа
ВОДА	Калциум	220 ден
	Магнезиум	220 ден
	Бикарбонати	220 ден
	Хлориди	220 ден
	Калиум	220 ден
	Сулфати	220 ден
	Цинк	220 ден

Додатна опрема потребна за некои анализи:

- центрифуга за 2 ml кивети 12000 rpm
- стаклен дестилатор, решо, елермаерки, мензура (може да се набави во локални фирми)
- ултразвучна бања или мешалка

Цените се без ддв и се однесуваат за количина од 100 теста

