

HI847492

微电脑啤酒浊度 (ASBC 标准) 测定仪

啤酒浑浊是由于啤酒中含有一种难以脱除的物质形成胶状沉淀物引起。可使啤酒澄清度降低。啤酒澄清度是啤酒常见控制指标，是产品质量的重要保证。由于啤酒中含有酚类物质和蛋白质交联可消除其中几种物质引起的浑浊现象。酿造过程尤其是过滤后、注入发酵罐前必须严格进行稳定性处理控制，避免啤酒浑浊现象产生。啤酒浊度测定仪，可消除色度的干扰，精确测定啤酒酿造过程的浊度，光学系统由 LED 光源和多个检光器组成。随时进行二至四点校准及用户自定义校准。具有 GLP (良好实验室操作) 管理模式，实时记录测量数据相关信息。可存储 200 个数据，Fast Tracker™ 电子标签识别系统可随时完成更多数据信息存储。针对悬浮物形成变化的浊度测量可选用单个平均测量模式 (AVG) 测量多次读数的平均值，确保测量准确性。AVG 测量适合不同大小颗粒悬浮物的水样浊度测量。



啤酒浊度标准对照表

啤酒等级	EBC	ASBC
澄清透亮	0.0 to 0.5	0.0 to 34.5
较澄清	0.5 to 1.0	34.5 to 69
极轻微浑浊	1.0 to 2.0	69 to 138
轻微浑浊	2.0 to 4.0	138 to 276
浑浊	4.0 to 8.0	276 to 552
极浑浊	> 8.0	> 552

性能特点

- 符合 ASBC (美国酿造化学家学会) 标准，散射浊度单位：FTU
- 平均测量模式 (AVG)：多次读数的平均值，确保准确性
- GLP 管理功能，查询设置、校准、时间等信息
- 手动校准，内置标准校准点：< 0.1、15、100 FTU、800 NTU
- USB-RS232 双数据接口，200 组测量数据存储

技术参数

测量范围	0.00 to 9.99、10.0 to 99.9、100 to 1000 FTU
解析度	0.01 FTU (≤ 9.99 FTU)、0.1 FTU (≤ 99.9 FTU)、1 FTU (≤ 1000 FTU)
测量精度	读数 ±2% + 0.05 FTU @ 25° C/77° F
测量重复性	读数的 ±1% 或 0.02 FTU，取较大者
最低检出限	< 0.1 NTU
测量方法	散射浊度测定法，符合 ASBC (美国酿造化学家学会) 标准
校准模式	手动校准，内置标准校准点：< 0.1、15、100 FTU、800 NTU
光学系统	定制专用接收器暨光源系统
数据管理	USB-RS232 双数据接口，200 组测量数据存储
电源模式	4 × 1.5V AA 电池；15 分钟不做任何操作，将自动关机
使用环境	0 to 50° C (32 to 122° F)，RH max 95%，无冷凝
尺寸重量	尺寸：224 x 87 x 77 mm，重量：512g

基础配置



主机



HI847492-11
专用浊度 (EPA) 标准组



HI731333N
专用玻璃比色皿套装



中英文说明书

* 选购附件见 24 页