



# Bier-Analyse und Qualitätskontrolle



**ZEUTEC**

**made  
in  
Germany**



# Der **SpectraAlyzer** **BRAUMEISTER** für alle parameters!

## **SCHNELL, EINFACH, PRÄZISE & MODULAR**

### **Analytische Parameter in Bier:**

<b>Parameter</b>	<b>Messbereich</b>	<b>Einheit</b>	<b>Wiederholbarkeit</b>
Alkohol Vol.	0-11	% v/v	0,005
Alkohol Gew.	0-10	% g/g	0,005
Dichte	1,000-1,020	g/cm <sup>3</sup>	0,00002
Stammwürze	0-25	°P	0,01
Scheinbarer Extrakt	2-7	% g/g	0,01
Wirklicher Extrakt	5,5-7,0	% g/g	0,01
Scheinbarer Vergärungsgrad	10-90	%	0,01
Wirklicher Vergärungsgrad	8,5-75,0	%	0,01
pH-Wert	3-6		mit pH-Modul
Farbe (EBC)	5-200	EBC	mit Farbmodul
Bittereinheiten	auf Anfrage	IBU	

### **Analytische Parameter in Würze:**

<b>Parameter</b>	<b>Messbereich</b>	<b>Einheit</b>	<b>Wiederholbarkeit</b>
Scheinbarer Extrakt	7-18	% g/g	0,01
Farbe (EBC)	7-50	EBC	mit Farbmodul
FAN	180-400	mg/l	1
Alkohol Vol.	0,0-0,1	% v/v	0,01
sEVG (scheinbarer Endvergärungsgrad)	1,8-3,8	%	0,01
pH-Wert	3,5-6,0		mit pH-Modul

### **ZEUTEC Opto-Elektronik GmbH**

Friedrich-Voß-Straße 11  
24768 Rendsburg  
Germany

(+49) 4331 - 136650  
moreinfo@zeutec.de  
www.spectraalyzer.com

**ZEUTEC**