



BEERLAB



Inovação em Análise de Cerveja

O Sistema Analítico

O BeerLab da CDR é constituído por um analisador com termóstato baseado na tecnologia fotométrica que usa LED e um kit descartável com reagentes preparados de baixa toxicidade, em lotes de 10 testes, com um ano de validade, desenvolvidos e produzidos por laboratórios de investigação da CDR.

Tempo de Análise Reduzido

Com o BeerLab da CDR é possível analisar 16 amostras ao mesmo tempo e monitorizar de forma contínua todo o processo de produção, obtendo em poucos minutos resultados exatos e precisos análises de forma automática, rápida e simples, sem necessidade de recorrer a laboratórios externos.

Fácil de Usar

Os métodos analíticos são simples: o sistema não requer um laboratório equipado ou operadores especializados. Os métodos de análise são mais fáceis comparativamente com os métodos tradicionais e podem ser realizados em poucos passos:



- Adicionar o volume de amostra à solução já preparada;
- Seguir as instruções do equipamento, podendo em qualquer parte do processo, selecionar o “Modo de Ajuda”;
- Os resultados são apresentados automaticamente.

Confiável

Este sistema de medição deve a sua sensibilidade, precisão e fiabilidade à sua tecnologia fotométrica baseada numa fonte luminosa LED. Os resultados analíticos do BeerLab equivalem aos valores obtidos em métodos de referência.

	Tipo de Teste	Intervalo de Medida	Repetibilidade	Resolução	Tempo de Teste
Cerveja	Açúcares Fermentáveis	(0.1 - 150) g/l Maltose (0 - 10)% vv Alc. Potencial	0.15 g/l	0.01 g/l	6 min.
	Ácido Lático D + L	(150 - 3500) ppm (D+L) Lactic Acid	2 ppm	1 ppm	6 min.
	Amargor	5-100 IBU	0.5 IBU	0.1 IBU	11 min.
	Cor	EBC (1-100) SRM (0.5-50)	EBC (1) SRM (0.2)	EBC (1) SRM (0.1)	1 min.
	Álcool	(0-10)% vv	0.2% vv	0.1% vv	6 min.
	pH mosto	(4.50 - 6.50)	0.02	0.01	1 min.
	Amido	(0.10 - 10) g/L	0.05 g/L	0.01 g/L	1 min.
	Azoto Orgânico	(30 - 300) ppm	2 ppm	1 ppm	4 min.
	Azoto Inorgânico	(30 - 300) ppm	2 ppm	1 ppm	4 min.

	Tipo de Teste	Intervalo de Medida	Repetibilidade	Resolução	Tempo de Teste
Água	Cálcio	(5 - 250) ppm	0.5 ppm	0.1 ppm	1 min
	Magnésio	(2 - 50) ppm	0.5 ppm	0.1 ppm	1 min
	Bicarbonato	(0 - 300) ppm	1 ppm	1 ppm	1 min
	Cloreto	(100 - 500) ppm	1 ppm	1 ppm	1 min
	Potássio	(50 - 500) ppm	1 ppm	1 ppm	1 min
	Sulfato	(20 - 250) ppm	1 ppm	1 ppm	1 min

BeerLab Touch	BeerLab Junior
	
Ecrã	
LCD tátil de 5,7", TFT a cores	LCD tátil de 4,3", TFT a cores
Conetividade	
2 USB 2.0 para transferência de dados dos testes realizados e atualização da configuração e software. 1 USB tipo B para intervenções técnicas e ligação a um PC. 1 Ethernet (LAN)	1 USB tipo B para intervenções técnicas e ligação a um PC. Bluetooth 2.1
Memória interna:	
4 GB de memória interna para armazenar os testes realizados.	4 GB de memória interna para armazenar os testes realizados.
Formatos de base dados:	
Ficheiros CSV e XML, compatível com os ficheiros de dados (ex.: xls, SQL)	Ficheiros CSV e XML, compatível com os ficheiros de dados (ex.: xls, SQL)
Módulo fotométrico:	
6 canais com diferentes comprimentos de onda cada, em 4 células de leitura	6 canais com diferentes comprimentos de onda cada, em 4 células de leitura
Módulo de incubação	
Bloco de 16 posições termostaticado a 37°C	Ausente
Número de amostras que é possível analisar simultaneamente	
16	3
Impressora	
Impressora gráfica incorporada de 80mm	Ausente
Dimensões e Peso	
32 x 29,5 x 13 cm (c x l x a) 2,8 Kg	15 x 22 x 8,3 cm (c x l x a) 0,8 Kg
Fonte de alimentação	
24V	24V ou bateria íon-lítio (opcional)
Análise de cerveja	
Sim	Sim
Análise de água	
Sim	Não

Apenas alguns passos são necessários para realizar as análises. Caso haja alguma dúvida, o “Modo de Ajuda” esta disponível em todas as fases do processo.



Sede

Rua Gregório Lopes LT 1512 B,
1449 - 041 Lisboa Portugal
Tel.: 21 722 08 70 Fax: 21 726 45 50
Email: geral@tecnilab.pt



Filial

Travessa Monte da Bela, 48
4445 - 294 Ermesinde Portugal
Tel.: 22 906 92 50 Fax: 22 906 92 69
Email: porto@tecnilab.pt

www.tecnilab.pt