

HI847492 浊度计

用于啤酒质量分析

- 可以在 FTU、EBC、ASBC 和 HELM 中报告测量结果
- 通过 USB 兼容 PC
- GLP 功能
- 按需登录
- 大型背光液晶显示器

HI847492 是一款自动诊断仪，用于测量啤酒中的雾度。每种仪器都有不同的测量单元或光源，以符合不同的标准要求。

HI847492 是根据 ASBC (美国酿酒化学家协会) 啤酒雾度测量标准设计的。

该仪器可补偿啤酒的颜色，以保证酿造过程中的准确读数。光学系统由一个 LED 和多个探测器组成。使用提供的或用户准备的标准品，可以随时轻松地进行两点、三点或四点校准。

HI847492 具有所有必要的 GLP (良好实验室规范) 功能，以实现数据的最大可追溯性。功能包括实时时钟、按需登录 (最多 200 次测量) 和快速跟踪器™ — 标签识别系统。

该仪表还包括连续测量模式，用于测量悬浮物的沉降速率，以及信号平均 (AVG) 模式，用于累积多个读数，给出最终平均值。平均模式对于测量具有不同尺寸的悬浮颗粒的样品特别有用。

该仪表还具有用户友好的界面，带有大型背光 LCD。声学信号和显示代码，引导用户逐步完成日常操作。



FastTracker™
location traceability

HI847492 配备了快速跟踪器™ 标签识别系统 (T.I.S.)，使数据收集和管理比以往任何时候都更简单。快速跟踪装置™ 允许用户使用采样点附近的 iButton® 标签记录特定测量或一系列测量的时间和位置，以便快速轻松地读取。每个 iButton® 标签都包含一个计算机芯片，该芯片封装在不锈钢中，具有唯一的识别码。



方法

多年来，人们使用了许多方法来测量浊度。Jackson Candle浊度计用于测量作为Jackson浊度单位 (JTU) 的浊度。这种方法是直观的，被认为不是很准确。为了获得更准确的读数，应使用浊度计作为浊度读数仪器。

HI847492可以FTU (Formazin浊度单位) 、EBC (European Brewing Convention) 、ASBC (American Society of Brewing Chemists) 和 HELM报告测量结果。FTU单位等于NTU单位 (浊度单位) 。这些测量单位之间的换算表如下所示。

	NTU/FNU/FTU	EBC	ASBC	HELM
1 NTU/1 FNU/1 FTU	1	0.25	17.25	10
1 EBC	4	1	69	40
1 ASBC	0.058	0.014	1	0.579
1 HELM	0.1	0.025	1.725	1

技术参数	HI847492
测量范围	0.00 to 9.99; 10.0 to 99.9; 100 to 1000 FTU; 0.00 to 9.99; 10.0 to 99.9; 100 to 250 EBC; 0.00 to 9.99; 10.0 to 99.9; 100 to 17250 ASBC; 0.00 to 9.99; 10.0 to 99.9; 100 to 10000 HELM
范围选择	自动的
解析度	0.01, 0.1, 1 FTU,EBC,ASBC, HELM
精度	±2%的读数加上0.05 FTU (0.01 EBC, 0.86 ASBC, 0.5 HELM)
重复性	±1%的读数或0.02 FTU, 0.01 EBC, 0.035 ASBC, 0.2 HELM; 以较大者为准
杂散光	<0.1 FTU, 0.03 EBC, 1.73 ASBC, 1 HELM
光源	LED @ 580 nm
光探测器	硅光电池
方法	比率浊度法
显示	60 x 90 mm背光液晶显示屏
校准	二、三点或四点校准
日志存储器	200条记录
串行接口	USB
环境	0 to 50° C (32 to 122° F); RH max 95% non-condensing
电源	1.5V AA碱性电池(4)或AC适配器
自动关机	无操作15分钟后
尺寸	224 x 87 x 77 mm (8.8 x 3.4 x 3.0")
重量	512 g (18 oz.)
订购信息	HI847492-01 (115V) 和HI847492-02 (230V) 配有带标签支架的iButton®标签 (5) 、样品比色杯和盖子 (6) 、校准比色杯 (4) 、硅油 (HI98703-58) 、带盖子的25 mL玻璃瓶 (4) 、比色杯清洁布、电池、交流适配器、HI98501温度计、仪器质量证书、说明书和结实的手提箱。
附件	HI847492-11 校准标准比色杯

为什么这个仪器如此重要.....

啤酒浑浊可以定义为一种不溶性或半可溶性颗粒物，其小到足以在啤酒中形成胶体悬浮液。这些颗粒散射透射光，并被观察到啤酒透明度的下降。

啤酒澄清度是啤酒厂不断控制的一个参数，为了确保产品质量的一致性，酿酒师需要的不仅仅是视觉检验。

有几种物质会导致啤酒浑浊，但最常遇到的问题是由于多酚和蛋白质的交联。

一系列稳定处理可用于避免浑浊问题。在酿造过程中，特别是在过滤后和啤酒进入单个罐之前，必须对产品进行多个步骤的控制。

啤酒浊度表

Grade	EBC	ASBC
Brilliant	0.0 to 0.5	0.0 to 34.5
Almost Brilliant	0.5 to 1.0	34.5 to 69
Very Slightly Hazy	1.0 to 2.0	69 to 138
Slightly Hazy	2.0 to 4.0	138 to 276
Hazy	4.0 to 8.0	276 to 552
Very Hazy	> 8.0	> 552

