

德国 Funke Gerber* FermentoFlash 啤酒分析仪



检测原理:

1. 首先用已知成分含量的参比啤酒校准仪器（数值需提前存储在仪器里，校准完成后测试其他样品时无需再校准）
2. 10ml 的样品经蠕动泵注入仪器测量池后，样品被加热。受温度的持续变化的影响，不同的成份将先后被检测。酒精、萃取物、密度、原麦汁浓度、表观浸出物以及渗透压值将先后被读取出来。

主要特点:

1. 自动多参数啤酒分析仪器
2. 彩色显示屏配合 5 个功能按钮，操作直观、简单、方便
3. 自动校准，省时、省事
4. 检测时间：1 min
5. 可存储 18 种校准数据
6. 标配内置打印机
7. 可连接电脑，自带应用软件

主要参数:

检测项目	测量范围	重复性
酒精	0.00%-15.00%	± 0.02%
酒精萃取物	0.00%-10.00%	± 0.04%
表观浸出物	0.00%-10.00%	± 0.04 %
原麦汁浓度	0.00%-20.00%	± 0.02 %
密度	0.95bis 1.05g/cm3	± 0.0002g/cm3
渗透压值	计算值	

订货编号:

货号	项目
3572	FermentoFlash 主机（含打印机和电脑应用软件）
3563	500ml 清洁剂
3565	5L Funke-Gerber 零位校正缓冲液