



TEST	Range di misura	Ripetibilità	Risoluzione	Tempo test	
<b>Birra</b>	<b>Zuccheri</b> fermentescibili su birra (glucosio, fruttosio, maltosio)	0.1 - 200 g/L	0.15 g/L	0.1 g/L	6 min
	<b>Zuccheri</b> fermentescibili su mosto (glucosio, fruttosio, maltosio, saccarosio)	15 - 200 g/L	2 g/L	1 g/L	6 min
	<b>Acido lattico L+D</b>	150-3500 ppm Ac. L+D Lattico	2 ppm	1 ppm	10 min
	<b>Amaro</b>	5 - 80 IBU	1.0 IBU	0.1 IBU	11 min
	<b>Colore</b>	EBC 1-100 SRM 0.5-50.0	EBC 1 SRM 0.5	EBC 1 SRM 0.1	1 min
	<b>Grado Alcolico</b>	0.001 - 0.1% vol	0.002% vol	0.001% vol	11 min
	<b>Grado Alcolico</b>	0.1 - 2% vol	0.02% vol	0.01% vol	11 min
	<b>Grado Alcolico</b>	2 - 17% vol	0.2% vol	0.1% vol	11 min
	<b>VDKs</b>	0.05 - 2.00 mg/L	0.03 mg/L	0.01 mg/L	5 minuti + tempo di distillazione
	<b>Vitalità dei lieviti</b>	0.5 - 2.6 AP	0.2 AP	0.1 AP	25 min
	<b>Acido acetico</b>	20 - 220 mg/L	3 mg/L	1 mg/L	6 min
	<b>pH mosto</b>	4.50 - 6.50	0.02	0.01	1 min
	<b>Calcio</b>	20 - 150 ppm	5 ppm	1 ppm	8 min
	<b>Amido</b>	0.10 - 10 g/L	0.05 g/L	0.01 g/L	1 min
	<b>Carboidrati</b>	2.0 - 80.0 g/L	0.6 g/L	0.1 g/L	1 min
	<b>FAN</b> Free Amino Nitrogen by OPA	30 - 300 ppm	4 ppm	1 ppm	4 min
<b>SO<sub>2</sub> totale</b>	1 - 30 ppm	0.2 ppm	0.1 ppm	2 min	
<b>Polifenoli</b>	5 - 550 mg/L	4 mg/L	1 mg/L	5 min	

In soli 15 minuti è possibile analizzare fino a 16 campioni con CDR BeerLab® e fino a 3 campioni con il modello Junior.



TEST	Range di misura	Ripetibilità	Risoluzione	Tempo test	
<b>Acqua</b>	<b>Calcio</b>	20 - 250 ppm	0.5 ppm	0.1 ppm	1 min
	<b>Magnesio</b>	2.0 - 50.0 ppm	0.5 ppm	0.1 ppm	1 min
	<b>Bicarbonati</b>	1 - 300 ppm	1 ppm	1 ppm	10 min
	<b>Cloruri</b>	15 - 500 ppm	5 ppm	1 ppm	1 min
	<b>Potassio</b>	5 - 500 ppm	5 ppm	1 ppm	1 min
	<b>Solfati</b>	10 - 250 ppm	1 ppm	1 ppm	1 min
	<b>Zinco</b>	0.05 - 1 ppm	0.03 ppm	0.01 ppm	1 min
	<b>Alcalinità</b>	5 - 600 mg/L	11 mg/L	1 mg/L	10 min

**cdR BEERLab®**  
Sistema di analisi della birra



CDR BeerLab® VER. 5.3 oel

**cdR FOODLAB®**  
Quality control systems for food and beverage

CDR FoodLab®  
è un marchio registrato CDR S.r.l. - Firenze  
[www.cdrbeerlab.it](http://www.cdrbeerlab.it)

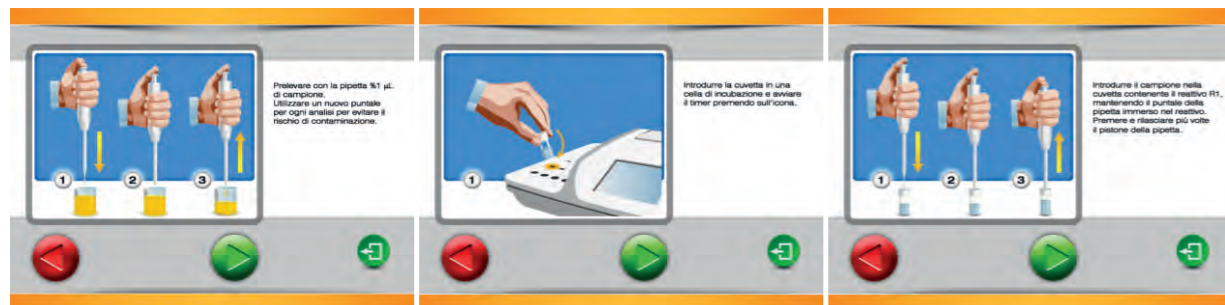
**SACCO**

Distribuito da SACCO S.r.l.  
Tel. +39.031.8866611  
[www.saccosystem.com](http://www.saccosystem.com)





CDR BeerLab® è composto da un analizzatore termostato a tecnologia fotometrica che usa emettitori a LED; kit di reagenti a bassa tossicità, pre-infiatati, monouso, in confezioni da 10 test, sviluppati e prodotti dai laboratori di ricerca CDR.



Sono sufficienti pochi passaggi per effettuare l'analisi e se sorge un dubbio la **funzione HELP** vi guiderà passo dopo passo nella procedura.

### Tempi ridotti

Con CDR BeerLab® siete finalmente liberi di eseguire le analisi in modo autonomo, nel vostro birrificio, semplicemente e velocemente, senza doversi affidare a un laboratorio esterno. Si possono infatti analizzare **contemporaneamente 16 campioni** (con il modello CDR BeerLab®) e monitorare costantemente il processo produttivo, ottenendo risposte specifiche e precise in pochi minuti.

### Facile da utilizzare

Il sistema è stato progettato per poter essere utilizzato da chiunque, senza il supporto di personale tecnico specializzato.

Le metodiche di analisi sono più semplici rispetto a quelle ufficiali e si eseguono in pochi passaggi:

- 1 Aggiungere il campione al reagente pre-infiatato.
- 2 Seguire le indicazioni visualizzate sul display e se sorge un dubbio la **funzione HELP** vi guiderà passo dopo passo nella procedura.
- 3 Il risultato viene calcolato automaticamente, visualizzato e stampato.

### Affidabile

È uno strumento di misura sensibile, preciso e affidabile grazie all'impiego della tecnologia fotometrica basata su sorgenti luminose a LED. I risultati delle analisi sono correlati con i metodi di riferimento.



#### Schermo

LCD touchscreen 5,7" TFT a colori

LCD touchscreen 4,3" wide TFT a colori

#### Connettività

1 porta USB tipo B per trasferimento del database delle analisi effettuate e aggiornamento della configurazione e del software e connessione al PC

1 porta USB tipo B per trasferimento del database delle analisi effettuate e aggiornamento della configurazione e del software e connessione al PC

1 porta USB tipo A  
1 porta Ethernet (LAN)  
Bluetooth 4.0

Bluetooth 2.1

#### Archiviazione dei risultati

Memoria interna sufficiente per l'archiviazione di migliaia di risultati delle analisi in file CSV e XML compatibili con tutti i formati di database (es: XLS, SQL).

Memoria interna sufficiente per l'archiviazione di migliaia di risultati delle analisi in file CSV e XML compatibili con tutti i formati di database (es: XLS, SQL).

#### Modulo fotometrico

6 differenti lunghezze d'onda in 4 celle di lettura

6 differenti lunghezze d'onda in 4 celle di lettura

#### Modulo di incubazione

Blocco termostato a 37°C con 16 posizioni

Blocco di lettura termostato a 37°C con funzione di incubazione

#### Campioni analizzabili contemporaneamente

16

3

#### Modalità multi-analisi, possibilità di eseguire più analisi sullo stesso campione

Sì

No

#### Connessione con barcode/scanner QR code

Sì, via bluetooth

No

#### Stampante

Stampante grafica da 80mm di larghezza

Assente

#### Dimensioni e peso

32 x 29,5 x 13 cm (L x P x H) 2,80 Kg

15 x 22 x 8,3 cm (L x P x H) 0,80 Kg

#### Alimentazione

24 V

24 V o batteria a ioni di litio opzionale

La configurazione del CDR BeerLab® Junior è personalizzabile.