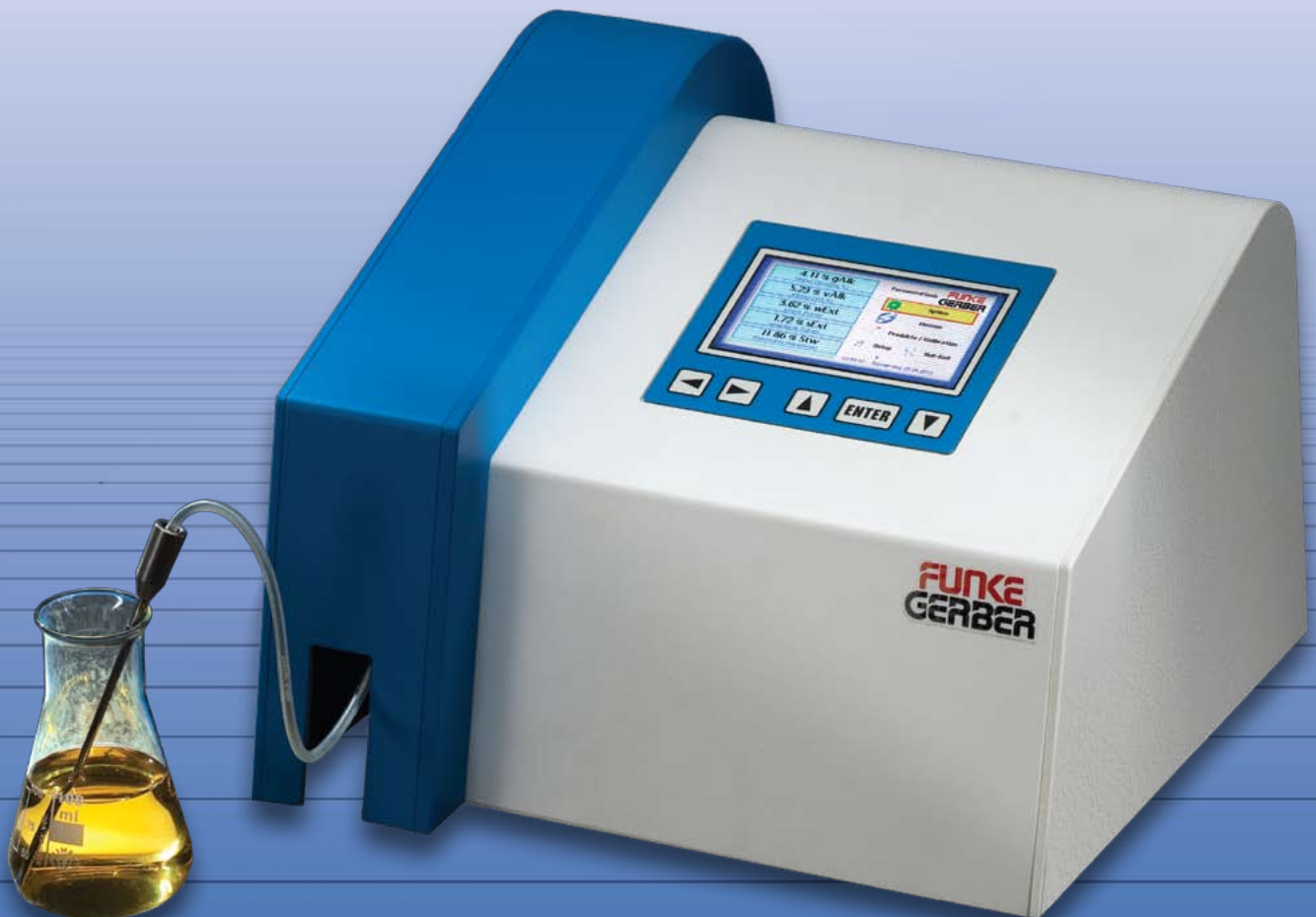


# FermentoFlash

Das Gerät für die automatische Analyse von Bier  
The device for the automatic analysis of beer

■ Alkohol	■ Extrakt	■ Scheinbarer Extrakt	■ Stammwürze	■ Dichte	■ Osmotischer Druck
■ Alcohol	■ Extract	■ Apparent extract	■ Original wort	■ Density	■ Osmotic pressure



■ Einfache 5-Tasten-Bedienung	■ Easy 5-key-operation
■ Automatische Kalibration	■ Automatic calibration
■ Messdauer: 1 Minute (60 Proben/h)	■ Measuring time: 1 Minute (60 s/h)

# FermentoFlash

Das Gerät für die automatische Analyse von Bier  
The device for the automatic analysis of beer



## Messprinzip:

Die Bierprobe (10 ml) wird mit einer Schlauchpumpe in die Messzellen eingesogen. Unter Ausnutzung thermischer Messeffekte werden Alkoholgehalt, Extrakt und Dichte gemessen. Die daraus abzuleitenden Inhaltsstoffe, scheinbarer Extrakt, Stammwürze und osmotischer Druck, werden ebenfalls ermittelt.

## Kalibration:

Das Gerät wird mit einem entsprechenden Referenzbier kalibriert. Es können bis zu 18 verschiedene Kalibrierdatensätze, z.B. für Pils, Starkbier, alkoholfreies Bier, Weizenbier etc. kalibriert und gespeichert werden. Auf diese Weise können Sie von einem Produkt auf ein anderes Produkt wechseln, ohne dass dafür eine neue Kalibration notwendig ist.

## Schnittstellen:

Parallele Schnittstelle / Protokolldrucker: Das Gerät hat eine parallele Schnittstelle zum Anschluss eines handelsüblichen Druckers. Ein Thermo-Protokolldrucker ist im Lieferumfang enthalten.

## Serielle Schnittstelle / PC-Anschluss, Software

An die serielle Schnittstelle kann ein PC angeschlossen werden. Die dafür notwendige Software ist im Lieferumfang enthalten.

Inhaltsstoff	Messbereich	Wiederholbarkeit
Alkohol	0.00% ... 15.00%	± 0.02%
Extrakt	0.00% ... 10.00%	± 0.04%
Sch. Extrakt	0.00% ... 10.00%	± 0.04%
Stammwürze	0.00% ... 20.00%	± 0.04%
Dichte	0.95 bis 1.05 g/cm <sup>3</sup>	± 0.0002 g/cm <sup>3</sup>
Osm. Druck	Rechenwert	–

## Bestelldaten:

**Beschreibung:** **FermentoFlash** inkl. Protokolldrucker

**Artikel-Nr.:** 3572

## Technische Daten:

**Maße (BxHxT):** 30 x 24 x 33 cm

**Gewicht:** ca. 5 kg

**Anschlusswerte:** 230 V / 115 V (50/60 Hz) 120 VA

## Measurement principle:

The beer sample (10 ml) is sucked into the measuring cells by means of a pump. Alcoholic content, extract and density are measured by using thermal measuring effects. Derived constituents as original wort, apparent extract and osmotic pressure also will be determined.

## Calibration:

The device may be calibrated by using a corresponding reference beer. You can store 18 different sets of calibration data (for example Pils, Strong beer, Non alcoholic beer). Then you can change from one product to another without having to undertake a new calibration.

## Interfaces:

Parallel interface / recording printer: The device has a parallel interface for connecting up a normal commercial printer. A recording printer is included in the scope of delivery.

## Serial interface

A PC can be connected to the serial interface. The software that is necessary for this is included in the delivery.

Constituent	Measuring range	Repeatability
Alcohol	0.00% ... 15.00%	± 0.02%
Extract	0.00% ... 10.00%	± 0.04%
App. extract	0.00% ... 10.00%	± 0.04%
Original wort	0.00% ... 20.00%	± 0.04%
Density	0.95 bis 1.05 g/cm <sup>3</sup>	± 0.0002 g/cm <sup>3</sup>
Osm. pressure	Calculated value	–

## Ordering data:

**Description:** **FermentoFlash** incl. Recording printer

**Article-No:** 3572

## Technical data:

**Dimensions (WxHxD):** 30 x 24 x 33 cm

**Weight:** approx. 5 kg

**Connected loads:** 230 V / 115 V (50/60 Hz) 120 VA