

# 蒸留不要／アルコール濃度 自動分析システム 清酒用アルコライザー TS

日本酒・ワインのアルコール含有量を蒸留せずに簡単に測定  
一回の測定サイクルで日本酒度、エキス含有量などのパラメータも測定



## ●アルコール濃度と日本酒度を自動分析できます

日本酒、ワイン、スパークリングワインのアルコール含有量を近赤外線(分光光度)で測定(測定範囲 0~20%v/v)。  
日本酒度は振動密度方式で測定。

日本酒やワインの測定において、他の成分の影響を受けません。また、測定に必要な試料量は少なく、大量高速且つ連続処理が可能です

## ●蒸留不要、ラボでの分析時間が節約できます

蒸留法と比較して試料調整が最低限で済みます  
測定サイクルが短い  
共洗い方式採用で異なるサンプル間での洗浄が不要

## ●簡単な濃度調整で校正時間を節約

蒸留水とアルコール水溶液で調整  
一回の単一調整が全ての試料に有効



写真 アルコライザー-TS ユニット + 振動密度計 DMA4000

|    |            |           |
|----|------------|-----------|
| 仕様 | 測定範囲       | 0~20%v/v  |
|    | 精度(アルコール)  | 0.1%v/v   |
|    | 再現性(アルコール) | ±0.01%v/v |
|    | 再現性(温度)    | ±0.01°C   |
|    | 最少試料量      | 30mL      |

## 高性能振動密度計 DMA500

蒸留液10ccでアルコール濃度を測定可能  
超小型で軽量  
バッテリー式なので現場での測定が可能  
仕様 (測定範囲)密度0~3g/cm<sup>3</sup>  
(精度)密度0.001g/cm<sup>3</sup>  
(サイズ)210×200×135H 重量2.5kg



### 国内代理店

有限会社塚本鑛吉商店  
東京都中央区新川1-8-8  
Tel 03-3551-5501 Fax 03-3551-5021  
<http://www.k-tsukamoto.co.jp>

### 販売店

### 製造元

株式会社アントンパール・ジャパン  
Tel 03-6718-4466 Fax 03-3740-4006