

Messgeräte für die Getränkeanalytik



 **HANNA**[®]
instruments

Analytik ist unser Service



HI901W-01

Potentiometrisches Titrationsystem für Wein

HI901W ist ein potentiometrisches Titrationsystem mit speziellen Methoden für die Weinanalyse, wie pH, freies SO₂, Gesamt-SO₂, Gesamtsäure, flüchtige Säure, reduzierende Zucker, Stickstoff und mehr.

Zusätzlich zu seinen Eigenschaften als Titrator fungiert der HI901W auch als komplettes Messgerät für pH, mV/Redoxpotential und ionenselektive Elektroden (ISE).

Highlights

- 11 vorinstallierte Methoden für Wein, bis zu 92 weitere benutzerdefinierbare Methoden
- Detektion mehrerer Äquivalenzpunkte
- Dosierung extrem kleiner Titrantenmengen
- Höchste Präzision bei der Endpunktbestimmung
- Dynamischer Dosieralgorithmus für zeitnahe und genaue Titrationsergebnisse, dosiert größere Dosen am Beginn einer Titration und kleinere, präzisere Dosen am Titrationsendpunkt
- Spritzwasser- und staubgeschütztes Gehäuse
- Großes, kontrastreiches Display mit grafischer Anzeige



HI99111

pH-Meter für Wein und Most

HI99111 wurde speziell für die Messung des pH-Werts in Wein und Most entwickelt. Es ist ergonomisch und intuitiv zu bedienen und bietet eine einwandfreie Genauigkeit und Robustheit. Die mitgelieferte Glas-Elektrode **FC10483** verfügt über einen integrierten Temperatursensor und Quick DIN-Anschluss. Ihr patentiertes Clogging Prevention System (CPS) verhindert das Verstopfen des Diaphragmas in Wein, Most und anderen Proben mit hohem Feststoffgehalt.

Highlights

- Wasserdichtes, kompaktes Gehäuse,
- Schnelle und einfache Kalibrierung
- Gleichzeitige Anzeige von Messwert und Temperatur, Messwertstabilitäts-Anzeige
- Automatische Temperaturkompensation
- Austauschbare Glas-Elektrode mit CPS



HI801

Spektralphotometer iris

HI801 iris ist ein kompaktes und intuitiv zu bedienendes Spektralphotometer, das alle Wellenlängen im sichtbaren Spektralbereich und im nahen Infrarot misst. Es bietet eine präzise Wellenlängenauswahl im Bereich zwischen 340 und 900 nm. Profitieren Sie von seinen fast unbegrenzten Möglichkeiten, und messen Sie Substanzen und Substanzklassen für Ihre individuellen Anwendungen.

Highlights

- Spezielles, optisches System für hochpräzise und reproduzierbare Messungen, unabhängig vom Probendurchsatz
- Eingebauter Strahlteiler zum Ausgleich von Intensitätsschwankungen der Lichtquelle
- Mehr als 80 voreingestellte Analysemethoden, Methodenupgrade über angeschlossenen PC oder USB-Stick
- Bis zu 100 benutzerdefinierte Methoden mit bis zu 10 Kalibrierpunkten, fünf verschiedenen Wellenlängen und fünf verschiedenen Reaktions-Timern
- Menügestützte Methodenerstellung
- Unterstützung verschiedener Küvettenformen und -größen



HI99151

pH-Meter für Bier

HI99151 wurde speziell für die Messung des pH-Werts in Bier, Maische und Stammwürze entwickelt. Es ist ergonomisch und intuitiv zu bedienen und bietet eine einwandfreie Genauigkeit und Robustheit. Die mitgelieferte Elektrode **FC2143** verfügt über eine flache Glasspitze, ein Textildiaphragma, einen integrierten Temperatursensor und Quick DIN-Anschluss. Sie ist speziell an die Messung von feststoffreichen Proben beim Brauprozess angepasst. Ihr Titankorpus schützt sicher vor Glasbruch.

Highlights

- Wasserdichtes, kompaktes Gehäuse,
- Schnelle und einfache Kalibrierung
- Gleichzeitige Anzeige von Messwert und Temperatur, Messwertstabilitäts-Anzeige
- Automatische Temperaturkompensation
- Austauschbare Titankorpus-Elektrode



HI2020

edge® Multiparametermessgerät für pH

Mit seinem einzigartigem Tablet-Design vereint **HI2020 edge®** die Vorteile eines tragbaren Pads mit optimalem Bedienkomfort und der Leistung eines hochwertigen Laborinstruments. HI2020 edge wird mit einer intelligenten pH-Sonde geliefert - ideal zur pH-Wert Messung in Wein und Getränken. Über optionale Sonden kann es auch die elektrische Leitfähigkeit und gelösten Sauerstoff messen.

Highlights

- Auflösung pH 0,01 und 0,001, Genauigkeit ± 0,002, Messbereich pH -2,000 bis 16,000 pH
- CAL Check Funktion, Elektrodenstatusanzeige und Sensor Check Funktion
- Kalibrierung an bis zu 5 Punkten
- GLP-Konformität
- Intelligente Elektroden speichern Sondentyp, Kalibrierdaten und Seriennummer
- Geringes Gewicht, ultraflach
- Mobil, als Tischgerät und Wandgerät zu verwenden (Montagezubehör inklusive)
- Großes, gut ablesbares Display, schmutzgeschützte Tastatur, intuitive Bedienung
- USB-Ports zum Aufladen und zum PC-Anschluss
- Speichert bis zu 1000 Messdatensätze



Serie HI986xx

Digitale Refraktometer

Unsere tragbaren, digitalen Refraktometer sind ideal für Zuckermessungen in z. B. Wein, Saft, Most, Würze usw. Je nach gewünschtem Anwendungsbereich, Messbereich und Einheit sind verschiedene Modelle erhältlich:

Wein:

HI96814: 0 - 50 % Brix, 0 - 230 °Oechsle, 0 - 42 °KMW

HI96811: 0-50% Brix

HI96813: 0-50% Brix, 0-25% V/V potentieller Alkohol

Bier:

HI96841: 0-30°Plato

Highlights

- Kleine Probengröße, nur zwei metrische Tropfen (0,1 mL)
- Kalibrierung per Knopfdruck
- Schnelle, präzise Ergebnisse in 1,5 Sekunden



HI9810332/ HI9810312

HALO2 Drahtlose pH-Tester

Verwandeln Sie Ihr Smartphone oder Tablet in ein pH-Messgerät in Laborqualität! Diese drahtlosen HALO2 pH-Tester sind speziell für die pH-Messung für Wein und Säfte (**HI9810332**) und für Bier (**HI9810312**) konzipiert und lassen sich sowohl unabhängig verwenden als auch über Bluetooth® mit einem kompatiblen Smart-Gerät und der Hanna Lab App verbinden.

Highlights

- Bluetooth-Konnektivität
- Vollständig kompatibel mit Hanna Lab App; grafische Darstellung, einfache Datenspeicherung und -transfer mit dem Smartgerät
- Wasserfest nach IP65
- Spezialisierte Bierelektrode für z. B. Maische, gekühlte Würze und Bierproben.
- Spezialisierte Weinelektrode mit Clogging Prevention System (CPS) für Proben mit hohem Feststoffgehalt
- Messwerte mit zugeordneten Kalibrierdaten Kalibriererinnerungen, Elektrodenzustandsanzeige und Alarme
- Automatische Kalibrierung und Temperaturkompensation
- Großes LCD, intuitive Bedienung über nur einen Knopf



HI935012

Digitales Thermistor-Thermometer für Brauereianwendungen

Das Brauereithermometer **HI935012** ist ideal, um während des gesamten Brauprozesses genaue Temperaturwerte zu erhalten.

Highlights

- Messbereich -20,0 bis 150,0 °C, Auflösung 0,1 °C, Genauigkeit ±0,1 °C
- Wasserfest nach IP65
- Robuste Qualität, widersteht Stößen, Stürzen und Spritzwasser
- Extralanger Edelstahlfühler für bequemes Eintauchen in Tanks und Kessel und zuverlässige Messungen
- Inklusive Thermistor-Temperaturfühler **FC762N2** und Transporttasche geliefert



HI84500

Minitrator für Schwefeldioxid frei und gesamt + Redoxpotential-Messgerät für Wein

HI845000 ist ein schneller und genauer automatischer Mini-Titrator inkl. Redoxpotential-Messgerät für die Untersuchung von Schwefeldioxid (SO₂) in Wein, Saft und Most. Das Gerät ist mit einem Dosierpumpensystem für eine hohe Genauigkeit ausgestattet. Die kompakte Bauform minimiert den Platzbedarf.

Highlights:

- Messbereich:
 - 1,0 - 40,0 mg/L (SO₂ niedrig)
 - 30 - 400 mg/L (SO₂ hoch)
 - ±2000,0 mV (Redoxpotential)
- Vorprogrammierte Analysemethoden für freies und gesamtes SO₂
- Grafisches Display zur Darstellung der Titrationskurve in Echtzeit
- Titrator, eingebauter Magnetrührer, Reagenz- und Elektrodenhalter in einer Einheit
- Inklusive Reagenzien und Zubehör geliefert
- Log on demand / GLP-Funktionen
- Redox-Elektrode **HI3148B** inklusive
- Speicherkapazität bis zu 200 Messungen
- USB-Schnittstelle



HI847492-01

Trübungsmessgerät für die Bieranalyse

Das **HI847492** ist speziell für die Trübungsmessung in Bier konzipiert. Sein spezielles optisches System ermöglicht zuverlässige und präzise Messungen und minimiert Streulicht, Farbinterferenzen und Fluktuationen der Lampenlichtintensität.

Highlights

- Fast Tracker - Identifikationssystem zur Kennzeichnung von Messstellen
- MEBAK und EBC konforme Messungen
- AMCO AEPA-1 Primärtrübungsstandard, wiederverwendbar
- Zwei-, Drei- oder Vierpunkt-Kalibrierung
- GLP- Daten
- Speicherung von bis zu 200 Messungen



HI84502

Minitrator für Gesamtsäure, zur Weinanalyse + pH/mV/°C-Meter

HI84502 ist ein schneller und genauer automatischer Mini-Titrator für die Bestimmung des pH-Werts und der titrierbaren Säure in Wein, Saft und Most.

Das Gerät ist mit einem Dosierpumpensystem für eine hohe Genauigkeit ausgestattet. Die kompakte Bauform minimiert den Platzbedarf.

Highlights

- Messbereich :
 - Säure, niedrig 0,0 - 5,0 g/L (als g H₂SO₄)
 - Säure, hoch 4,0 - 25,0 g/L (als g H₂SO₄)
 - pH -2,00 bis 16,00
 - Redoxpotential -2000,0 bis 2000 mV
- Vorprogrammierte Analysemethode für titrierbare Gesamtsäure
- Grafisches Display zur Darstellung der Titrationskurve in Echtzeit
- Titrator, eingebauter Magnetrührer, Reagenz- und Elektrodenhalter in einer Einheit
- Inklusive Reagenzien und Zubehör geliefert
- Log on demand / GLP-Funktionen
- pH-Elektrode **HI1048B/50** inklusive
- Speicherkapazität bis zu 200 Messungen
- USB-Schnittstelle



HI83749-01

Messgerät für Trübung und Proteinstabilität in Wein und Saft

Das **HI83749** Trübungsmessgerät ermöglicht, die Protein-Stabilität vor und nach Schöpfung mit Bentonit auszuwerten.

Das optische System mit zwei Detektoren sorgt für hohe Messgenauigkeit und Präzision ohne Aufwärmzeit. Kalibriert wird das Gerät mit zertifizierten AMCO AEPA-1 Standardlösungen.

Highlights

- Inklusive Bencotest-Reagenz für Protein-Schnelltest geliefert
- GLP-Daten
- Speicherung von bis zu 200 Messungen
- Ideal für kleine und mittlere Weinbaubetriebe und die Hobbyweinbereitung

Lösungen und Zubehör



HI52710,-xx Kalibrier- und Lösungskits

Für die regelmäßige Kalibrierung Ihrer pH-Messgeräte

- **HI54710** Kalibrierkit: Pufferlösung, technisch, pH 4,01, 7,01, 10,01, je 500 mL

- **HI54710-10** Lösungskit: Pufferlösung, technisch, pH 4,01, 7,01, 10,01 und Aufbewahrungslösung, je 500 mL
- **HI54710-11** Lösungskit: Pufferlösung, technisch, pH 4,01, 7,01, 10,01, Elektroden-Reinigungs- und Aufbewahrungslösung, je 500 mL



HI190M-2 Mini Magnetrührer

HI190M-2, kompakter und leichter Magnetrührer. Spart Platz auf dem Labortisch durch seine geringe Stellfläche



HI70635L Reinigungslösung für Elektroden gegen Weinablagerungen

Elektrodenreinigungslösung für Anwendungen in der Weinherstellung, zur Beseitigung von Weinablagerungen (Tartarat), 500-mL-Flasche



HI740036P Kunststoffbecher-Set

100-mL-Kunststoffbecher mit Skalenmarkierungen, 10 Stück im Set



HI764080 Elektrode für gelösten Sauerstoff und Temperatur

Kompatibel mit edge® Tablet-messgerät



HI763100 Elektrode für el. Leitfähigkeit und Temperatur

Kompatibel mit edge® Tablet-messgerät



HI1048B pH Elektrode für Wein

Mit Verstopfungsschutz "Clogging Prevention System" (CPS) und BNC-Anschluss



FC2143 pH Elektrode für Bier

Gelgefüllt, mit Titankorpus, einfacher Referenz und DIN-Anschluss.



HI710029 Gummischutzhülle

Blaue Gummischutzhülle für mobile Messgeräte der Serie HI99xxxx.



**Besuchen Sie uns unter
[www.hannainst.de!](http://www.hannainst.de)**

Hanna Instruments
Deutschland GmbH
An der Alten Ziegelei 7
89269 Vöhringen
☎ 07306 3579100
📠 07306 3579101
✉ info@hannainst.de
🌐 www.hannainst.de
www.hannainst.ch

Auf unserer Homepage und in unserem Blog finden Sie nützliche Informationen und Lösungen für viele Anwendungsbereiche.