

Vos paramètres de fermentation exacts en temps réel

Fermentation Monitor QWX43

Les principaux avantages d'un coup d'œil.

Toujours sur place pour que vous n'ayez pas à l'être :

- Des mesures précises et reproductibles remplacent l'échantillonnage manuel et les analyses en laboratoire.
- Mises à jour toutes les minutes des paramètres importants dans le process de fermentation.
- Les informations peuvent être consultées à tout moment et de n'importe où

Simple et pratique :

- Améliorations des processus basées sur les données grâce à la comparaison des valeurs des lots précédents et à des notifications automatiques
- Création, sauvegarde et téléchargement automatiques des lots et des valeurs mesurées
- La conception hygiénique permet un nettoyage intégré de la cuve



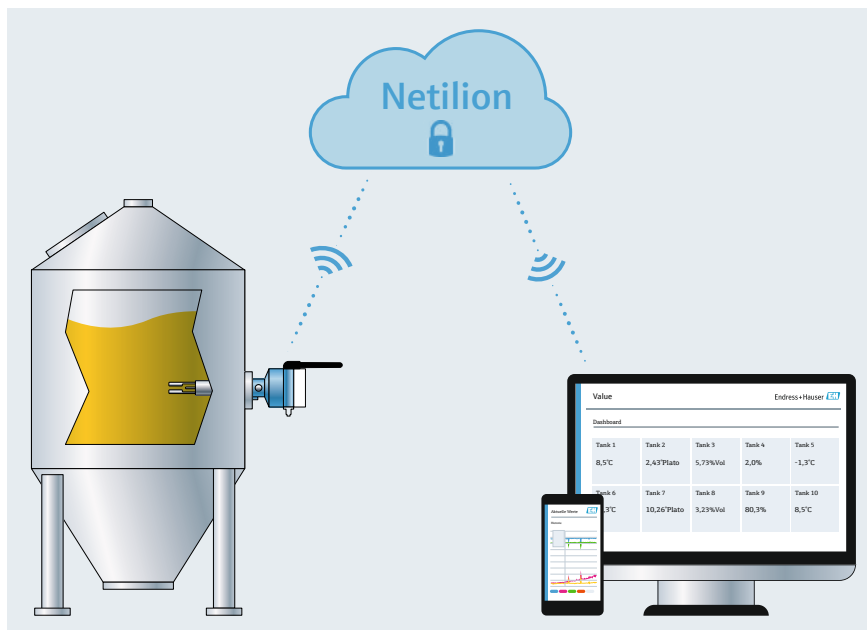
Avec le contrôleur de fermentation QWX43, vous pouvez consulter les valeurs mesurées de votre bière où que vous soyez.

Cet instrument de mesure vous aide dans votre travail : le contrôleur de fermentation QWX43 surveille en continu tous les paramètres importants pour le processus de fermentation de votre bière. Le système multi-capteurs fournit des valeurs de mesures précises, qui peuvent être consultées à tout moment et en tout lieu.

Pour assurer la stabilité du processus de brassage, il convient de surveiller de nombreux paramètres pendant la fermentation. Afin de déterminer l'extrait résiduel, par exemple, des mesures de référence sont prises une ou deux fois par jour dans chaque cuve de fermentation à l'aide d'un hydromètre à bière ou d'un réfractomètre. Cela peut prendre 10 à 15 minutes, y compris la préparation des échantillons. De plus, les mesures sporadiques ne permettent d'obtenir que des résultats ponctuels. La fin du process ou le moment idéal pour l'ajout de houblon pendant la fermentation ne peuvent être déterminés qu'approximativement.

Des valeurs précises en temps réel

Le contrôleur de fermentation QWX43 comble ces lacunes en matière de données. Il mesure les paramètres de fermentation en temps réel. Grâce à une application, vous pouvez accéder directement aux données à l'aide d'un smartphone ou d'un ordinateur. Vous avez ainsi un aperçu complet du process de fermentation et vous vous épargnez tout effort supplémentaire. De plus, vous pouvez configurer des alarmes et être ainsi immédiatement informé des écarts critiques dans le processus.



Le capteur de fermentation envoie les valeurs mesurées dans un cloud sécurisé, où elles sont transformées en informations pertinentes par un algorithme.

Simple et pratique

L'appareil s'installe facilement sur les raccords de processus existants et ne nécessite ni réglage ni étalonnage. Grâce au serveur web intégré, il est rapidement connecté au réseau WIFI et prêt à démarrer. Ensuite, l'appareil s'occupe de tout, tout seul. En quelques clics, vous pouvez vous informer à tout moment de ce qui se passe dans votre cave de fermentation. Si nécessaire, cela permet d'intervenir et d'optimiser rapidement.

Le capteur de fermentation réduit également votre travail de documentation et de classement et remplace le suivi manuel des lots.

Il reconnaît lorsqu'un nouveau lot commence et le crée automatiquement dans le système. Grâce à cela - et à la grande précision et résolution des mesures - le QWX43 offre également des évaluations complexes, par exemple des comparaisons avec des fermentations ou des modèles de fermentation déjà réalisés. Vous gagnez ainsi non seulement du temps, mais vous pouvez aussi optimiser vos processus en fonction des données.

Le nettoyage est également facile grâce à la conception entièrement hygiénique du capteur. L'appareil peut toujours rester dans la cuve et il n'est pas nécessaire de le sortir du réservoir pour le nettoyer.

Une explication simple : voilà comment les valeurs de mesure précises sont obtenues

Une fois l'appareil installé dans la cuve, les deux lames vibrantes du capteur et une sonde de température sont directement immergées dans la bière. Les fourches sont mises en vibration. La fréquence d'oscillation permet à l'appareil de mesurer avec précision la densité de la bière.

Une impulsion ultrasonique est envoyée entre les parties inférieures des lames. Cela permet de mesurer la variation de la vitesse acoustique dans la bière au cours du processus de fermentation. La température est mesurée à l'aide de deux éléments de température intégrés au capteur. Le contrôleur de fermentation mesure donc la densité, les ultrasons et la température. À cela s'ajoute la viscosité.

Toutes les valeurs sont envoyées dans un cloud qu'Endress+Hauser a sécurisé selon les normes les plus strictes. Un algorithme les compare ensuite entre elles. **Sur cette base, tous les paramètres déterminant la fermentation sont définis.**

France

Endress+Hauser France
3 rue du Rhin
68330 Huningue
info.fr.sc@endress.com
www.fr.endress.com

Agence Export
3 rue du Rhin
68330 Huningue
Tél. (33) 3 89 69 67 38
Fax (33) 3 89 69 55 10

Agence Paris-Nord
91300 Massy

Agence Ouest
33700 Mérignac

Agence Est
69800 Saint-Priest

Tél. **0 825 888 001** Service 0,15 €/min + prix appel

Fax **0 825 888 009** Service 0,15 €/min + prix appel

Canada

Endress+Hauser Canada
6800 Côte de Liesse
St Laurent, Québec
Tél. (514) 733-0254
Fax (514) 733-2924

Endress+Hauser Canada Ltd
1075 Sutton Drive
Burlington, Ontario
Tél. (905) 681-9292
Fax (905) 681-9444
info.ca.sc@endress.com
www.ca.endress.com

Belgique/Luxembourg

Endress+Hauser Belgium
17-19 Rue Carli
B-1140 Bruxelles
Tél. (02) 248 06 00
Fax (02) 248 05 53
info.be.sc@endress.com
www.be.endress.com

Suisse

Endress+Hauser Switzerland
Kägenstrasse 2
CH-4153 Reinach
Tél. (061) 715 75 75
Fax (061) 715 27 75
info.ch.sc@endress.com
www.ch.endress.com