

Lösungen für die Getränke-Industrie



Bier, Kaffee, Tee, Fruchtsaft, Milch, Wein, Spirituosen, Protein Shakes, Pflanzendrinks, Kakao ...

WASSERDAMPFDESTILLATION | KJELDAHL | DUMAS | HYDROLYSE
EXTRAKTION | AUFSCHLUSS

Spezialist für Getränke

Von Bier über Tee bis hin zu Milch und Pflanzendrinks - die Vielfalt an Getränken ist groß. Da sind besonders flexible Analysesysteme gefragt. Wir bieten verschiedene Lösungen zur Analyse von Getränken an. Bei uns erhalten Sie nicht nur zuverlässige Produkte, sondern auch fachliche Beratung von unseren Applikationsspezialist*innen.

Auf unserer Webseite www.gerhardt.de erhalten Sie ausführliche Informationen über unsere Analysesysteme, auch speziell zu Ihrer Branche.

Und natürlich beraten wir Sie gerne persönlich - sprechen Sie uns an: info@gerhardt.de.



N-Realyzer

Automatische N-Bestimmung nach Dumas



- + Automatischer und flexibler Probengeber
- + Intuitive Software
- + Niedrige Betriebskosten und hohe Verfügbarkeit
- + Validierte Referenzergebnisse für alle Probenmatrices: flüssig, pastös, fest

Anwendungen

- Stickstoff in Milch
- Nichtproteinstickstoff (NPN) in Milch
- Stickstoff in Protein Shakes
- Protein in Pflanzendrinks (Soja, Hafer etc.)
- Protein in Trinkmahlzeiten
- Stickstoff in Bier
- Stickstoff in Wein
- Stickstoff in Kaffee
- Stickstoff in Kakao
- uvm...

HYDROTHERM | SOXTHERM

Hydrolyse und Fest-flüssig Extraktion



- + Sichere, automatisierte und schnelle Probenvorbereitung und Analyse
- + Gesamtfettanalyse und Vorbereitung für Fettspektrumanalyse
- + Ressourcenschonend

Anwendungen

- Gesamtfett in Milch
- Gesamtfett in Pflanzendrinks
- Gesamtfett in Kakao
- Extraktgehalt in Kaffeepulver
- Gesamtfett in Likören
- uvm...

VAPODEST

Wasserdampfdestillation



- + Schnell und automatisiert
- + Glasvielfalt
- + Ressourcenschonend

Anwendungen

- Vicinale Diketone in Bier
- flüchtige Säuren in Wein
- Sorbinsäure in Wein
- Sorbinsäure in Milch
- Ätherisches Öl in Getränkepulver und Fruchtsaft
- Alkohol in Getränken
- Phenole in Wein
- Phenole in Bier
- Cyanid in Spirituosen
- uvm...

KJELDATHERM | VAPODEST

Säureaufschluss und Wasserdampfdestillation



- + Schnell und automatisiert
- + Glasvielfalt von 100 ml - 1200 ml
- + Softstart bei Destillation
- + Nachverfolgbarkeit auf verschiedenen Benutzerebenen

Anwendungen

- Protein in Milch
- Nichtproteinstickstoff (NPN) in Milch
- Stickstoff in Protein Shakes
- Protein in Pflanzendrinks (Soja, Hafer etc.)
- Protein in Trinkmahlzeiten
- Stickstoff in Bier
- Stickstoff in Wein
- Stickstoff in Kaffee
- Stickstoff in Kakao
- uvm...

FIBRETHERM

Faserextraktion Rohfaser, ADF und NDF



- + Schnell und automatisiert
- + Parallele Analyse von bis zu 12 Proben
- + Optimale Extraktions- und Filtrationsbedingungen
- + Automatisierte Amylase-zugabe (optional)

Anwendungen

- Rohfaser in Tee
- Rohfaser in Kaffee
- Rohfaser in Kakao
- uvm...

VAPODEST 550 | TURBOTHERM TT SO₂

Spezialapplikationen



- + Schnell und automatisiert
- + Automatisierte Alternativen zur optimierten Monier Williams Methode
- + Glasvielfalt
- + Ressourcenschonend

Anwendungen

- SO₂ in Wein
- SO₂ in Spirituosen
- SO₂ in Bier/ Malz
- SO₂ in Fruchtsaft
- uvm...

ARBEITEN NACH NORM:

Anforderungen aus nationalen und internationalen Normen und Richtlinien wie z. B. MEBAK, OIV, DIN und ISO stellen hohe Ansprüche an die Analytik von Getränken. Mit den Analysesystemen von C. Gerhardt erfüllen Sie diese Anforderungen, hier ein Auszug:

Parameter	Norm	Matrix	Gerhardt Gerät
Stickstoff	MEBAK B-400.07.007/ MEBAK B-400.07.003/ OIV-MA-AS323-02A/ OIV-MA-AS323-02B	Bier/ Wein	N-Realyzer/ KJELDATHERM/ VAPODEST
Stickstoff/ Nichtproteinstickstoff (NPN) /Protein	DIN EN ISO 14891/ DIN EN ISO 8968-4/ DIN EN ISO 8968-1/ DIN EN ISO 707	Milch	N-Realyzer/ KJELDATHERM/ VAPODEST
Fett	DIN 10342/ BVL L 01.00-20	Milch/ Kakao	HYDROTHERM/ SOXTHERM
Rohfaser	AOAC 920.102	Tee	FIBRE THERM
Alkohol	MEBAK B-590.10.024/ OIV-MA-AS312-01	Bier/ Wein	VAPODEST
Flüchtige Säuren	OIV-MA-AS313-02	Wein	VAPODEST
Phenole	MEBAK B-590.44.111	Bier	VAPODEST
Schwefeldioxid (SO ₂)	DIN EN 1988-1	Getränke	VAPODEST 550 / TURBOTHERM TT SO ₂

APPLIKATIONSSERVICE

Unsere Labormitarbeitenden werden regelmäßig geschult und sind kompetente Ansprechpartner*innen. Wenn gewünscht, optimieren wir Ihre Applikationen oder erstellen neue speziell für Ihre Anwendung.

- + Vorort-Service
- + Auswertung Ihrer Proben in unserem Applikationslabor
- + Applikativer Support (Webinare / Schulungen / Online-Support)
- + Beratung / Aufbau und Einweisung
- + Aftersales Service / Kundenbetreuung

STARKER PARTNER

Wir sind weltweit führend in der Automatisierung von Referenzanalytik.

Wir stehen für Entwicklung, Produktion und weltweiten Vertrieb von hocheffizienten, präzisen und verlässlichen Analysesystemen.

Unser Spezialgebiet sind automatische Systeme für die

- + Stickstoffanalyse nach Kjeldahl
- + Stickstoffanalyse nach Dumas
- + Bestimmung des Fettgehaltes (Hydrolyse und Extraktion)
- + Analyse von Pflanzenfasern (Rohfaser, ADF, NDF)



**Kennen Sie schon
unsere Webinare?**



Gerhardt
Analytical Systems

C. Gerhardt GmbH & Co. KG
Cäsariusstraße 97
53639 Königswinter
Tel. +49 (0) 2223 / 2999-0
info@gerhardt.de
www.gerhardt.de

