



FST SCHAUMSTABILITÄTSMESSGERÄT ...

...zur vollautomatischen Überwachung der Schaumqualität

Die Stabilität von Bierschaum ist ein wesentlicher Qualitätsparameter. Die Messung der Schaumstabilität war bisher jedoch aufwendig oder ungenau – oder beides. Die Forderung nach einem genauen und benutzer- und aufstellortsunabhängigen Stabilitätsmessgerät führte zu der Entwicklung des vollautomatischen Steinfurth-Schaumstabilitätsmessgeräts.



Vorteile:

- Hohe Reproduzierbarkeit
- Ergebnisse vergleichbar mit Ross & Clark
- Automatische Probeentnahme
- Automatische Spülung
- Einfache Bedienung
- Bedienerunabhängig
- Konstanter absoluter Innendruck – Aufstellort- und luftdruckunabhängige Messung (optional)
- Für alle Biersorten geeignet
- Optoelektronisches Messverfahren
- Exakte Dosage
- Einfache Reinigung

Funktionsbeschreibung:

Das Gebinde mit dem zu messenden Bier wird mittels der Anstichvorrichtung an das Steinfurth-Schaumstabilitätsmessgerät angeschlossen. Das Bier wird mit CO₂ in den FST gefördert. Der Vorspanndruck ist so gewählt, dass im Gebinde keine Entlösung stattfindet.

Durch eine Düse wird das temperierte Bier in den Messzylinder eingespritzt; dabei wird es aufgeschäumt. Die Schaumstabilität wird aus der zeitlichen Abfolge des Durchgangs der Grenzfläche Bier/Schaum an mehreren optischen Sensoren ermittelt.

Vor jeder Messung wird der Messzylinder automatisch gespült. Mehrere, selbsttätig aufeinander folgende Messungen aus einem Gebinde sind möglich.

Technische Daten:

Gebinde:	Flasche oder Dose
Dauer einer Messung:	ca. 5 Minuten
Messdatenausgabe:	LC-Display 2 Zeilen à 20 Zeichen
Schnittstelle:	RS 232 (PC oder Drucker)
Versorgungsspannung:	230 VAC (115 VAC opt.)
Spülflüssigkeit:	Leitungswasser (Schlauch)
CO ₂ -Versorgungsdruck:	4,5 bar