

CI-BT-100 | AGITADOR AUTOMÁTICO DE BOTELLAS

El Agitador Automático de Botellas se emplea para agitar muestras de botellas y latas. Se opera de manera sencilla. Se ajusta el tiempo de agitado, se colocan las muestras y el equipo empezará a agitar las botellas o latas en forma automática hasta que transcurra el tiempo programado.

Especificaciones técnicas

Velocidad de rotación: 40 rpm

Altura máxima de la muestra: 335 mm

Diámetro máximo de la muestra: 95 mm

Diámetro mínimo de la muestra: 45 mm

Medición del contenido total de O₂ en la cerveza

¿Por qué la cerveza pierde sabor rápidamente incluso cuando el O₂ disuelto es muy bajo?

Porque el contenido de O₂ total es alto. En el cuello de la botella de cerveza hay O₂. Si el cliente desea evaluar el O₂ disuelto en la cerveza embotellada, se debe medir el O₂ total.



El agitador de botellas se emplea para medir el O₂ total en cerveza embotellada o enlatada. Para ello se debe agitar la botella o lata de cerveza durante 3 minutos antes de medir.

Si el O₂ de la cerveza empaquetada en recipientes llega al equilibrio de gas-líquido. Cuando se conoce el contenido de O₂ en el líquido, se puede calcular el contenido de O₂ en el gas en base a la Ley de Henry. Para llegar al equilibrio del O₂ tanto en el gas como en el líquido, se debe usar el Agitador de Botellas. Esto toma 3 minutos para ajustar el equilibrio de O₂ a una velocidad de 40 rpm.

Ejemplo del proceso de cálculo para medir O₂:

Contenido de O₂ total = O₂ Disuelto x Factor Z

Espacio del cuello de botella = 6,8 % (espacio de cuello de botella a volumen de cerveza)

Temperatura = 20 °C

Contenido de O₂ en la cerveza = 0,1 ppm

Según las Tablas Comparativas entre el Espacio del Cuello de Botella y Factor Z, el factor Z es 3.12.

Contenido de O₂ total de la muestra de cerveza = 0,10 x 3,12 = 0,31 ppm