

すべての主要な発酵パラメータ 発酵モニタQWX43

主要な特長

常に現場で測定可能、現地での立会いは不要:

- 手動サンプリングやラボ分析に代わる高精度で再現性のある測定
- 重要なプロセスパラメータを分単位で更新
- いつでもどこからでも情報の取得が可能

わかりやすく実用的:

- 過去のバッチとの値比較や自動通知によるデータに基づいたプロセス改善
- Endress+Hauser Netilionクラウドを介したバッチおよび測定値の自動作成、保存、ダウンロード
- サニタリ設計により、タンクに組み込んだ状態で洗浄可能
- 複雑で時間のかかる調整や校正なしで測定値を提供



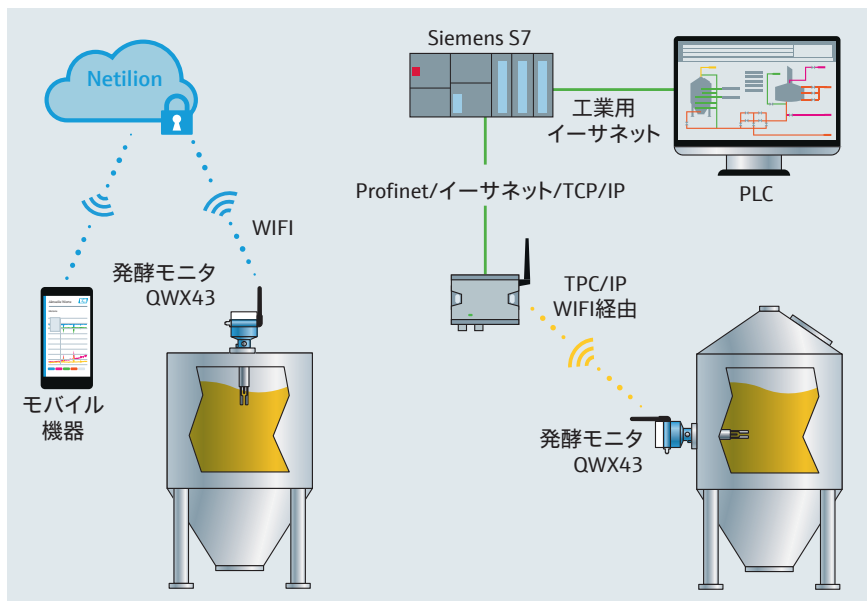
発酵モニタQWX43を使用すると、ビールに必要な測定値をどこからでも取得できます。

お客様の作業をサポートする計測機器：発酵モニタQWX43は、ビールの発酵プロセスに重要なすべてのパラメータを連続的に確認します。マルチセンサシステムは、いつでもどこからでも取得可能な、正確な測定値を提供します。

安定した醸造プロセスを実現するためには、発酵中に多くのパラメータを監視することが重要です。たとえば、残留エキスを測定するために、ビールスピンドル、屈折計、その他のラボ機器を用いて、各発酵タンクの基準測定が1日に1~2回行われます。これには、サンプルの調製を含め、タンク1基あたり10~15分かかります。さらに、測定頻度が低いため、選択的な測定結果しか得られません。発酵プロセスの終了やスプンド栓を施す理想的なタイミングは、おおよそで判断するしかありません。

リアルタイムでの正確な測定

発酵モニタQWX43は、このようなデータ不足を解消し、発酵を決定するパラメータをリアルタイムで測定します。データは、制御システムから直接、またはインターネットに接続可能なあらゆるデバイスを使用してEndress+Hauser Netilion Valueアプリからアクセスできます。これにより、発酵プロセスを完全に把握することができ、多大な労力を省くことができます。また、アラームの設定が可能であり、発酵プロセスにおける重大な逸脱が発生した場合に、直ちに通知されます。



測定値は、制御システムに直接転送すること、またはEndress+Hauserアプリを介していつでも読み出すことができます。

わかりやすく実用的

本機器は、既存のプロセス接続に容易に接続することが可能で、調整や校正は必要ありません。設定は、わずか数ステップで完了し、その後は機器が自動的に動作します。お客様の制御システムまたはNetilionアプリで数回クリックするだけで、発酵室で今何が起きているか、いつでも確認できます。必要に応じて、迅速な介入、安全な制御、最適化が可能になります。

また、発酵モニタは、記録やファイリングの手間を軽減し、制御システムでの手動バッチ追跡の代わりにもなります。

Netilion Valueでは、新しいバッチが開始されるとそれを認識し、自動的にバッチが作成されます。その結果、そして高い測定精度と分解能のおかげで、QWX43は複雑な評価、たとえば、すでに行われた発酵や発酵モデルとの比較も可能です。これは、時間の節約だけでなく、データに基づくプロセスの最適化にもつながります。

完全なサニタリ仕様のセンサ構造により、洗浄も容易です。本機器は、常にタンク内に設置したままにすることが可能で、洗浄のためにタンクから取り出す必要はありません。

簡単な説明: 正確な測定値の取得方法

本機器がタンク内に設置されると、2つの音叉センサと音叉パドル間の温度センサが直接ビールに浸漬されます。音叉部は、振動するように設定されます。振動周波数に基づいて、本機器はビールの密度を正確に測定できます。パドル下部の間に超音波パルスが送信されます。これにより、発酵プロセス中にビール内の音速がどのように変化するか測定されます。温度は、センサ内に組み込まれた2つの温度素子で測定されます。

この発酵モニタは、密度、音速、温度を測定できます。粘度の測定も可能です。すべての値はアルゴリズムで処理され、発酵プロセスの関連パラメータに変換されます。

www.addresses.endress.com