



Holen Sie das Beste
aus Ihrer
Qualitätskontrolle
heraus

Effiziente und smarte Lösungen für
die QC – vom Rohstoff bis zur Flasche

Simplifying Progress

SARTORIUS



Effiziente Qualitätskontrolle für hochwertige Brauerzeugnisse

Unverwechselbarer Geschmack und höchste Verbrauchersicherheit – Ihre Anforderungen sind unsere Mission. Unsere Lösungen unterstützen Sie, die Qualität und Sicherheit Ihrer Brauerzeugnisse „vom Rohstoff bis zur Flasche“ effizient und einwandfrei zu gewährleisten.

Mikrobiologische Qualitätskontrolle

In vielen Stadien des Brauprozesses können mikrobielle Kontaminationen auftreten – und das trotz der antimikrobiellen Eigenschaften von Bier und eines HACCP-Konzeptes (Risikoanalyse kritischer Kontrollpunkte). Dazu gehören *Lactobacillus brevis*, *L. lindneri*, *Pediococcus damnosus* sowie Schimmelpilze, wilde Hefestämme und Saccharomyces-Arten. Unsere Produkte unterstützen Sie, Bierschädlinge erfolgreich zu identifizieren.

Produkt-Highlight:

Ihre zeitsparende Alternative zu Agarplatten



Nährkartonscheiben-Sets* für Wasser- und Brauproben

Mehr erfahren

Weitere Informationen finden Sie unter www.sartorius.com/beer-qc

Wasseruntersuchung

Geschmack und Qualität Ihres Bieres darf nicht durch mikrobielle Kontaminationen im Produktionsprozess gefährdet werden. Trotz regelmäßiger Überwachung mikrobiologischer und chemischer Parameter durch die Kommunen können im hauseigenen Trinkwassersystem Kontaminationen auftreten, die eine kontinuierliche Überwachung erfordern. Mithilfe unserer Lösungen können Sie diese Routine-Analysen effizient bewältigen.

Produkt-Highlight:

Die Erleichterung für Ihre Routinearbeiten



Microsart® Absaugleiste* in verschiedenen Größen

Analytische Qualitätskontrolle

Analytische Tests stellen sicher, dass Ihr Bier alle Qualitätsstandards erfüllt. Dafür muss die Qualität von Rohstoffen, Zwischenprodukten und des Produktes vor der finalen Freigabe überprüft werden. Wir helfen Ihnen, analytische und sensorische Tests effizient und sicher durchzuführen – mit einer optimalen Laborausstattung von Pipetten über Laborwaagen bis hin zum Spritzenvorsatzfilter und Filterpapier.

Produkt-Highlight:

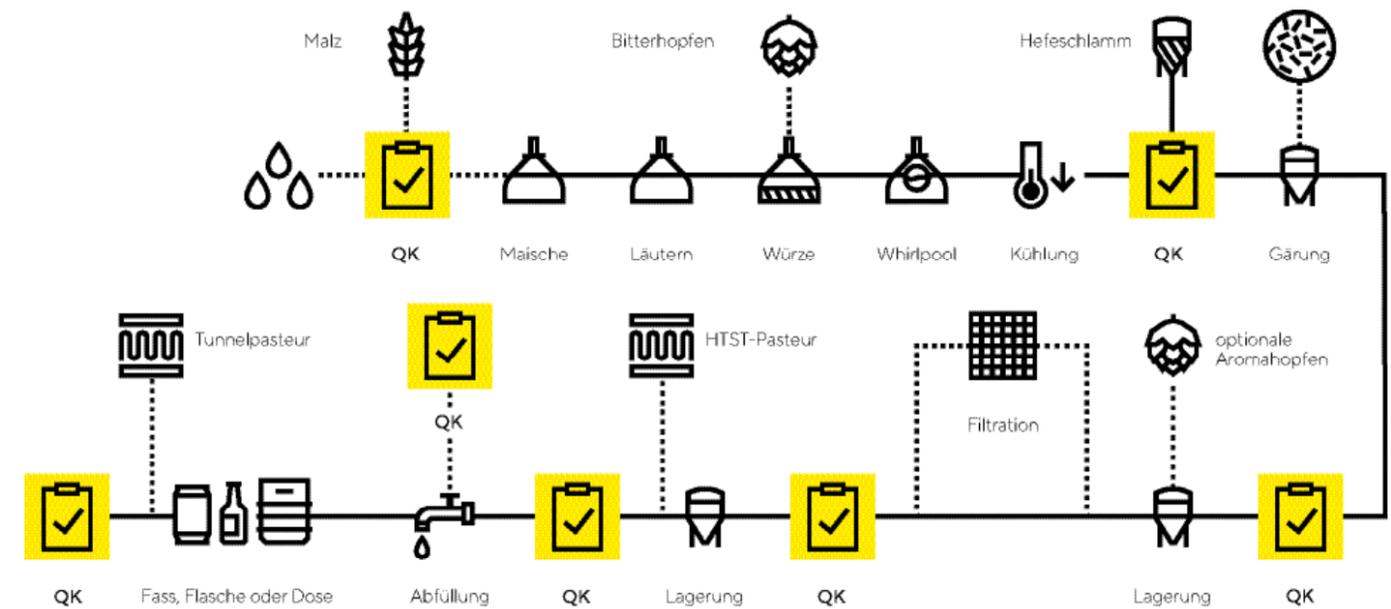
Filtrieren Sie Ihre Proben effizient und sicher



Filterpapiere* zur Probenaufbereitung vor dem Test

Für jeden Schritt die passende Lösung

Egal wie Sie Ihren Bierbrauprozess gestalten – bei uns finden Sie die perfekte Ausstattung für Ihre Qualitätskontrolle.



Beispielhafte Darstellung der Stationen einer Qualitätskontrolle (QK)

Feuchtebestimmung

Wir unterstützen Sie, Qualitätsverluste während der Lagerung zu verhindern und Extraktionsvorgänge zu optimieren – mithilfe zuverlässiger und benutzerfreundlicher Lösungen zur Messung der Feuchte Ihrer Proben.

Falls Sie Ihren Treber als Viehfutter oder an Destillieren verkaufen, ist zur Vermeidung einer Pilzkontamination die Prüfung des Feuchtigkeitsgehalts erforderlich. Dadurch können Sie sicherstellen, das Produkt profitabel vermarkten zu können.

Produkt-Highlight:

Schnell und zuverlässig Feuchte bestimmen



Feuchtebestimmer MA160*, Ihr flexibler Allrounder für jedes Probenmaterial

Kontrollwägen

Waagen von Sartorius sind Ihr starker Partner für die Mengenkontrolle während der Abfüllung. Kontrollieren Sie tatsächliche Füllmengen oder nominale Bruttogewichte präzise, indem Sie im intuitiv bedienbaren Prüfwägenprogramm ganz einfach Toleranzgrenzen vorab festlegen. Dank des integrierten Temperatursensors und der zeitgesteuerten Selbstjustierung ist höchste Genauigkeit unabhängig von den jeweiligen Bedingungen jederzeit gewährleistet.

Produkt-Highlight:

Abfüllmengen präzise und zügig kontrollieren



Entris® II Laborwaage* mit isoCAL, LED-Touch-Technologie und 12 integrierten Anwendungen

Luftkeimsammlung

Prozesshygiene ist das A und O bei der Bierherstellung. Denn das Eindringen von Mikroorganismen während des Produktionsprozesses kann zu Geschmacks- und Geruchsveränderungen und damit zu massivem Qualitätsverlust führen. Ihr Produkt muss verworfen und kann nicht mehr kommerzialisiert werden. Ermitteln Sie mithilfe unseres Luftkeimsammlers, welche Mikroorganismen in Ihrer Brauerei vorhanden sind und stellen Sie einen kontaminationsfreien Betrieb sicher.

Produkt-Highlight:

Luftqualität genau und verlässlich überwachen



MD8 Airport*, Akku-betrieben und tragbar für universellen Einsatz

* Für einen Überblick aller Produkte siehe Seite 12 und 13.



Kreieren Sie perfekte Jahrgänge – Qualitätskontrolle made by Sartorius

Gute Weinherstellung ist eine Kunst. Von der Rebe in die Weinpresse, vom Fass in die Flasche: die maßgeschneiderten Qualitätskontrolllösungen von Sartorius helfen Ihnen, höchsten Ansprüchen gerecht zu werden.

Mikrobiologische Qualitätskontrolle

Mikroorganismen können sich auf Geschmack, Geruch und Mundgefühl Ihres Weines auswirken – und damit auf Ihre Reputation. Trotz eines HACCP-Konzeptes (Risikoanalyse kritischer Kontrollpunkte) kann es in vielen Stadien der Weinherstellung zu Kontaminationen kommen.

Mithilfe unserer praxiserprobten Lösungen können Sie Kontamination mit den typischen Vertretern *Lactobacillus*, *Oenococcus*, *Pediococcus*, *Acetobacter* sowie mit Hefen und Schimmelpilzen zügig nachweisen.

Produkt-Highlight:

Die ökonomische Alternative zu Agarplatten



Nährkartonscheiben-Sets*, auch für große Probenvolumina

Produkt-Highlight:

Optimieren Sie Ihre Routinearbeiten



Microsart® Absaugleiste*, in verschiedenen Größen

Feuchtebestimmung

Zur Vorbeugung einer Pilzkontamination Ihres Traubentresters ist eine verlässliche Bestimmung des Feuchtigkeitsgehalts zwingend notwendig. Unsere bewährter Feuchtebestimmer unterstützt Sie, den Feuchtegehalt Ihres Traubentresters zuverlässig zu bestimmen und für den Verkauf bereitzustellen – eine Grundvoraussetzung fürs Recycling oder den Verkauf als Viehfutter, an eine Destillerie oder an Kosmetikerhersteller.

Produkt-Highlight:

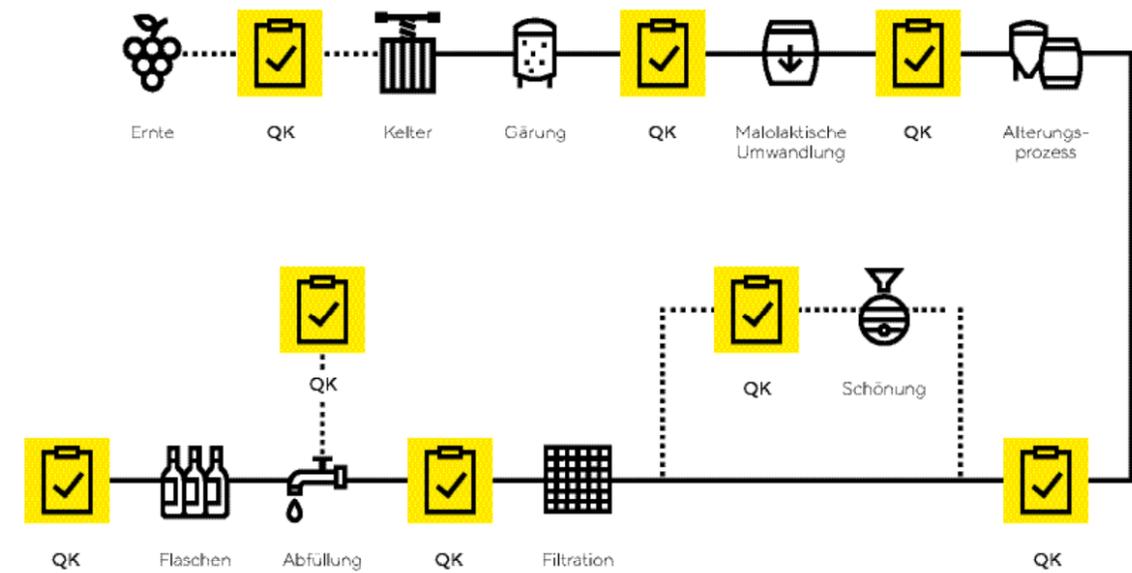
Schnell und genau Feuchte bestimmen



Feuchtebestimmer MA160* für regelmäßig wiederkehrende Proben

Schritt für Schritt zu ausgezeichneten Erzeugnissen

Profitieren Sie von unseren individuellen Lösungen für jeden Kontrollpunkt Ihres Workflows



Beispielhafte Darstellung der Stationen einer Qualitätskontrolle (QK)

Analytische Qualitätskontrolle

Qualität und Geschmack Ihrer Erzeugnisse müssen den hohen Kundenansprüchen gerecht werden – dies ist Voraussetzung für den Erfolg in der Weinindustrie. Analytische Qualitätskontrollen stellen diese hohe Qualität sicher. Für verlässliche Ergebnisse benötigen Sie verlässliche Produkte. Bei Sartorius erhalten Sie die richtigen Werkzeuge zur Vorbereitung Ihrer Proben – von Pipetten, Laborwaagen, Spritzenvorsatzfiltern und Filterpapieren, bis hin zu Reinstwassersystemen.

Produkt-Highlight:

Reinstwasser für zuverlässige, reproduzierbare Ergebnisse



Arium® mini UV*, kompaktes Reinstwassersystem für bis zu 15 Liter pro Tag

Luftkeimsammlung

Eine genaue Kenntnis des Spektrums der Mikroorganismen in Ihrer Produktionsumgebung ist bei der Weinherstellung essentiell. Das höchste Risiko einer Kontamination besteht beim Umfüllen vom Fass in Flaschen, da der im Wein enthaltene Zucker eine perfekte Nährstoffgrundlage für Mikroorganismen in der Umgebungsluft bildet. Ist Wein kontaminiert, leidet die Lagerstabilität, was zu irreversiblen Veränderung von Geschmack, Geruch und Mundgefühl führt.

Produkt-Highlight:

Genau und verlässliche Überwachung der Luftqualität



MD8 Airport*, Akku-betrieben und tragbar für universellen Einsatz

Kontrollwägen

Sind Ihre Weinflaschen über- oder unterfüllt? Die genaue Bestimmung der Füllmengen ist zur Qualitätssicherung und für den guten Ruf Ihrer Marke von zentraler Bedeutung. Mithilfe unserer Kontrollwaagen und des praktischen Kontrollwägenprogramms können Ihre Mitarbeiter nach einer kurzen Einführung Füllmengen und nominale Bruttogewichte abgefüllter Weinflaschen präzise kontrollieren und Prozessabläufe mit höchster Effizienz sicherstellen.

Produkt-Highlight:

Abfüllmengen präzise und effizient kontrollieren



Entris® II Laborwaage* mit isoCAL, LED-Touch-Technologie und 12 integrierten Anwendungen

Mehr erfahren

Weitere Informationen finden Sie unter www.sartorius.com/wine-qc

* Für einen Überblick aller Produkte siehe Seite 12 und 13.



Reinheitsstandards sicherstellen – High Throughput Lösungen für die Abfüllung von Wasser

Die intelligenten, sofort einsatzbereiten Qualitätskontrollsysteme von Sartorius bieten Ihnen alles, was Sie zur Sicherung der Qualität Ihres abgefüllten Wassers benötigen. Schnell und praktisch – für reinste Wasserqualität und höchste Ansprüche.

Wasseruntersuchung

Abgefülltes Wasser muss ausnahmslos die geltenden Reinheitsstandards erfüllen. An Ihrer Wasserquelle oder während des Aufbereitungs- oder des Abfüllprozesses können jedoch mikrobielle Kontaminationen auftreten.

Unsere Produkte helfen Ihnen, regelmäßige Routine-Tests zur Sicherung der Qualität Ihrer Produkte und zum Nachweis der gesundheitlichen Unbedenklichkeit Ihres Wassers effizient und sicher durchzuführen.

Die Vielzahl unserer Produkte ist für alle Phasen des gesamten Abfüllprozesses sowie für die Kontrolle von Wasserproben aus externen Quellen oder von Quellwasser aus Brunnen bestens geeignet.

Produkt-Highlight:

Wiederverwendbarer Trichter für ökonomisches Arbeiten



Biosart® 250 Trichter für 47 mm und 50 mm Membranfilter auf Microsart Absaugleisten

Produkt-Highlight:

Routinearbeiten effizient optimieren



Microsart® Absaugleiste* in verschiedenen Größen

Produkt-Highlight:

Membranfilter kontaktfrei oder per Knopfdruck erhalten



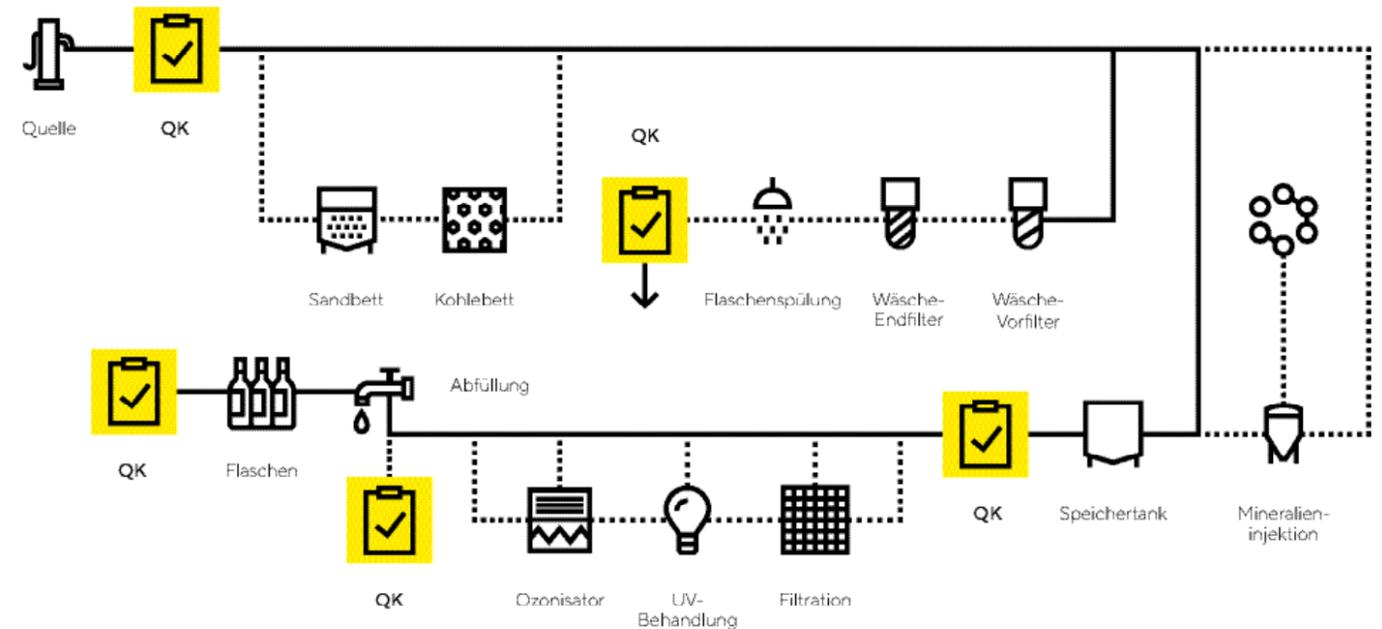
Microsart® e.Motion Dispenser*, vollautomatischer Membranfilterspender

Mehr erfahren

Weitere Informationen finden Sie unter www.sartorius.com/water-qc

Die perfekte Lösung für jeden Prozessschritt

Von der Quelle bis zur Flasche – profitieren Sie von unseren individuellen Lösungen für jeden Kontrollpunkt des Wasserabfüllungsprozesses



Beispielhafte Darstellung der Stationen einer Qualitätskontrolle (QK)

Analytische Qualitätskontrolle

Sie möchten analytische Tests zur Überwachung der Qualität Ihres Wassers effizient gestalten? Dann entscheiden Sie sich für die hochqualitativen Produkte von Sartorius, um Ihre Proben optimal für die Analyse vorzubereiten und die Voraussetzungen für verlässliche Ergebnisse zu schaffen. Unsere Pipetten, Labormägen, Spritzenvorsatzfilter, Filterpapiere und Wasserreinigungssysteme sind Ihre unentbehrlichen Helfer.

Luftkeimsammlung

Das HACCP-Konzept (Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte) ist Ihr Qualitätswerkzeug bei der Wasserabfüllung. Denn während der Wasseraufbereitung und der Abfüllung in Flaschen kann es zu einer Kontamination und zur Vermehrung von Mikroorganismen kommen – die Sicherheit Ihrer Erzeugnisse ist dann nicht mehr gewährleistet. Unser Luftkeimsammler unterstützt Sie, das Spektrum an Mikroorganismen in Ihrem Produktionsbereich zu erfassen und einen kontaminationsfreien Betrieb sicherzustellen.

Kontrollwägen

Unsere Waagen sind Ihr idealer Partner für die Mengenkontrolle während des Abfüllprozesses. Mithilfe des intuitiv bedienbaren Prüfwägeprogramms können Sie ganz einfach Toleranzgrenzen vorab festlegen. Kontrollieren Sie tatsächliche Füllmengen oder nominale Bruttogewichte exakt. Dank des integrierten Temperatursensors und der zeitgesteuerten Selbstjustierung ist höchste Genauigkeit unabhängig von den Umgebungsbedingungen jederzeit gewährleistet.

Produkt-Highlight:

Schnell und zuverlässig verschiedenste Lösungen filtrieren



HPLC-zertifizierte Minisart® Spritzenvorsatzfilter, zur effektiven Partikelentfernung vor der Analyse

Produkt-Highlight:

Mikrobiologische Luftqualität genau überwachen



MD8 Airport*, Akku-betrieben und tragbar für universellen Einsatz

Produkt-Highlight:

Die neue Generation modularer Premium Waagen



Cubis® II Premium-Laborwaage*, benutzerfreundlich, intuitiv, unterstützt durch intelligente Diagnostik-Systeme

* Für einen Überblick aller Produkte siehe Seite 12 und 13.



Zuverlässige Qualitätskontrolle für ausgezeichnete Erfrischungsgetränke

Qualitätskontrolllösungen von Sartorius sind Ihr starker Partner, um höchste Verbrauchersicherheit zu gewährleisten und Ihre Produktqualität konstant aufrechtzuerhalten.

Wasseruntersuchung

Neben Konzentraten, Geschmacksstoffen, Sirupen und Phosphorsäure ist Wasser ein wichtiger Bestandteil bei der Herstellung Ihrer Erfrischungsgetränke. Die Erfüllung der festgelegten Reinheitsstandards von Trinkwasser ist daher obligatorisch. Schließlich sollen Ihre Kunden Erfrischungsgetränke genießen, die überall auf der Welt gleich schmecken und bedenkenlos getrunken werden können. Unsere praxis-erprobten Lösungen stehen Ihnen verlässlich zur Seite.

Produkt-Highlight:

Einfache und schnelle Ausgabe von Membranfiltern



Microart® e.Motion Dispenser*, Ausgabe kontaktlos oder auf Knopfdruck

Mikrobiologische Qualitätskontrolle

Erfrischungsgetränke sind heute mehr denn je dem Risiko einer Kontamination und des Verderbs durch ein breiteres Spektrum von Mikroorganismen ausgesetzt. Dazu gehören Hefen und Schimmelpilzen sowie *Acetobacter*, *Alicyclobacillus*, *Bacillus*, *Clostridium*, *Gluconobacter*, *Lactobacillus*, *Leuconostoc*, *Saccharobacter*, *Zymobacter* und *Zymomonas*. Die Ursachen sind ein höherer Gehalt an mikrobiellen Nährstoffen, ein niedrigerer Säuregrad und ein geringerer Gehalt an Kohlensäure und chemischen Konservierungsstoffen. Mithilfe unserer Lösungen können Sie Ihre regelmäßigen Kontrollen effizient durchführen.

Produkt-Highlight:

Routinearbeiten effizient erledigen



Microart® Absaugleiste*, in verschiedenen Größen

Analytische Qualitätskontrolle

Wir unterstützen Sie optimal bei der Überwachung der Qualität Ihres Wassers. Profitieren Sie von unseren umfangreichen Produktlösungen zur Probenvorbereitung für analytische Tests wie Pipetten, Laborwaagen, Spritzenvorsatzfilter, Filterpapiere oder Reinstwassersysteme. Unsere Produkte sind Ihre stabile Basis für verlässliche Testergebnisse.

Produkt-Highlight:

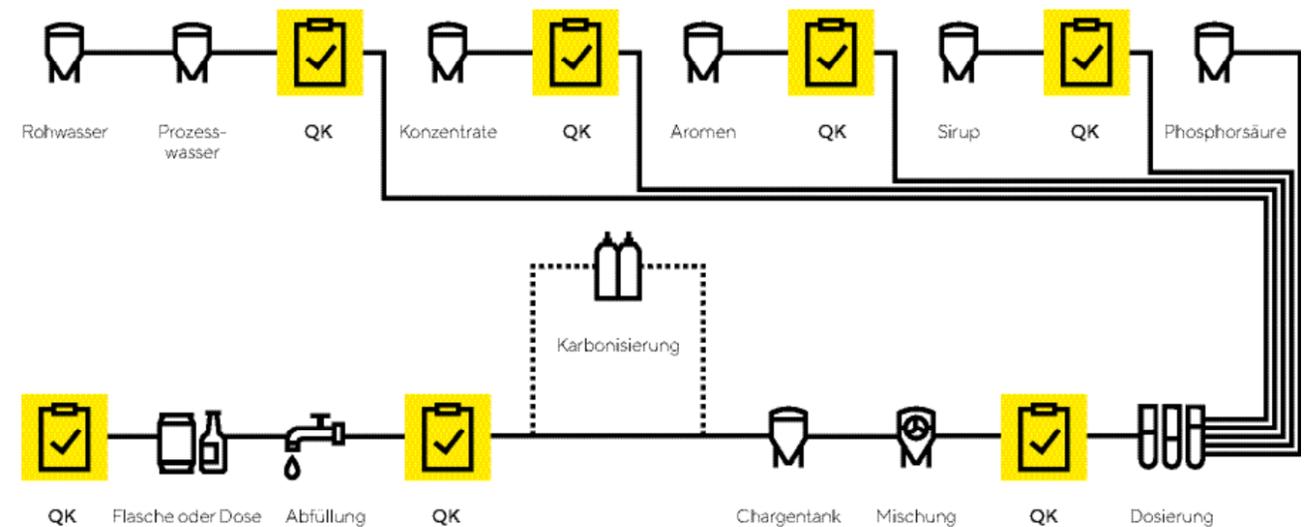
Ergonomisch, präzise und genau pipettieren



Tacta® Pipetten*, höchster Komfort durch ergonomisches Design, mit zuverlässiger Präzision und Genauigkeit

Ideale Lösungen für den gesamten Workflow

Routinemäßige Tests an verschiedenen Stellen des Produktionsprozesses sind das A und O der Qualitätssicherung. Qualitätsprodukte von Sartorius sind Ihre zuverlässigen Helfer – für jeden Kontrollpunkt Ihres Workflows.



Beispielhafte Darstellung der Stationen einer Qualitätskontrolle (QK)

Luftkeimsammlung

Bei der Herstellung Ihrer Erfrischungsgetränke sind die Risikoanalyse kritischer Kontrollpunkte (HACCP-Konzept) und die Kenntnis des Mikroorganismenspektrums Ihrer Produktionsumgebung essentiell. Denn Ihre Erfrischungsgetränke sind bei der Abfüllung am stärksten kontaminationsgefährdet – der enthaltene Zucker bildet ein ausgezeichnetes Wachstumsmedium für Mikroorganismen in der Umgebungsluft. Unsere Produkte unterstützen Sie hier perfekt.

Produkt-Highlight:

Mikrobiologische Luftqualität verlässlich überwachen



MD8 Airport*, Akku-betrieben und tragbar für universellen Einsatz

Kontrollwägen

Überprüfen Sie mithilfe unserer Waagen zuverlässig und präzise das Gewicht Ihrer in Dosen oder in Flaschen abgefüllten Produkte. Die Applikation „Kontrollwägen“ ermöglicht Ihnen mithilfe von vorab definierten Toleranzgrenzen und visuellen Hilfsmitteln, die tatsächlichen Füllmengen oder die nominalen Bruttogewichte Ihrer Erfrischungsgetränke genau und effizient zu kontrollieren.

Produkt-Highlight:

Präzise und effizient kontrollwägen



Cubis® II Premium-Laborwaage*, leistungsstark mit vollständig konfigurierbarer Hardware und Software

Mehr erfahren
Weitere Informationen finden Sie unter www.sartorius.com/softdrink-qc

* Für einen Überblick aller Produkte siehe Seite 12 und 13.



Qualitätskontrolle für Ihren gesamten Destillationsprozess zur Erzeugung erstklassiger Spirituosen

Hochqualitative Produkte für eine verlässliche Qualitätskontrolle während der Spirituosenproduktion: Unsere vielfältigen Lösungen sind Ihr starker Partner – von der Überprüfung der Rohstoffe über das Gärwasser bis hin zur finalen Spirituose.

Wasseruntersuchung

Trinkwasser, das für die Destillation von Spirituosen eingesetzt wird, muss die geltenden Standards erfüllen. Die Gärphase ist ein besonders kritischer Schritt – hier wird Trinkwasser zur Einstellung des gewünschten Alkoholgehaltes verwendet. Tritt eine Kontamination auf, kann nach Abfüllung „Flockentrub“ entstehen, der durch chemische Kontaminationsstoffe oder durch Biofilmbildung verursacht werden. Unsere Produkte unterstützen Sie bei der regelmäßigen Kontrolle der Wasserqualität, damit Sie Kontaminationen rechtzeitig erkennen.

Produkt-Highlight:

Routinearbeiten mühelos absolvieren



Microsart® Absaugleiste*, in verschiedenen Größen

Feuchtebestimmung

Um die einheitliche Beschaffenheit und die Qualität Ihrer Spirituosen zu gewährleisten, müssen Sie sich auf die Qualität Ihrer Rohstoffe verlassen können. Eine Kontamination der Rohstoffe mit Pilzen muss daher unbedingt vermieden werden. Bestimmen Sie mit unserem praxisbewährtem Feuchtebestimmer vor Gärung und Destillation den Feuchtigkeitsgehalt Ihrer Rohstoffe. Verkaufen Sie Ihren Treber als Viehfutter? Auch hier gilt es, mittels Überprüfung des Feuchtigkeitsgehalts Pilzkontaminationen vorzubeugen.

Produkt-Highlight:

Schnell und zuverlässig die Feuchte bestimmen



Feuchtebestimmer MA160*, für regelmäßig wiederkehrende Proben

Mikrobiologische Qualitätskontrolle

Vor der Destillation und im Gärwasser können mikrobielle Kontamination auftreten – trotz der antimikrobiellen Eigenschaften von Spirituosen und eines vorhandenen HACCP-Konzeptes (Risikoanalyse kritischer Kontrollpunkte). Die Konsequenzen sind Flockenbildung, Trübungen und eine beeinträchtigte Haltbarkeit und Lagerstabilität, die das Vertrauen der Kunden in Ihre Marke schwächen können. Auf unsere Lösungen zur Kontrolle mikrobiologischer Parameter können Sie zählen.

Produkt-Highlight:

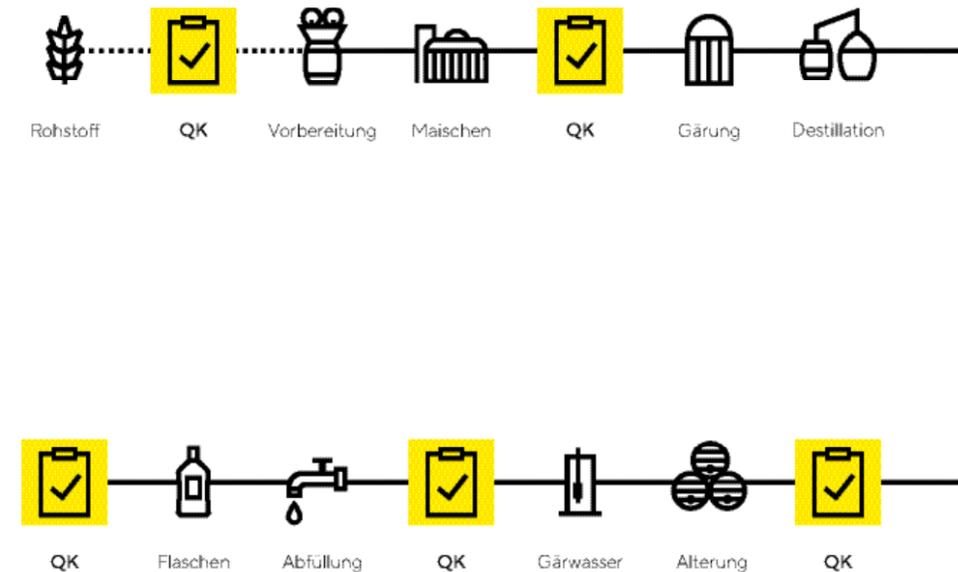
Filtrationseinheit und Petrischale in einem, sofort einsatzbereit



Biosart® 100 Monitore: gebrauchsfertige sterile 100ml Filtrationseinheiten zum Einsatz mit flüssigen Medien in Biosart® 100 Ampullen

Individuelle Lösungen für jeden Kontrollpunkt

Qualitätskontrolle mit Produkten von Sartorius – damit sind Sie an jedem Kontrollpunkt die Qualität Ihrer Rohstoffe und Erzeugnisse zuverlässig überprüfen und sicherstellen können.



Beispielhafte Darstellung der Stationen einer Qualitätskontrolle (QK)

Analytische Qualitätskontrolle

Die analytische Qualitätskontrolle ist ein wichtiges Hilfsmittel, um Ihren Spirituosen das Profil zu verleihen, das Ihre Kunden von Ihnen erwarten. Mit Sartorius sind Sie dafür bestens ausgestattet! Wir bieten Ihnen hochwertige Produkte zur Probenvorbereitung: von der Pipette über Laborwaagen, bis hin zu Spritzenvorsatzfiltern, Filterpapieren und Reinstwassersystemen. Ihre Helfer für verlässliche Testergebnisse.

Produkt-Highlight:

Ihr kompaktes Reinstwassersystem



Arium® mini UV* Reinstwassersystem, speziell für Labore mit einem Bedarf von bis zu 15 Litern pro Tag

Kontrollwägen

Die exakte Bestimmung der Abfüllmengen stellt die Produktqualität sicher und sichert den guten Ruf Ihrer Marke beim Kunde. Unsere Waagen halten dafür eine eigene Applikation „Kontrollwägen“ bereit. Nach kurzer Einführung können Ihre Mitarbeiter über oder unter dem Sollwert liegende Abfüllmengen anhand des Gewichtes der Spirituosenflaschen kontrollieren.

Produkt-Highlight:

Präzise und effizient Abfüllmengen kontrollieren



Cubis® II Premium-Laborwaage*, leistungsstark mit vollständig konfigurierbarer Hardware und Software

Im Vergleich zu einem in der Produktionslinie integriertem Wägesystem können Sie diesen wichtigen Kontrollschritt mit den Kontrollwaagen von Sartorius wesentlich genauer und kostengünstiger durchführen.

Mehr erfahren
Weitere Informationen finden Sie unter www.sartorius.com/spirit-qc

* Für einen Überblick aller Produkte siehe Seite 12 und 13.

Produktübersicht

Erstklassige Lösungen für erstklassige Getränke

Sicherheit geht vor: Welches Getränk Sie auch immer herstellen – Bier, Wein, Wasser, Erfrischungsgetränke oder Spirituosen – Sie können es sich nicht leisten, in puncto Qualität Kompromisse einzugehen. Sartorius hilft Ihnen, die wachsenden Herausforderungen der Branche mit immer höheren Sicherheits-, Prozessoptimierungs- und Qualitätskontrollniveaus zu meistern und den gesetzlichen Anforderungen gerecht zu werden. Benutzerfreundlich, auf dem neuesten Stand, sofort einsatzbereit: Wir halten Ihr Geschäft am Laufen.

Entdecken Sie die Vielfalt der Produktlösungen, die Sartorius für die Anwendungen in Ihrem Qualitätskontrollprozess für Sie bereithält.

Luftreinhaltung

Kategorie	Produkt
Luftreinhaltung	MD8 Airport

Analytische Qualitätskontrolle

Kategorie	Produkt
Reinstwassersystem	Arium® mini UV
Filter	Filterpapiere
Laborwaage	Cubis® II
Laborwaage	Quintix®
Flaschenaufsatzdispenser	Prospenser
Pipette	Tacta®
Pipettenspitzen	Optifit Spitzen
Spritzenvorsatzfilter	Minisart® Spritzenvorsatzfilter
Filtersystem	Claristep®

Prüfwägen

Kategorie	Produkt
Laborwaage	Cubis® II
Laborwaage	Quintix®
Laborwaage	Entris® II

Feuchtebestimmung

Kategorie	Produkt
Feuchtebestimmer	MA160
Feuchtebestimmer	MA37

Verderbserreger-Nachweis

Kategorie	Produkt
Membranfilter	e.motion Dispenser und Membranfilter
Automatischer Membrandispenser	Microsart® e.motion Dispenser
Filtrations-Absaugleisten	Microsart® Absaugleisten
Flüssigkeitstransfer-Pumpe	Microsart® e.jet Pumpe
Wiederverwendbare Trichter	Biosart® 250 Trichter
Einwegtrichter	Microsart® 250 Trichter
Einweg-Filtrationsgerät	Microsart @Filter
Trockennährboden-Scheiben	Nährkartonscheiben-Sets (NPS)
Monitore	Biosart® 100 Monitore
Nährbouillon	Biosart® 100 Nährmedien
Flaschenaufsatzdispenser	Prospenser

Wasseruntersuchung

Kategorie	Produkt
Membranfilter	e.motion Dispenser und Membranfilter
Automatischer Membrandispenser	Microsart® e.motion Dispenser
Filtrations-Absaugleisten	Microsart® Absaugleisten
Flüssigkeitstransfer-Pumpe	Microsart® e.jet Pumpe
Wiederverwendbare Trichter	Biosart® 250 Trichter
Einwegtrichter	Microsart® 250 Trichter
Einweg-Filtrationsgerät	Microsart @Filter
Trockennährboden-Scheiben	Nährkartonscheiben-Sets (NPS)
Monitore	Biosart® 100 Monitore
Nährbouillon	Biosart® 100 Nährmedien
Flaschenaufsatzdispenser	Prospenser Plus

Mehr erfahren

Weitere Informationen finden Sie auf den jeweiligen Webseiten zur Getränkequalitätskontrolle:
www.sartorius.com/beer-qc
www.sartorius.com/wine-qc
www.sartorius.com/water-qc
www.sartorius.com/softdrink-qc
www.sartorius.com/spirit-qc



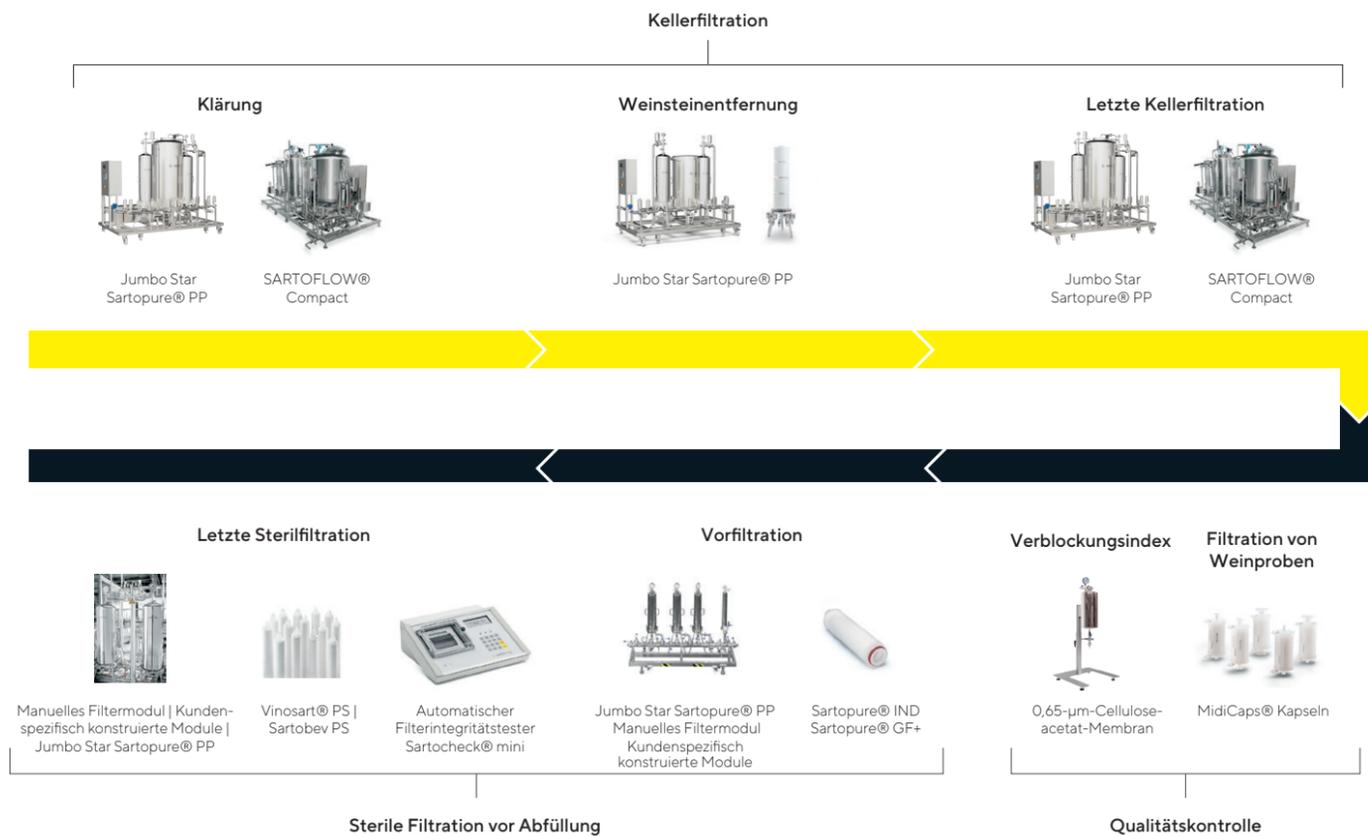
Filtration von Getränken

Sartorius verfügt über mehrere Jahrzehnte Erfahrung in der Getränkebranche und hat eine Reihe spezifischer Produkte entwickelt, die entlang den verschiedenen Prozessketten der Getränkeindustrie für die Schritte der Reinigung, der Filtration und der mikrobiologischen Kontrolle konzipiert sind. Die Lösungen von Sartorius reichen vom Rohmaterial bis zum fertigen Endprodukt. Neben seinen Lösungen für die Qualitätskontrolle bietet Sartorius verschiedene Geräte für den Produktionsprozess in Ihrem Getränkeherstellungsumfeld an.

Weinfliltration für reine und erstklassige Qualität

Wir haben unsere Filterkerzen so konzipiert, dass die Filtration den Körper, das Aroma und den Geschmack Ihrer Weine nicht beeinträchtigt. Bei unserem versiegelten System ist jeglicher Kontakt mit Sauerstoff ausgeschlossen. Sie können unsere Filterkerzen mehrfach reinigen, sterilisieren und wiederverwenden. Dies trägt dazu bei, die Kosten gering zu halten. Sie können sie für Zwecke verwenden, die von der Klärung bis zur Feinfiltration und soweit erforderlich, bis zur vollständigen Rückhaltung von Mikroorganismen reichen. Jedes Produkt bietet einen hohen Durchsatz bei einem hundertprozentig fehlerfreien Betrieb. Sicher, zuverlässig und präzise: im intelligenten Design der Reihe sind manuelle und automatisierte Systeme miteinander kombiniert. Werden Sie Ihrem eigenen Know-how in der Weinherstellung gerecht und bauen Sie es aus.

Weinherstellungsprozess (Anwendungen und Produkte)



Warum Sie unsere Filtrationsverbrauchsmaterialien nutzen sollten

Unsere speziell für Wein entwickelten Produktreihen bieten für jeden Filtrationsschritt bis hin zur Endfiltration eine optimale Lösung.

Sie tragen dazu bei, den organoleptischen Charakter Ihrer Weine zu erhalten und helfen Ihnen, Ihre Abläufe zu kontrollieren und erfolgreich zu wiederholen.

Produkt-Highlight: Vinosart® PS

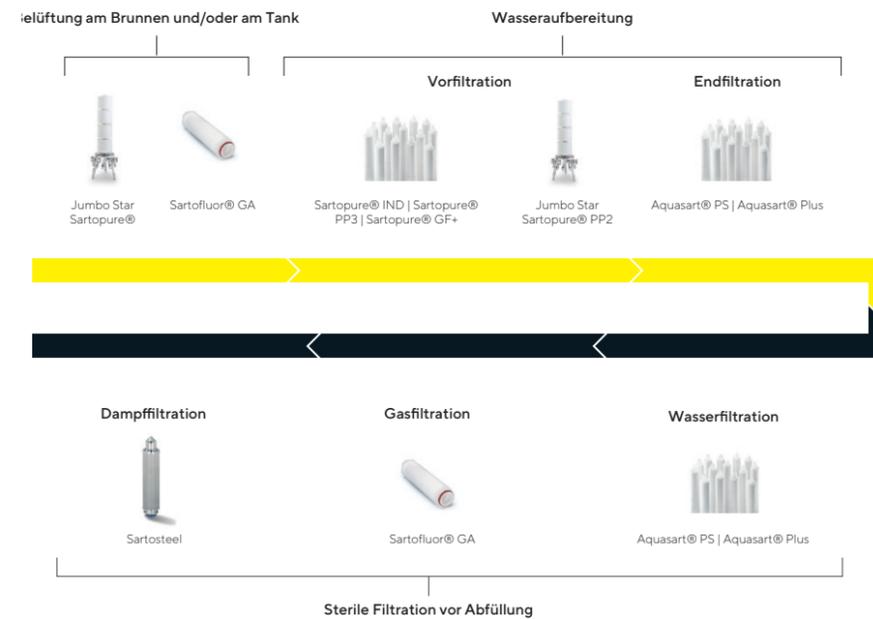


0,45-µm- und 0,65-µm-Filterkerzen, konzipiert für die Endfiltration von Wein und Sekt vor der Abfüllung.

Durch Filtration gewährleistete Reinwasserqualität

Unsere Filtrationssysteme umfassen Vorfilter und Endfilter und sorgen dafür, dass Ihr Wasser die höchste Qualität und mikrobiologische Reinheit aufweist – ganz gleich, ob es sich um stilles oder Sprudel-, Quell-, Mineral- oder gereinigtes Wasser handelt. Jedes Produkt bietet einen hohen Durchsatz und hundertprozentige Sicherheit und wird dadurch Ihren spezifischen Anforderungen gerecht. Werden Sie Ihrem eigenen Know-how in der Wasserproduktion gerecht und bauen Sie es aus.

Wasserproduktionsprozess (Anwendungen und Produkte)



Warum Sie unsere Filtrationsverbrauchsmaterialien nutzen sollten

Wasser muss gefiltert werden, um den weltweit geltenden strengen Gesundheitsvorschriften zu entsprechen und um somit gefahrlos getrunken werden zu können. Bei Prozesswasser dient die Filtration zur Sicherstellung der Kontaminationsfreiheit. Selbst wenn weiter oben in der Versorgungskette eine Verschmutzung vorhanden ist, tragen unsere Filtrationsprodukte zur Gewährleistung von sicherem Wasser bei.

Produkt-Highlight: Aquasart® PS Filterkerzen

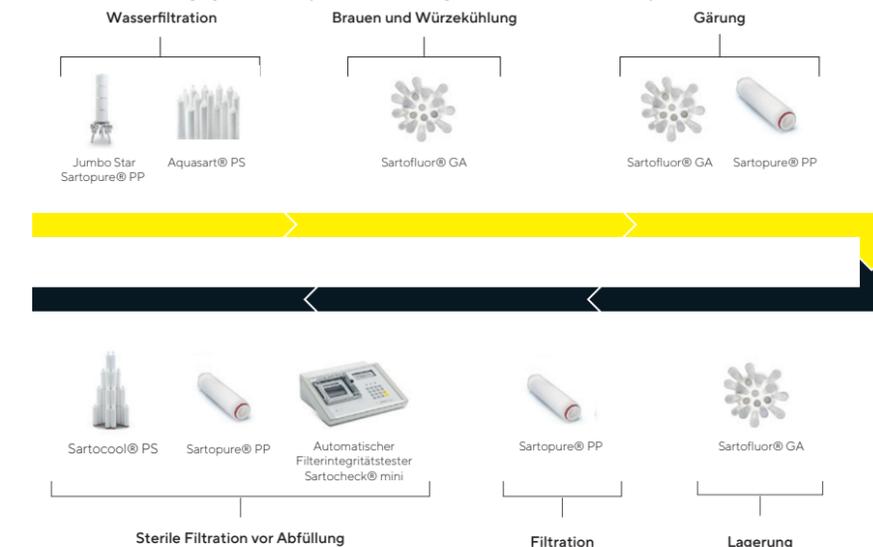


Aquasart® PS Filterkerzen werden in der Abfüllung als Endfilter überwiegend für nichtkarbonisiertes Wasser und aromatisierte Wassergetränke eingesetzt.

Bierfiltration für den reinsten Geschmack

Bierbrauen ist ein komplexer und zugleich faszinierender Prozess. Infolge der zunehmenden Beliebtheit handwerklich hergestellter Biere gibt es heute viele neue Marktteilnehmer. Wir liefern Bierfiltrationssysteme in die ganze Welt und haben einen Weltklasse-Membranfilter in unserem Angebot. Für welches unserer Systeme Sie sich auch immer entscheiden, Sie erhalten ein einfach zu bedienendes, wartungsarmes System, das für maximale Prozesssicherheit sorgt. Unsere Systeme lassen sich zudem problemlos in bestehende Produktionsprozesse integrieren.

Bierherstellungsprozess (Anwendungen und Produkte)



Warum Sie unsere Filtrationsverbrauchsmaterialien nutzen sollten

Vom Groß- bis zum Kleinbrauereibetrieb – das Ziel bleibt dasselbe: ein reines Getränk, das seine charakteristischen Geschmacksmerkmale bewahrt. Die Palette unserer Produkte wirkt sich in verschiedenen Schlüsselphasen auf den Brauprozess aus.

Produkt-Highlight: Jumbo Star Sartopure® PP Filter mit plissierter Oberfläche



Jumbo Star Sartopure® PP2 5 µm hat sich als ein hervorragendes Filtrationssystem für Bier nach der Veredlungsphase erwiesen. Es maximiert den Produktionsertrag und verkürzt zugleich den Bierreifungsprozess von 14 auf 7 Tage. Trotz der Verkürzung bleibt die Qualität gewährleistet.

Deutschland

Sartorius Lab Instruments GmbH & Co. KG
Otto-Brenner-Straße 20
37079 Göttingen
Tel.: +49 551 308 0

USA

Sartorius Corporation
565 Johnson Avenue
Bohemia, NY 11716
Tel: +1 631 254 4249
Gebührenfrei +1 800 635 2906



Weitere Ansprechpartner finden Sie auf
www.sartorius.com