



Obtenha o melhor do
seu Controle de
Qualidade em Testes
de Bebidas-

Soluções simples e inteligentes para o
controle de qualidade do início ao fim

Simplifying Progress

SARTORIUS



Controle de qualidade eficiente para as melhores cervejas

As soluções de controle de qualidade da Sartorius ajudam você a se concentrar na segurança do consumidor e no próprio sabor. Porque o sabor é a chave.

Detecção de deterioração

Apesar das propriedades antimicrobianas intrínsecas da cerveja e de possuir um sistema de Análise de Perigos e Ponto de Controle Crítico (HACCP), a contaminação ainda pode ocorrer em vários estágios do seu processo de fabricação de cerveja. Os principais contaminantes incluem: *Lactobacillus brevis*, *Lactobacillus lindneri* e *Pediococcus damnosus*, além de bolores, leveduras selvagens e espécies de *Saccharomyces*, que podem sobreviver a condições hostis.

Produto destaque:

Sets de pads nutrientes*



Uma alternativa atraente às placas de ágar para controle de qualidade microbiológico de economia de tempo de amostras de água e cervejaria.

Teste de água

Embora as cidades realizem rotineiramente o monitoramento microbiológico e químico da água, a contaminação da água usada nas cervejarias pode ocorrer durante o processo de produção, afetando a qualidade e o sabor da sua cerveja; portanto, testes regulares do abastecimento de água, tubulações e tubulações | juntas e água de poços externos são essenciais.

Produto destaque:

Manifold Microsart®*



Os procedimentos microbiológicos diários são facilitados. Escolha entre tamanhos diferentes.

CQ analítico

Para garantir que sua cerveja atenda aos mais altos padrões de qualidade, é necessário executar um controle de qualidade com testes analíticos, sobre as matérias-primas recebidas, durante as etapas intermediárias da produção e antes do lançamento final. Para executar quaisquer testes analíticos ou sensoriais, você precisa das ferramentas certas para a preparação de amostras, como pipetas, balanças de laboratório, água ultrapura, filtros de seringa e papéis filtro.

Produto destaque:

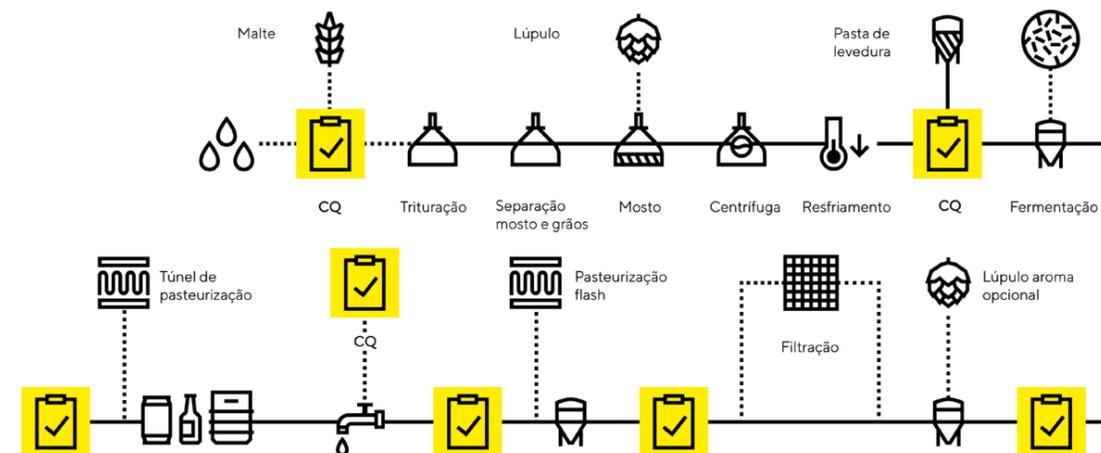
Papéis filtro*



Para uma etapa de filtração anterior ao procedimento de teste, pré-processo a amostra e remova as células de levedura após a fermentação.

Fluxograma do seu processo de cerveja

Em cada ponto de CQ, a Sartorius oferece aplicativos e soluções para testes durante o processo de fabricação da cerveja



Esse fluxo de trabalho pode não representar exatamente o fluxo de trabalho da cervejaria, mas generaliza os pontos de verificação de CQ.

Determinação de umidade

O conhecimento da umidade de seus materiais evitará o declínio da qualidade durante o armazenamento e otimizará o processo de extração. Além disso, para obter o máximo de seus subprodutos da fabricação de cerveja, você pode vender seus grãos usados como ração animal ou para uma destilaria. O teste do teor de umidade é essencial para evitar a contaminação por fungos e garantir o melhor preço.

Produto destaque:

Determinador de umidade MA160*



Um equipamento multifuncional flexível que oferece análise de umidade rápida e confiável para a maior variedade de amostras.

Pesagem

Nossas balanças são um ótimo parceiro para controle de quantidade durante o processo de envase. Usar o programa Verificar Pesagem com limites definidos e recursos visuais significa que você pode controlar com precisão seu conteúdo real ou pesos brutos nominais. Com o sensor de temperatura integrado ou o autoajuste controlado por tempo, a precisão é garantida sempre, independentemente das condições.

Produto destaque:

Balança de laboratório Entris® II*



Com tecnologia de touch LED, isoCAL e 12 aplicativos já inclusos

Monitoramento de ar

A higiene do processo é fundamental na produção de cerveja e saber quais microorganismos estão presentes em sua cervejaria é o primeiro passo para garantir uma operação livre de contaminação. A introdução de contaminantes em qualquer estágio do processo de fabricação de cerveja pode causar alterações no sabor e no odor, além de oxidação e deterioração, levando a uma cerveja de baixa qualidade, que pode ser perigosa para beber.

Produto destaque:

MD8 Airport*



Um dispositivo portátil para monitorar a qualidade microbiológica do ar na área de produção e na linha de envase.



Onde a arte da boa produção de vinho encontra o controle de qualidade

Do vinhedo ao barril, à garrafa e à adega - as soluções dedicadas de controle de qualidade da Sartorius para testes de vinho ajudam a criar a safra perfeita para as próximas gerações..

Detecção de deterioração

Apesar de ter um sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (HACCP), a contaminação ainda pode ocorrer em vários estágios da sua produção de vinho.

Os principais contaminantes do vinho incluem: *Lactobacillus*, *Oenococcus*, *Pediococcus*, *Acetobacter*, leveduras e bolores. Esses micróbios podem afetar o sabor, odor e sensação na boca do seu vinho e afetar sua reputação e marca.

Determinação de umidade

No final da produção, você pode tirar o máximo proveito do seu bagaço de uvas reciclando ou vendendo para pecuária, a uma destilaria ou a um fabricante de cosméticos. O teste do teor de umidade do seu bagaço de uva é essencial para evitar a contaminação por fungos, garantindo que você esteja vendendo bagaço de uva com um teor de umidade conhecido.

Produto destaque:

Sets de pads nutrientes*



Uma alternativa atraente às placas de ágar para controle de qualidade microbiológico de economia de tempo de amostras de água e cervejaria.

Produto destaque:

Manifold Microsart®**



Os procedimentos microbiológicos diários são facilitados. Escolha entre tamanhos diferentes.

Produto destaque:

Determinador de umidade MA160*



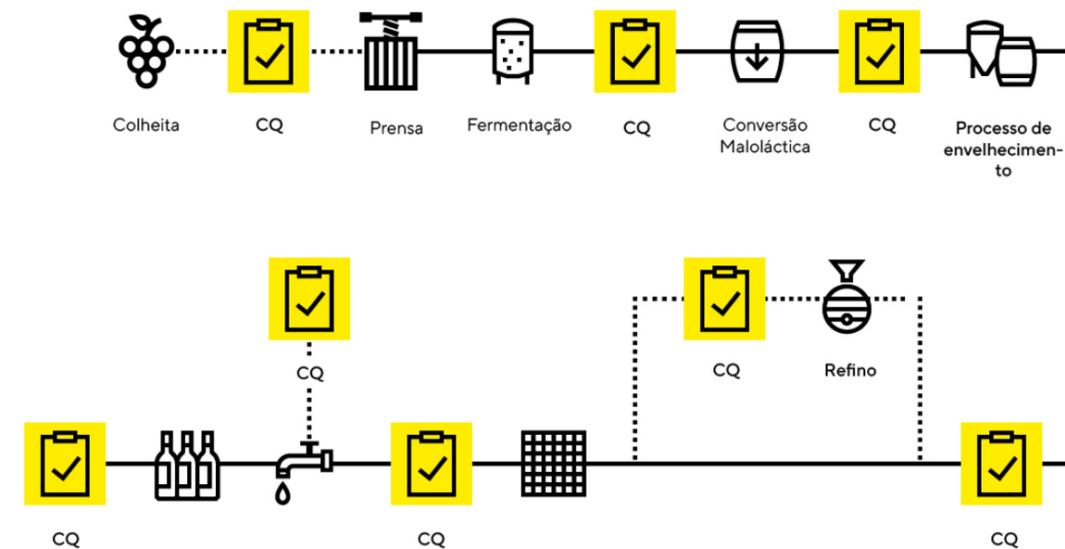
Um modelo econômico para usuários que precisam de um analisador rápido e 100% confiável para amostras recorrentes e fáceis de operar.

Saiba mais

Para mais informações, visite www.sartorius.com/wine-qc

Fluxograma do seu processo de vinho

Em cada ponto de CQ, a Sartorius oferece aplicativos e soluções para testes durante o processo de vinificação



Esse fluxo de trabalho pode não representar exatamente o fluxo de trabalho da vinícola, mas generaliza os pontos de verificação de CQ.

QC analítico

Para garantir que a qualidade e o sabor do seu vinho atendam aos altos padrões do cliente, você precisa realizar testes analíticos de controle de qualidade. Para garantir a alta qualidade de seus resultados, você precisa das ferramentas certas para a preparação de amostras, como pipetas, balanças de laboratório, filtros de seringa, papéis de filtro e sistemas de purificação de água.

Produto destaque:

Arium® mini UV*



Um sistema de água ultrapura compacto especialmente projetado para laboratórios com requisitos de até 15 litros por dia.

Monitoramento de ar

Ao produzir vinho, saber quais microorganismos estão presentes no seu ambiente de produção é crítico. O vinho corre maior risco de contaminação quando está sendo decantado do barril em garrafas, como o açúcar no vinho atua como um meio de crescimento para muitos microorganismos presentes no ar ambiente. A contaminação microbiana afetará a estabilidade da prateleira, alterando seu sabor, odor e sensação na boca.

Produto destaque:

MD8 Airport*



Um dispositivo portátil para monitorar a qualidade microbiológica do ar na área de produção e na linha de envase.

Checagem de peso

Ao produzir vinho, saber quais microorganismos estão presentes no seu ambiente de produção é crítico. O vinho corre maior risco de contaminação quando está sendo decantado do barril em garrafas, como o açúcar no vinho atua como um meio de crescimento para muitos microorganismos presentes no ar ambiente. A contaminação microbiana afetará a estabilidade da prateleira, alterando seu sabor, odor e sensação na boca.

Produto destaque:

Balança de laboratório Entris® II*



Com isoCAL, tecnologia touch LED e 12 aplicativos já inclusos.

* Veja uma visão geral de todos os produtos nas páginas 12 e 13.



Soluções de controle de qualidade de alto rendimento para água engarrafada

Os sistemas de controle de qualidade inteligentes e prontos para uso da Sartorius fornecem tudo que você precisa para atender a esses requisitos. Rápido e prático – para a mais pura qualidade de água..

Teste de água

Sua água engarrafada deve ter um padrão de pureza apropriado para água potável e contaminação microbiana pode ocorrer na fonte de

água ou durante o processo de tratamento e engarrafamento. Portanto, testes regulares de rotina em qualquer etapa do engarrafamento,

bem como na fonte de água de fontes e poços externos, são cruciais para manter a qualidade e a segurança da sua água.

Produto destaque:
Biosart® 250 Funnel*



Funil reutilizável com volume de 250mL, adapta-se a um filtro de membrana de nitrato de celulose no manifold Microsart®.

Produto destaque:
Microsart® Manifold*



Os procedimentos microbiológicos diários são facilitados. Escolha entre tamanhos diferentes.

Produto destaque:
Microsart® e.Motion Dispenser*

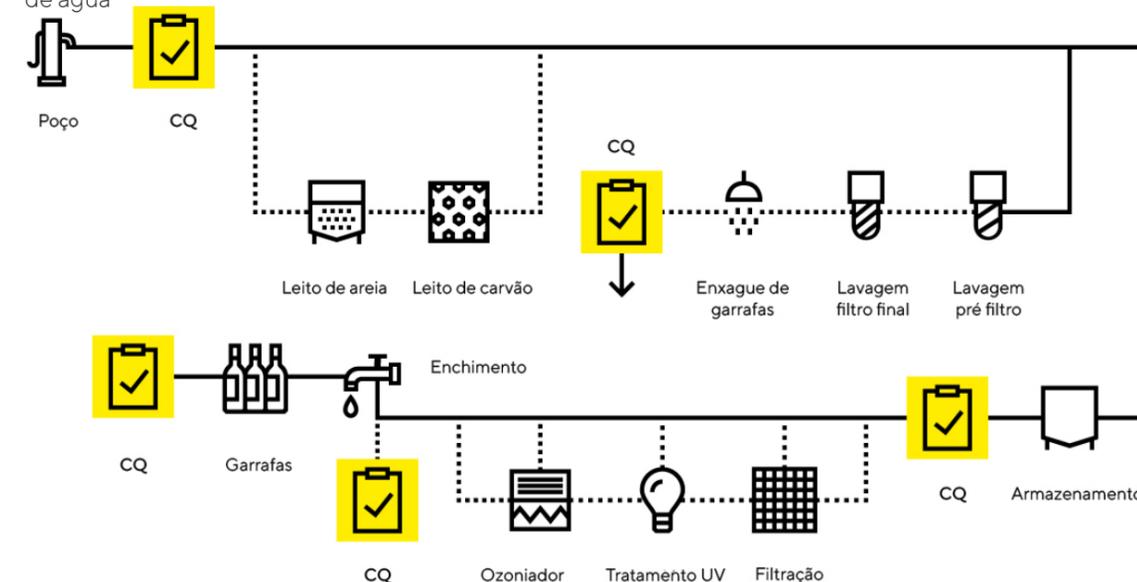


Um dispensador automático de filtro de membrana por toque de um botão ou sensor.

Saiba mais
Para mais informações, visite www.sartorius.com/water-qc

Fluxograma do seu processo de água mineral

Em cada ponto de QC, a Sartorius oferece aplicativos e soluções para testes durante o processo de engarrafamento de água



Este fluxo de trabalho pode não representar exatamente o seu fluxo de trabalho na fabricação de água engarrafada, no entanto, ele generaliza os pontos de verificação de CQ.

CQ analítico

Para garantir a qualidade da sua água engarrafada, tem de realizar testes analíticos. Para obter os melhores resultados de seus testes, você precisa das melhores ferramentas para a preparação de amostras, como pipetas, balanças de laboratório, filtros de seringa, papéis de filtro e sistemas de purificação de água.

Monitoramento de ar

A Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle é essencial ao engarrafar água e saber quais microorganismos estão presentes em sua área de produção, garantindo uma operação livre de contaminação. A contaminação pode ocorrer durante o processo de tratamento da água e enchimento da garrafa, levando ao crescimento de micróbios na água, tornando-a potencialmente imprópria para beber.

Checagem de peso

Nossas balanças são ótimas parceiras para controle de quantidade durante o processo de envase. Usar o programa Check Weighing com limites definidos e recursos visuais significa que você pode controlar com precisão seu conteúdo real ou pesos brutos nominais. Com o sensor de temperatura integrado ou autoajuste controlado por tempo, a precisão é garantida sempre, independentemente das condições.

Product Highlight:
Minisart® Syringe Filters*



Otimizado para líquidos aquosos e solventes e é compatível com DMSO, outras amidas, cetonas, ésteres e éteres.

Product Highlight:
MD8 Airport*



Um dispositivo portátil para monitorar a qualidade microbiológica do ar na área de produção e na linha de envase.

Product Highlight:
Cubis® II Premium Laboratory Balance*



Um portfólio de hardware e software de balança de laboratório totalmente configurável e de alto desempenho.

*Veja uma visão geral de todos os produtos nas páginas 12 e 13.



Controle de qualidade confiável para refrigerantes

As soluções de controle de qualidade da Sartorius ajudam você a se concentrar na segurança do consumidor e a manter a integridade do produto.

Teste de água

Juntamente com concentrados, sabores, xaropes e ácido fosfórico, a água, é um ingrediente chave na produção de refrigerantes. Portanto, a água que você usa deve cumprir os padrões de pureza esperados da água potável, pois seus clientes esperam que seus refrigerantes tenham o mesmo gosto e sejam seguros para beber em todo o mundo.

Detecção de deterioração

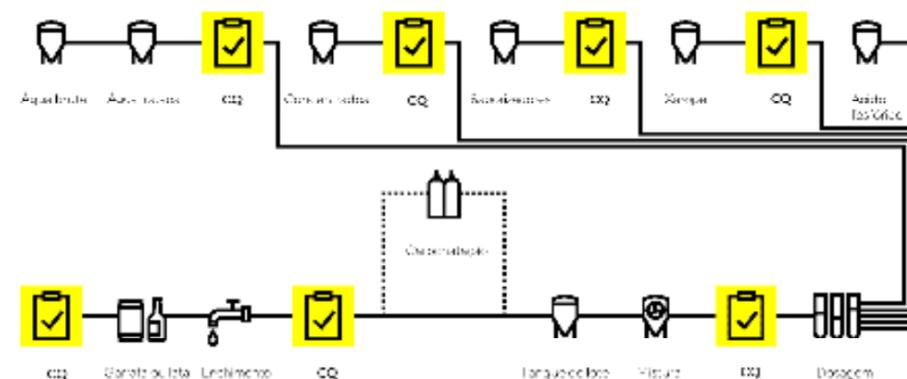
Com níveis mais elevados de nutrientes microbianos, menor acidez e nível de carbonatação mais suave, com menos conservantes químicos, os refrigerantes de hoje estão em risco de contaminação e deterioração por uma gama mais ampla de microrganismos do que nunca. Contaminantes microbianos incluem, além de leveduras e bolores, também *Acetobacter*, *Alicyclobacillus*, *Bacillus*, *Clostridium*, *Gluconobacter*, *Lactobacillus*, *Leuconostoc*, *Saccharobacter*, *Zymobacter* e *Zymomonas*.

CQ analítico

Para garantir a qualidade da sua água engarrafada, é necessário realizar testes analíticos. Para obter os melhores resultados de seus testes, você precisa das melhores ferramentas para a preparação de amostras, como pipetas, balanças de laboratório, filtros de seringa, papéis de filtro e sistemas de purificação de água.

Fluxograma do seu processo de refrigerante

Em cada ponto de QC, a Sartorius oferece aplicativos e soluções para testes durante seu processo de fabricação



Este fluxo de trabalho pode não representar exatamente o seu fluxo de trabalho na fabricação de refrigerantes, no entanto, ele generaliza os pontos de verificação de CQ.

Monitoramento de ar

When producing your soft drinks, Hazard Analysis and Critical Control Point is critical as is knowing which microorganisms are present in your production environment. Your soft drinks are most at risk of contamination when bottles are open and being filled with soft drinks as sugar in the drinks acts as a growth medium for many microorganisms present in ambient air.

Checgem de peso

Nossas balanças fornecem um método confiável para verificar o peso de suas latas ou garrafas de refrigerante. Usando o programa Check Weighing com limites definidos e meios visuais de pesagem, você pode controlar o teor de refrigerantes ou os pesos brutos nominais de maneira precisa e econômica.

Produto destaque:

Dispensador Microsart® e Motion*



Um dispensador automático de filtro de membrana por toque de um botão ou sensor.

Produto destaque:

Manifold Microsart® *



Os procedimentos microbiológicos diários são facilitados. Escolha entre tamanhos diferentes.

Produto destaque:

Pipetas Tacta® *



Excelente conforto e confiabilidade incontestável para obter variação mínima ao longo do dia de trabalho.

Product Highlight:

MD8 Airport*



Um dispositivo portátil para monitorar a qualidade microbiológica do ar na área de produção e na linha de envase.

Product Highlight:

Cubis® II Premium Laboratory Balance*



Um portfólio de hardware e software de balança de laboratório totalmente configurável e de alto desempenho.

Saiba mais
Para mais informações, visite
www.sartorius.com/softdrink-qc

*Veja uma visão geral de todos os produtos nas páginas 12 e 13.



Soluções de controle de qualidade para destilados

O teste de rotina em diferentes pontos da produção é fundamental; desde as matérias-primas à produção e impermeabilização, passando pelo ar ambiente na área de engarrafamento. Confie nos seus espíritos com os testes de controle de qualidade de rotina da Sartorius.

Teste de água

Para evitar que ocorra contaminação em sua destilaria, recomenda-se o teste semanal regular do abastecimento de água. A água também é adicionada na fase de prova de sua produção de aguardente para trazer a bebida alcoólica certa por volume. A qualidade da água deve ser de um padrão de pureza apropriado para água potável, ou existe o risco de "formação de flocos" após o engarrafamento devido à precipitação de contaminantes químicos ou a um biofilme microbiano.

Produto destaque:

Manifold Microsart® Manifold*



Os procedimentos microbiológicos diários são facilitados. Escolha entre tamanhos diferentes.

Determinação de umidade

Para garantir a consistência e a qualidade de suas bebidas destiladas, você precisa confiar na qualidade de suas matérias-primas. Para fazer isso, você deve evitar a contaminação por fungos em suas matérias-primas, verificando seu teor de umidade antes de iniciar a fermentação e destilação. No caso de você vender seus grãos usados como ração para gado, testar seu teor de umidade é fundamental para evitar a contaminação por fungos e garantir que você obtenha o melhor preço.

Produto destaque:

Determinador de umidade MA160*



Um modelo econômico para usuários que precisam de um analisador rápido, 100% confiável para amostras recorrentes e fácil de operar.

Detecção de deteriorização

Apesar das propriedades antimicrobianas dos destilados e de ter um sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (HACCP), a contaminação microbiana pode ocorrer antes da destilação e na água de prova. Isso pode levar à formação de flocos ou névoa em seus espíritos, o que pode afetar a estabilidade de sua vida útil e a confiança do cliente em sua marca.

Produto destaque:

Monitores Biosart® 100*



Unidade de filtração estéril pronta para usar em volume de 100ml. Combine um funil, uma tampa, uma base de filtro, um filtro de membrana em grade e um pad de celulose em uma unidade.

Fluxograma do seu processo de destilação

Em cada ponto de CQ, a Sartorius oferece aplicativos e soluções para testes durante seu processo de fabricação



Este fluxo de trabalho pode não representar exatamente o seu fluxo de trabalho da destilaria, no entanto, ele generaliza os pontos de verificação de CQ.

CQ analítico

O CQ analítico ajudará a traçar o perfil de suas bebidas destiladas para atender aos altos padrões de seus clientes. Para garantir a alta qualidade de seus resultados, você precisa das ferramentas certas para a preparação de amostras, como pipetas, balanças de laboratório, filtros de seringa, papéis de filtro e sistemas de purificação de água.

Product Highlight:

Arium® mini UV*



Um sistema de água ultrapura compacto especialmente projetado para laboratórios com necessidades de até 15 litros por dia.

Checagem de peso

Determinar com precisão se suas garrafas de bebidas destiladas estão cheias acima ou abaixo do indicado, é uma etapa crítica para garantir a qualidade do produto e manter a reputação com os clientes. Usar o programa Check Weighing significa que, com o mínimo de treinamento, sua equipe pode controlar o peso das garrafas de destilado cheias de maneira precisa e econômica do que você faria usando um sistema de pesagem integrado para sua linha de produção.

Product Highlight:

Cubis® II Premium Laboratory Balance*



Um portfólio de hardware e software de balança de laboratório totalmente configurável e de alto desempenho.

Saiba mais
Para mais informações, visite
www.sartorius.com/spirit-qc

*Veja uma visão geral de todos os produtos nas páginas 12 e 13.

Visão geral dos produtos

Soluções de alta qualidade para bebidas de alta qualidade

Segurança em primeiro lugar: qualquer bebida que você produz - cerveja, vinho, água mineral, refrigerantes ou destilados - você não pode se dar ao luxo de comprometer a qualidade. A Sartorius ajuda você a atender aos desafios crescentes da indústria com níveis cada vez maiores de segurança, otimização de processos e controle de qualidade, bem como exigências da legislação. Fácil de usar, atualizado, pronto para usar: mantemos seu negócio fluindo.

Descubra a variedade de soluções de produtos que a Sartorius oferece para as aplicações em seu processo de controle de qualidade.

Monitoramento de ar

Categoria	Produto
Monitoramento de ar	MD8 Airport

CQ analítico

Categoria	Product
Sistema de purificação de água	Arium® mini UV
Filtro	Papéis filtro
Balança de laboratório	Cubis® II
Balança de laboratório	Quintix®
Dispenser de garrafa	Prospenser
Pipeta	Tacta®
Ponteiras de pipeta	Ponteiras Optifit
Filtros de seringa	Filtros de seringa Minisart®
Sistema de filtração	Claristep®

Checagem de peso

Categoria	Produto
Balança de laboratório	Cubis® II
Balança de laboratório	Quintix®
Balança de laboratório	Entris® II

Determinação de umidade

Categoria	Produto
Determinador de umidade	MA160
Determinador de umidade	MA37

Detecção de deteriorização

Categoria	Produto
Filtros de membrana	Dispensador de filtros de membrana e.motion
Dispensador automático de membranas	Dispensador Microsart® e.motion
Manifolds de filtração	Manifolds Microsart®
Bomba para transferência de líquidos	Bomba Microsart® e.jet
Funis reutilizáveis	Funis Biosart® 250
Funis Single-Use	Funis Microsart® 250
Dispositivo de filtração Single-Use	Microsart@filter
Meios nutrientes desidratados	Sets de Pads Nutrientes (NKSs)
Monitors	Monitores Biosart® 100
Meio nutriente	Meio nutriente Biosart® 100
Dispensador de garrafa	Prospenser

Teste de água

Categoria	Produto
Filtros de membrana	Dispensador de filtros de membrana e.motion
Dispensador de filtros de membrana e.motion	Dispensador Microsart® e.motion
Manifolds de filtração	Manifolds Microsart®
Bomba para transferência de líquidos	Bomba Microsart® e.jet
Funis reutilizáveis	Funis Biosart® 250
Funis Single-Use	Funis Microsart® 250
Dispositivo de filtração Single-Use	Microsart@filter
Meios nutrientes desidratados	Sets de Pads Nutrientes (NKSs)
Monitors	Monitores Biosart® 100
Meio nutriente	Meio nutriente Biosart® 100
Dispensador de garrafa	Prospenser

Saiba mais

Para mais informações, visite nossas páginas dedicadas ao controle de qualidade de bebidas:
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



Filtração de bebidas

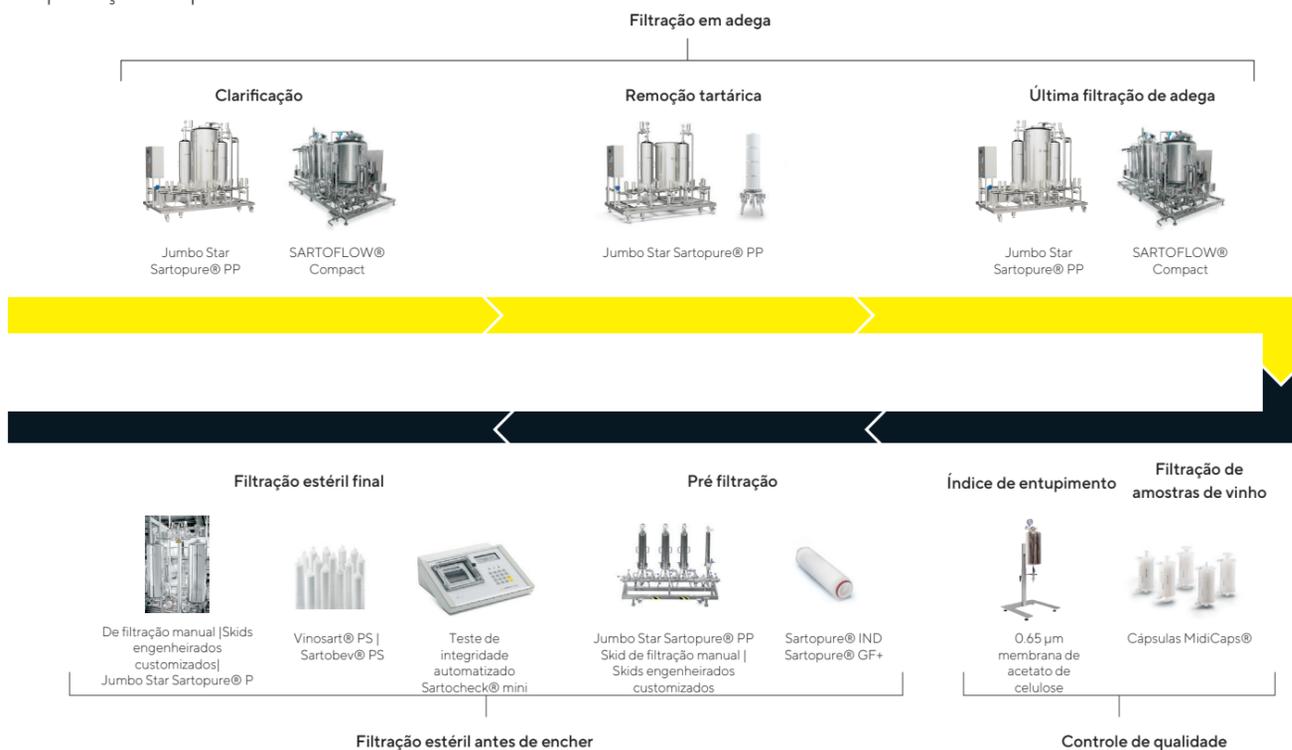
A Sartorius tem várias décadas de experiência no mercado de bebidas e desenvolveu uma gama de produtos específicos, abordando as etapas de clarificação, filtração e controle microbiológico ao longo das diferentes cadeias de processo da indústria de bebidas, oferecendo soluções desde a matéria-prima até o produto final acabado. Junto a soluções para controle de qualidade a Sartorius oferece diversos equipamentos para o processo produtivo em seu ambiente de bebidas.

Filtração de vinho para uma qualidade pura e superior

Projetamos nossos cartuchos para que a filtração não afete o corpo, o aroma ou o sabor dos seus vinhos. Nosso sistema selado exclui qualquer contato com oxigênio. Você pode limpar, esterilizar e reutilizar nossos cartuchos várias vezes, o que ajuda a manter os custos baixos. Você pode usá-los para clarificação e filtração fina até a retenção total de microorganismos, se necessário. Cada produto oferece alto rendimento com operação 100% livre de erros. Seguro, confiável e preciso, o design inteligente da linha combina sistemas manuais e automatizados. Combine e aprimore sua própria experiência na fabricação de vinhos.

Processo de produção de vinho

Aplicações e produtos



Por que usar nossos consumíveis de filtração?
Projetada especificamente para o vinho, nossa linha de produtos dedicados fornece uma solução ideal para

cada etapa de filtração até a filtração final. Ajudam a preservar o carácter organoléptico dos seus vinhos, ajudam a controlar e a repetir com sucesso os seus processos.

Produto destaque:
Vinosart® PS



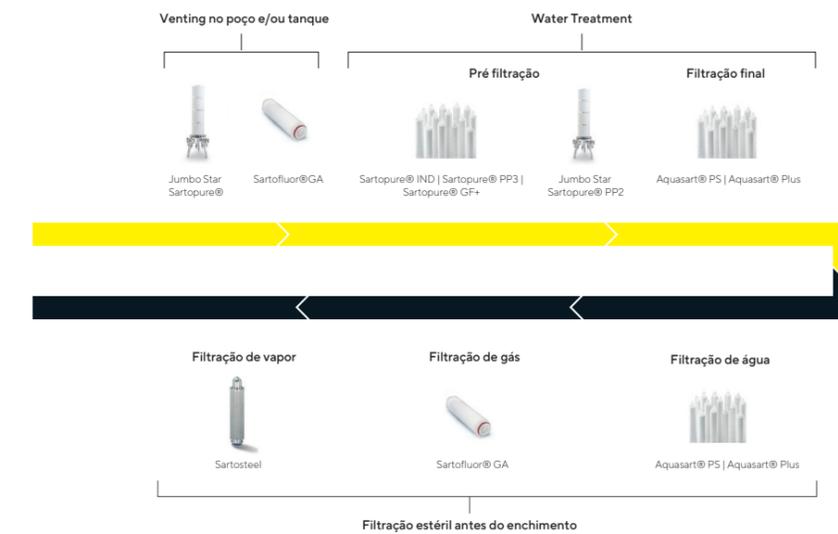
Cartuchos de filtro de 0,45 µm e 0,65 µm projetados para a filtração final antes do engarrafamento de vinho e vinho espumante.

Água pura garantida por filtração

Nossos sistemas de filtragem, usando pré-filtros e filtros finais, garantem a mais alta qualidade e pureza microbiológica de sua água, seja ela com ou sem gás, mineral ou purificada. Cada produto oferece alto rendimento com 100% de segurança para atender às suas necessidades específicas. Combine e aprimore sua própria experiência em produção de água.

Processo de produção de água mineral

Aplicações e produtos

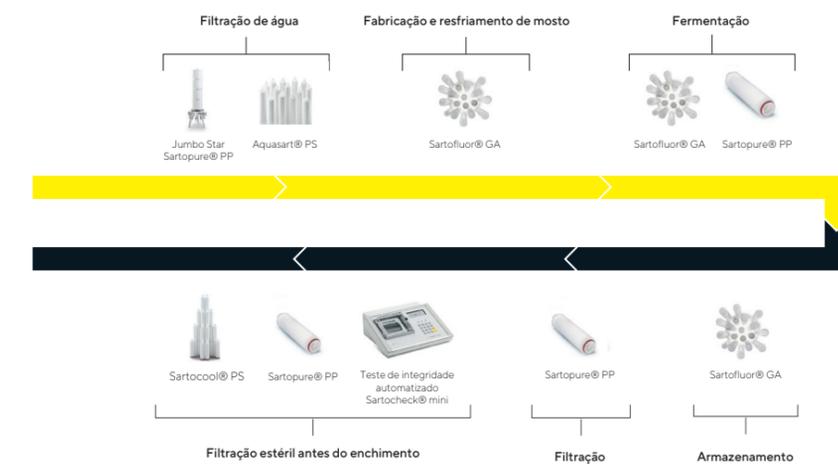


Filtração de cerveja para o sabor mais puro

A fabricação de cerveja é um processo complexo, mas fascinante. Com o aumento da popularidade das cervejas artesanais, muitos novos entraram no mercado. Fornecemos sistemas de filtração de cerveja em todo o mundo, oferecendo um filtro de membrana de classe mundial. Qualquer que seja o sistema escolhido, você obterá um sistema fácil de operar e de baixa manutenção que produz a máxima segurança do processo. Eles também são fáceis de integrar nos processos de produção existentes.

Processo de produção de cerveja

Aplicações e produtos



Por que usar nossos consumíveis de filtração?

A água precisa ser filtrada para garantir um consumo seguro e estar em conformidade com os rígidos regulamentos de saúde em todo o mundo. No caso de água de processo, a filtração é usada para garantir água não contaminada. Mesmo se houver poluição a montante, nossos produtos de filtração ajudam a garantir água potável.

Product Highlight:
Aquasart® PS filter cartridges



Os cartuchos de filtro Aquasart® PS são projetados para a filtração final antes do engarrafamento de água não carbonatada e bebidas viscosas.

Por que usar nossos consumíveis de filtração?

De grande escala às microcervejarias, o objetivo é o mesmo: uma bebida pura que mantenha suas características distintas de sabor. Nossa linha de produtos impacta o processo de fermentação em vários estágios principais.

Produto destaque:
Filtros Jumbo Star Sartopure® PP com superfícies plissadas



Jumbo Star Sartopure® PP2 5 µm tem se mostrado um excelente sistema de filtração para cerveja após a fase de condicionamento, maximizando o rendimento da produção, enquanto reduz o processo de maturação da cerveja de 14 para 7 dias, garantindo o mesmo padrão de qualidade de turbidez e concentração de leveduras.

Germany

Sartorius Lab Instruments GmbH & Co. KG
Otto-Brenner-Strasse 20
37079 Goettingen
Phone +49 551 308 0

USA

Sartorius Corporation
565 Johnson Avenue
Bohemia, NY 11716
Phone +1 631 254 4249
Toll-free +1 800 635 2906

 For further contacts, visit
www.sartorius.com