

## Fermentation Monitor QWX43

Misst kontinuierlich alle Parameter, die für den Gärprozess wichtig sind - zum Beispiel bei Bier.



### Vorteile:

- Für die Messung ist keine Präsenz vor Ort notwendig
- Genaue und wiederholbare Messungen ersetzen das Spindeln und die Laboranalyse
- Minütliches Update der im Gärprozess relevanten Parameter, die Informationen lassen sich jederzeit und von überall abrufen
- Der Vergleich von Werten vergangener Chargen ermöglicht eine datenbasierte Prozessverbesserungen
- Automatisches Anlegen, Speichern und Download der Chargen und Werte
- Einfache tankintegrierte Reinigung dank hygienischem Design nach EHEDG und 3A

Weitere Informationen und aktuelle Preisangabe:

[www.at.endress.com/QWX43](http://www.at.endress.com/QWX43)

**Anwendungsgebiet:** Der Fermentation Monitor QWX43 wird direkt in den Tank installiert. Er misst Dichte, Temperatur sowie Ultraschall und berechnet mit diesen Werten alle für den Gärprozess relevanten Parameter: unter anderem den Gärgrad, Restextrakt und Alkoholgehalt. Das Multisensor-Gerät ermöglicht dadurch laborgenaue und wiederholbare Messungen in Echtzeit. Die Daten werden in Netilion, dem cloud-basierten Ökosystem von Endress+Hauser verarbeitet und den Nutzern per App auf dem Handy oder am Computer bereitgestellt. Der Gärprozess lässt sich somit jederzeit und von überall überwachen.

**Weitere Informationen finden Sie hier.**

### Funktionen und Spezifikationen

**Physikalische  
Mediumseigenschaften****Messprinzip**

Mediumsbeschaffenheit

---

**Messverfahren**

Kontinuierliche Messung von Dichte, Viskosität, Ultraschallgeschwindigkeit, Temperatur und aller Fermentationsparameter

---

**Anwendung**

Einfache und bequeme Inline-Fermentationsüberwachung mit einem an die Cloud angeschlossenen Multiparametergerät

---

**Versorgungsspannung**

24 V DC  
10...30 V DC

---

**Messbereich**

Gemessene Prozessgrößen:  
Viskosität: 0...1000 mPa s  
Dichte: 0,3 ... 2,0 g/cm<sup>3</sup>  
Temperatur: -5°C... 95°C  
Schallgeschwindigkeit: 800... 2200 m/s  
Berechnete Werte:  
Extrakt: bis zu 20° Plato  
Alkohol: bis zu 15 % vol Alkohol

---

**Genauigkeit**

Gemessene Fehler:  
Viskosität: 0,02 mPas  
Dichte: 0,0001 g/cm<sup>3</sup>  
Temperatur: 0,08 °C  
Schallgeschwindigkeit: 0,23 m/s

---

**Umgebungstemperatur**

-20°C...+60°C

---

**Prozesstemperatur**

-10°C...+110°C

---

Physikalische  
Mediumseigenschaften

**Prozessdruck**

Vakuum...16 bar

---

**Ausgang / Kommunikation**

WLAN Webserver integriert

Digital ENDRESS + HAUSER Cloud Services

---

**Anschluss**

Tri-Clamp ISO2852, DIN11851

DRD, Varivent N

---

**Ex zertifiziert**

Keine Ex Zertifikate

---

**Zusätzliche Zertifikate**

Nach EHEDG und 3-A konstruiert

EG1935/2004

---

**Geräteoptionen**

Rohrverlängerung

5 m Kabel

Steckerbuchse M12

---

Weitere Informationen [www.at.endress.com/QWX43](http://www.at.endress.com/QWX43)