



优质饮料的高品质 解决方案

尽可放心，赛多利斯为质量控制
设立新标准

Simplifying Progress

SARTORIUS



用于成就佳酿的高效质量控制解决方案

赛多利斯的质量控制解决方案可帮助您关注于消费者安全和自有产品的风味。因为风味才是关键所在！

有害微生物检测

尽管啤酒具有固有的抗微生物特性，并设置了危害分析和关键控制点（HACCP）系统，但酿造工艺的多个阶段仍可能发生污染。这可能会影响顾客信任度，进而影响您的品牌，对公司造成严重的财务影响。主要污染物包括：短乳杆菌、林氏乳杆菌属、有害片球菌、霉菌、野生菌株酵母和酵母属菌种，它们均可在不利的条件下生存，并对啤酒质量产生不良影响。

明星产品：

培养基垫组合（NPS）*



NPS 是置于皮氏培养皿中的脱水培养基垫，是琼脂培养基平皿的良好替代品。它包装在双层铝质保护袋中，随附相应的过滤膜，可经济、省时地对水和啤酒样品进行微生物质量控制

水质检测

尽管城市会定期对供水进行微生物和化学监测，但啤酒厂使用的水可能会在生产过程中受到污染，进而影响啤酒的品质和风味，因此必须定期测试供水、管道、软管 / 垫片和外井中的水质。

明星产品：

Microsart® 过滤支架 *



简化日常的微生物检测流程。不同的规格可选择。

分析质量控制

为确保啤酒的品质与风味满足高标准，在原料阶段、中间生产环节以及最终放行之前，需要进行质量控制和分析测试。

要开展任何分析测试或感官测试，您需要使用正确的样品制备工具，例如，移液器、实验室天平、针头滤器和滤纸。

明星产品：

滤纸 *



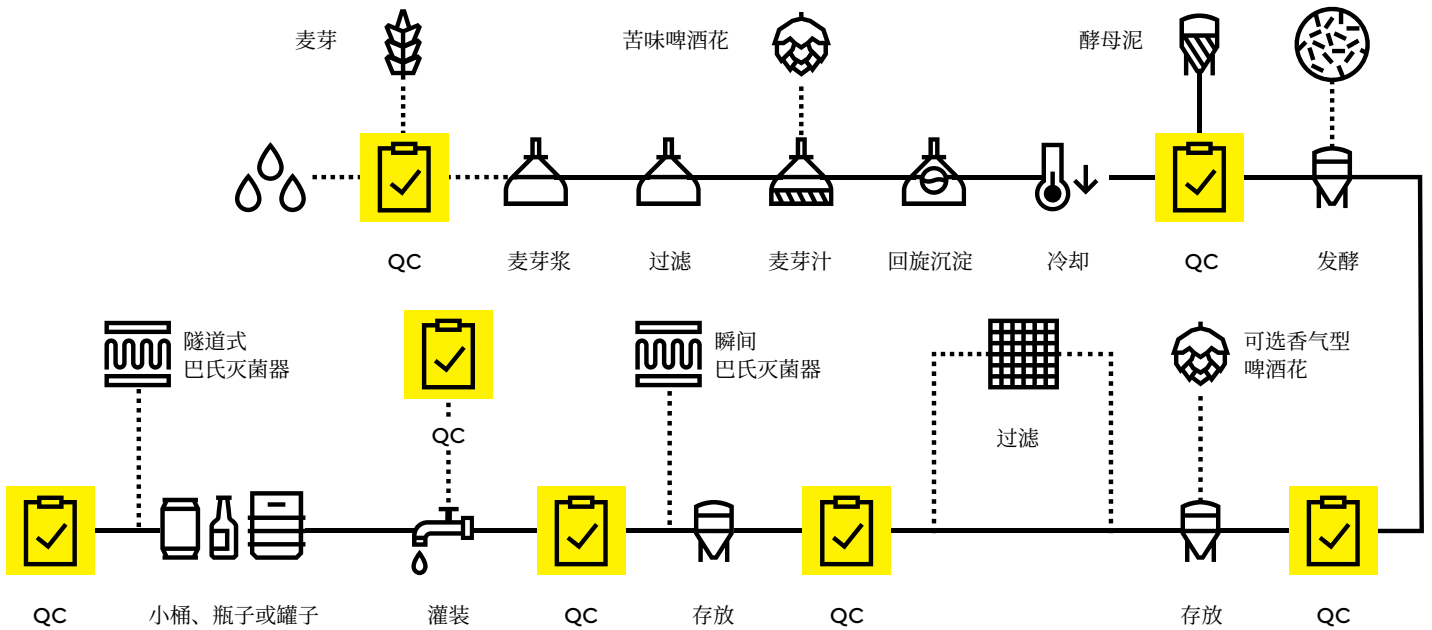
在测试步骤之前的过滤环节，对样品进行预处理，并在发酵后去除酵母细胞。

🌐 了解更多信息

更多信息，请访问 www.sartorius.com/beer-qc

啤酒酿造工艺流程图

赛多利斯为啤酒生产过程中的每个质量控制点提供检测应用和解决方案



这个工作流可能不代表您的啤酒生产工作流，但是它概括了 QC 检查点。

水分测定

控制麦芽水分将有助于防止在储存期间出现品质下降并优化浸出过程。

此外，可将麦糟作为牲畜饲料出售或卖给酒厂，实现酿造副产品的更高利用。测试废糟的水分含量对避免真菌污染并使麦糟卖出好价钱非常关键。

明星产品：

水分测定仪 MA160*



灵活、功能多样，可对各种样品进行快速可靠的水分分析。

检重

对灌装流程进行总罐装控制时，我们的天平是一个得力的助手。使用具有设定限值的检重程序和视觉辅助功能，可以准确控制实际内容物或标称毛重。集成的温度传感器和时间触发的自动调节功能，无论条件如何，可始终保证准确度。

明星产品：

Entris II 实验室天平 *



配备 isoCAL 功能、LED 触摸屏技术以及 12 个内置应用程序。

空气监测

工艺卫生对于啤酒生产至关重要，而了解啤酒厂存在哪些微生物是确保无污染操作的第一步。在酿造过程的任何阶段引入污染物均可能导致风味、气味发生改变，并造成氧化、变质，使啤酒的质量低下，饮用不安全。

明星产品：

MD8 Airport*



这是一种便携式设备，用于监测生产区和灌装线的空气微生物。

* 请参阅第 12 页和第 13 页上的所有产品概述。



优质葡萄酒酿造工艺与质量控制相辅相成

从葡萄酒到桶装、瓶装再到酒窖，赛多利斯专用于葡萄酒酿造的质量控制解决方案可帮助您创造出新一代的醇美年份佳酿。

有害微生物检测

尽管配置了危害分析和关键控制点（HACCP）系统，但葡萄酒生产的各个阶段仍可能发生污染。

葡萄酒的主要污染物包括：乳杆菌属、酒球菌属、片球菌属、醋杆菌属、酵母和霉菌。这些微生物会影响葡萄酒的风味和气味，并对您的声誉和品牌造成影响。

水分测定

生产结束时，回收废料，可作为牲畜饲料出售或卖给酒厂或化妆品制造商，实现葡萄果渣副产品的更高利用。对于防止真菌污染并确保您出售已知水分含量的葡萄果渣，测试葡萄果渣的水分含量非常重要。

明星产品：

培养基垫组合（NPS）*



NPS 是琼脂培养基平皿的替代品，可省时地对葡萄酒样品进行微生物质量控制。

明星产品：

Microsart® 过滤支架*



简化日常的微生物检测流程。不同的规格可选择。

明星产品：

水分测定仪 MA160*



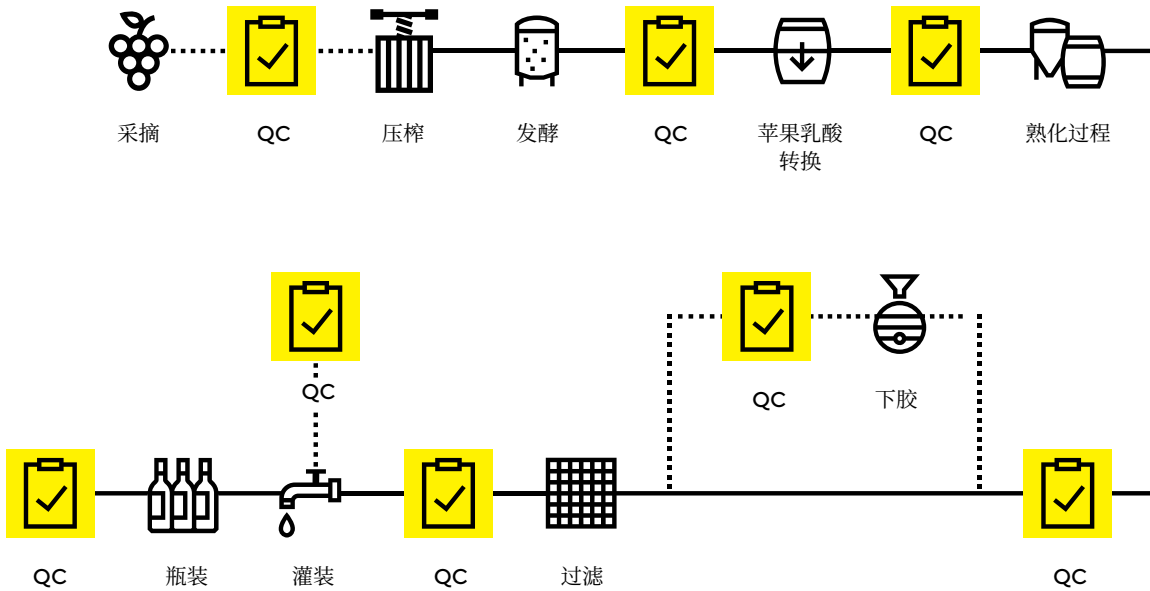
灵活、功能多样，可对各种样品进行快速可靠的水分分析。

🌐 了解更多信息

更多信息，请访问 www.sartorius.com/wine-qc

葡萄酒酿造工艺流程图

赛多利斯为葡萄酒生产过程中的每个质量控制点提供检测应用和解决方案



这个工作流可能不代表您的葡萄酒生产工作流，但是它概括了 QC 检查点。

分析质量控制

为了确保葡萄酒的品质和风味符合客户的高标准，您需要执行分析质量控制测试。为保证高质量的结果您需要使用正确的样品制备工具，例如移液器、实验室天平、针头滤器、滤纸和纯水系统。

空气监测

生产葡萄酒时，必须了解生产环境存在何种微生物。将葡萄酒从酒桶倒入酒瓶时容易受到污染，因为葡萄酒中的糖分是周围空气中多种微生物的生长介质。微生物污染会影响红酒稳定性，进而改变风味、气味和口感。

检重

对于确保产品质量以及维护品牌在客户中的声誉，准确测定葡萄酒是否灌装过多或灌装不足是关键。

使用设定限值的检重程序，您的员工接受简单培训后即可准确高效地控制装满葡萄酒的酒瓶重量。

明星产品：

Arium® mini UV 超纯水系统 *



紧凑超纯水系统，专为日用水 15 升以内的实验室设计。

明星产品：

MD8 Airport*



这是一种便携式设备，用于监测生产区和灌装线的空气微生物。

明星产品：

Entris® II 实验室天平 *



配备 isoCAL 功能、LED 触摸屏技术以及 12 个内置应用程序。

* 请参阅第 12 页和第 13 页上的所有产品概述。



用于瓶装水的高通量质量控制解决方案

赛多利斯的智能、即用型质量控制系统可满足所需的一切要求。快速方便——成就纯净水质。

水质检测

您的瓶装水必须满足饮用水的相应微生物限度标准。在水源处或生产及罐装过程中可能会发生微生物污染。

为保持水的品质和安全，必须对工艺管道、软管 / 垫片以及外部泉水和水井的水源水进行定期、常规微生物检测。

明星产品：

Biosart® 250 漏斗 *



漏斗容量为 250mL，可重复使用，搭配硝酸纤维素过滤膜，适用于 Microsart® 过滤支架。

明星产品：

Microsart® 过滤支架 *



简化日常的微生物检测流程。不同的规格可选择。

明星产品：

Microsart® E-motion 自动取膜器 *

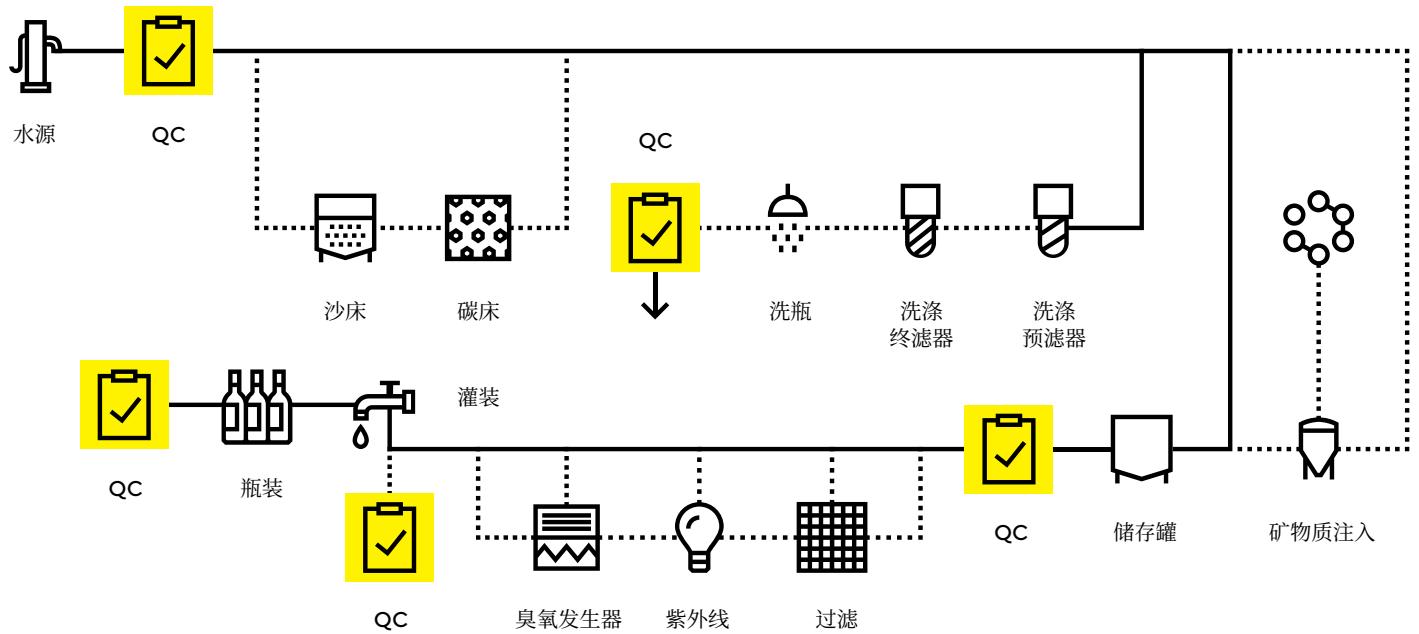


通过轻触按钮、红外感应或使用脚踏开关自动分配过滤膜。

🌐 了解更多信息
更多信息，请访问 www.sartorius.com/water-qc

瓶装水工艺的流程图

赛多利斯为瓶装水生产过程中的每个质量控制点提供检测应用和解决方案



这个工作流可能不代表您的瓶装水生产工作流，但是它概括了 QC 检查点。

分析质量控制

为了保证瓶装水的品质，您必须对水源和纯净水进行分析测试。为了获得理想的测试结果，您需要使用优质的样品制备工具，例如移液器、实验室天平、针头滤器、滤纸和纯水系统。

空气监测

HACCP 对于灌装水至关重要，同时了解生产区有哪些微生物可帮助确保进行无污染生产。水处理和灌装期间可能会发生污染，导致水中的微生物滋生，从而可能无法获得安全的饮用水。

检重

我们的天平可为检查瓶装水重量提供可靠的解决方案。使用具有设定限值的检重程序和称重视觉辅助功能，可以准确控制水量或标称毛重。温度和时间触发的自动内部校准和调整功能，不管条件如何都能保证每次称量结果的准确性

明星产品：

Minisart® 针头滤器 *



既可以过滤水溶液，也适合过滤有机溶剂。兼容 DMSO、酰胺类、酮类、酯类和醚类化合物。

明星产品：

MD8 Airport*



这是一种便携式设备，用于监测生产区和灌装线的空气微生物。

明星产品：

Cubis® II 实验室天平 *



完全可配置、硬件软件相辅相成的高性能产品组合。

* 请参阅第 12 页和第 13 页上的所有产品概述。



可靠的软饮料质量控制解决方案

赛多利斯的质量控制解决方案可帮助您关注消费者安全和保持产品的完整性。

水质检测

除浓缩物、调味剂、糖浆和磷酸外，水是生产软饮料的关键配料。您使用的水必须符合饮用水的纯度标准，因为您的客户希望他们的软饮料在全球范围内具有相同的味道，并且可以安全地饮用。

有害微生物检测

现如今，软饮料中的微生物营养含量较高，而酸度、碳酸含量和化学防腐剂含量有所降低，因而面临前所未有的更多的微生物污染和变质的风险。目前，微生物污染物包括酵母、霉菌、醋酸菌、脂环酸芽孢杆菌、芽孢杆菌属、梭状杆菌、葡萄糖杆菌属、乳杆菌属、明串珠菌属、糖杆菌属、发酵杆菌属和发酵单胞菌属。

分析质量控制

为了保证瓶装水的品质，您必须对水源和纯净水进行分析测试。为了获得理想的测试结果，您需要使用优质的样品制备工具，例如移液器、实验室天平、针头滤器、滤纸和纯水系统。

明星产品：

Microsart® E-motion 自动取膜器 *



通过轻触按钮、红外感应或使用脚踏开关自动分配过滤膜。

明星产品：

Microsart® 过滤支架 *



简化日常的微生物检测流程。不同的规格可选择。

明星产品：

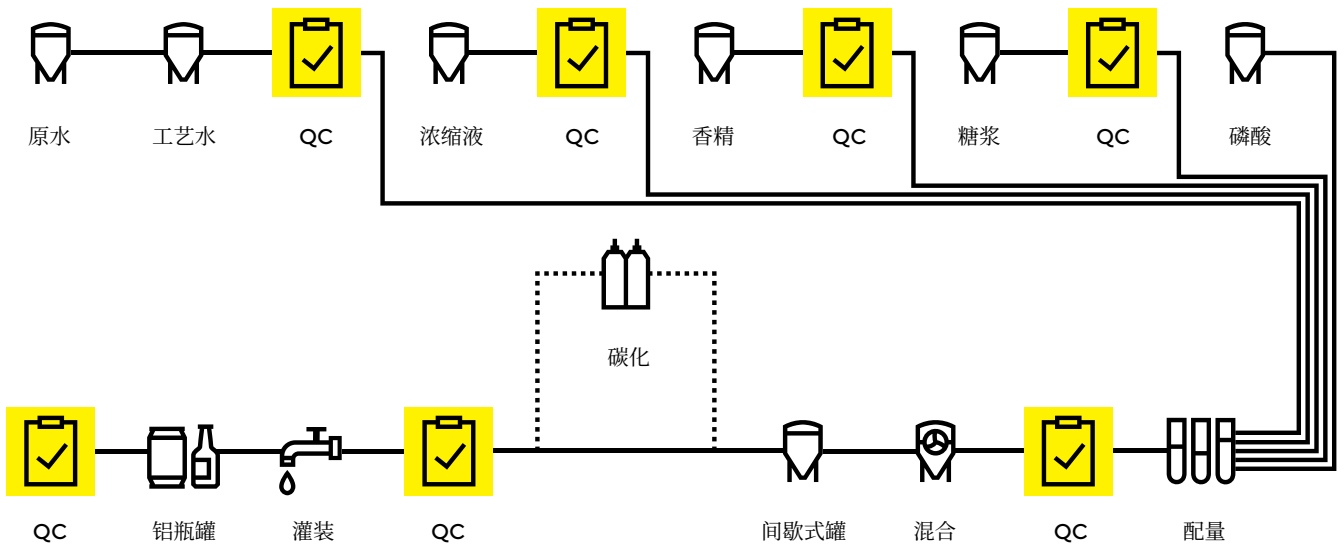
Tacta® 移液器 *



卓越的舒适性和无可争议的可靠性，确保在工作中始终保持很小的误差。

软饮料工艺的流程圖

在每个 QC 检查点，赛多利斯为生产过程测试提供的不同应用和解决方案。



该工作流程对 QC 检查点进行了概括，可能无法完全反映软饮料生产的工作流程。

空气监测

生产软饮料时，HAACP 对于了解生产环境中存在哪些微生物非常重要。打开瓶子灌装时，软饮料容易受到污染，因为饮料中的糖分是周围空气中多种微生物的生长介质。软饮料中一旦发生微生物污染，可能会改变饮料的味道，在不理想的情况下，甚至会使其无法安全饮用。

检重

我们的天平可为烈酒灌装瓶检重提供可靠的解决方案。天平高度适中，可轻松处理玻璃瓶。使用具有设定限值的检重程序和称重视觉辅助功能，您的员工接受简单培训后即可控制灌装酒瓶的重量或标称毛重，比在生产线上嵌入天平技术更加准确、实惠。

明星产品：

MD8 Airport*



这是一种便携式设备，用于监测生产区和灌装线的空气微生物。

明星产品：

Cubis® II 实验室天平 *



完全可配置、硬件软件相辅相成的高性能产品组合。

🌐 了解更多信息
更多信息，请访问
www.sartorius.com/softdrink-qc

* 请参阅第 12 页和第 13 页上的所有产品概述。



质量控制：烈酒蒸馏的质量控制解决方案

在生产的不同环节进行常规测试至关重要；从原料、生产、到灌装区对水 and 环境空气进行防护，都需要进行常规检测。赛多利斯的常规 QC 检测可确保您的烈酒品质。

水质检测

在烈酒生产的勾兑阶段也会加水，以使酒精和“勾兑水”的比例下降到安全可饮用的水平。用于此过程的水质必须达到相当于饮用水的限度标准，否则会由于化学污染物沉淀或微生物薄膜形成，而产生“絮状浑浊”的风险。

水分测定

为确保烈酒的一致性和品质，您需要确保原料的品质。为此，必须在开始发酵和蒸馏之前检查原料的水分含量，从而防止原料受到真菌污染。

此外，在生产结束时回收废料，可将麦糟作为牲畜饲料出售，实现副产品的更高利用。同理，测试麦糟的水分含量对于避免真菌污染并使麦糟卖出好价钱非常关键。

有害微生物检测

尽管烈酒具有抗微生物特性，并设立了危害分析和关键控制点（HACCP）系统，蒸馏之前以及在勾兑用水中仍可能发生微生物污染。

由此可能在烈酒中形成絮状物或沉淀物，影响保质期稳定性，动摇客户对品牌的信任。

明星产品：

Microsart® 过滤支架 *



简化日常的微生物检测流程。不同的规格可选择。

明星产品：

水分测定仪 MA160*



经济实惠的型号，适合需要采用快速、100% 可靠且易于操作的水分分析仪对同类样品进行分析的用户。

明星产品：

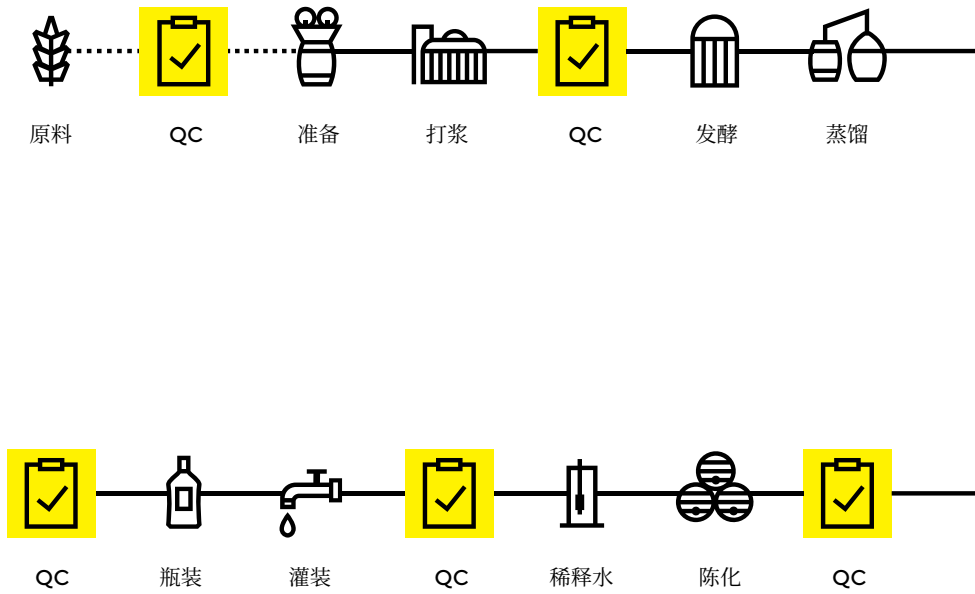
Biosart® 100 Monitors 过滤装置 *



容量为 100ml 的即用型无菌过滤装置。Biosart® 100 Monitors 过滤装置包含漏斗、盖子、过滤器底座、网格膜和纤维素垫。

烈酒蒸馏工艺的流程图

在每个 QC 检查点，赛多利斯为生产过程测试提供的不同应用和解决方案。



该工作流程对 QC 检查点进行了概括，可能无法完全反映酿酒厂的工作流程。

分析质量控制

您需要使用正确的样品制备工具，例如，移液器、实验室天平、针头滤器、滤纸和纯水系统。

检重

如要确保产品质量以及维护品牌在客户中的声誉，准确测定酒瓶中的烈酒是否灌装过多或灌装不足是关键。

使用具有设定限值的检重程序和称重视觉辅助功能，可以准确控制水量或标称毛重，比在灌装线中嵌入天平技术更加准确、实惠。

明星产品：

Arium® mini UV 超纯水系统 *



紧凑超纯水系统，专为日用水 15 升以内的实验室设计。

明星产品：

Cubis® II 实验室天平 *



完全可配置、硬件软件相辅相成的高性能产品组合。

🌐 了解更多信息
更多信息，请访问
www.sartorius.com/spirit-qc

* 请参阅第 12 页和第 13 页上的所有产品概述。

优质饮料的高品质解决方案

安全第一：无论您生产哪种饮料 - 啤酒、葡萄酒、瓶装水、软饮料或是烈酒 - 所有产品必须确保质量。面对行业内日益增长的安全性、工艺优化、质量控制以及法规需求，赛多利斯可帮助您从容应对各种挑战。

易于使用、技术前沿、快捷方便：促进您的业务不断发展。

空气监测

类别	产品
空气监测	MD8 Airport 便携式浮游菌采样仪

分析质量控制

类别	产品
纯水系统	Arium® mini UV 超纯水系统
滤器	滤纸
实验室天平	Cubis® II
实验室天平	Quintix®
瓶口分液器	Prospenser
移液器	Tacta®
移液器吸头	Optifit 吸头
针头滤器	Minisart® 针头滤器
过滤系统	Claristep®

检重

类别	产品
实验室天平	Cubis® II
实验室天平	Quintix®
实验室天平	Entris® II



水分测定

类别	产品
水分测定仪	MA160
水分测定仪	MA37

有害微生物检测

类别	产品
连片膜	Microsart® E-motion 连片膜
自动取膜器	Microsart® E-motion 自动取膜器
过滤支架	Microsart® 过滤支架
真空直排泵	Microsart® E-jet 真空直排泵
可重复使用漏斗	Biosart® 250 漏斗
一次性漏斗	Microsart® 250 漏斗
一次性过滤漏斗	Microsart® @Filter 杯膜一体滤杯
脱水培养基垫	培养基垫组合 (NPS)
过滤装置	Biosart® 100 Monitors 过滤装置
培养基	Biosart® 100 培养基
瓶口分液器	Prospenser

水测试

类别	产品
连片膜	Microsart® E-motion 连片膜
自动取膜器	Microsart® E-motion 自动取膜器
过滤支架	Microsart® 过滤支架
真空直排泵	Microsart® E-jet 真空直排泵
可重复使用漏斗	Biosart® 250 漏斗
一次性漏斗	Microsart® 250 漏斗
一次性过滤漏斗	Microsart® @Filter 杯膜一体滤杯
脱水培养基垫	培养基垫组合 (NPS)
过滤装置	Biosart® 100 Monitors 过滤装置
培养基	Biosart® 100 培养基
瓶口分液器	Prospenser Plus

🌐 了解更多信息

更多信息, 请访问

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



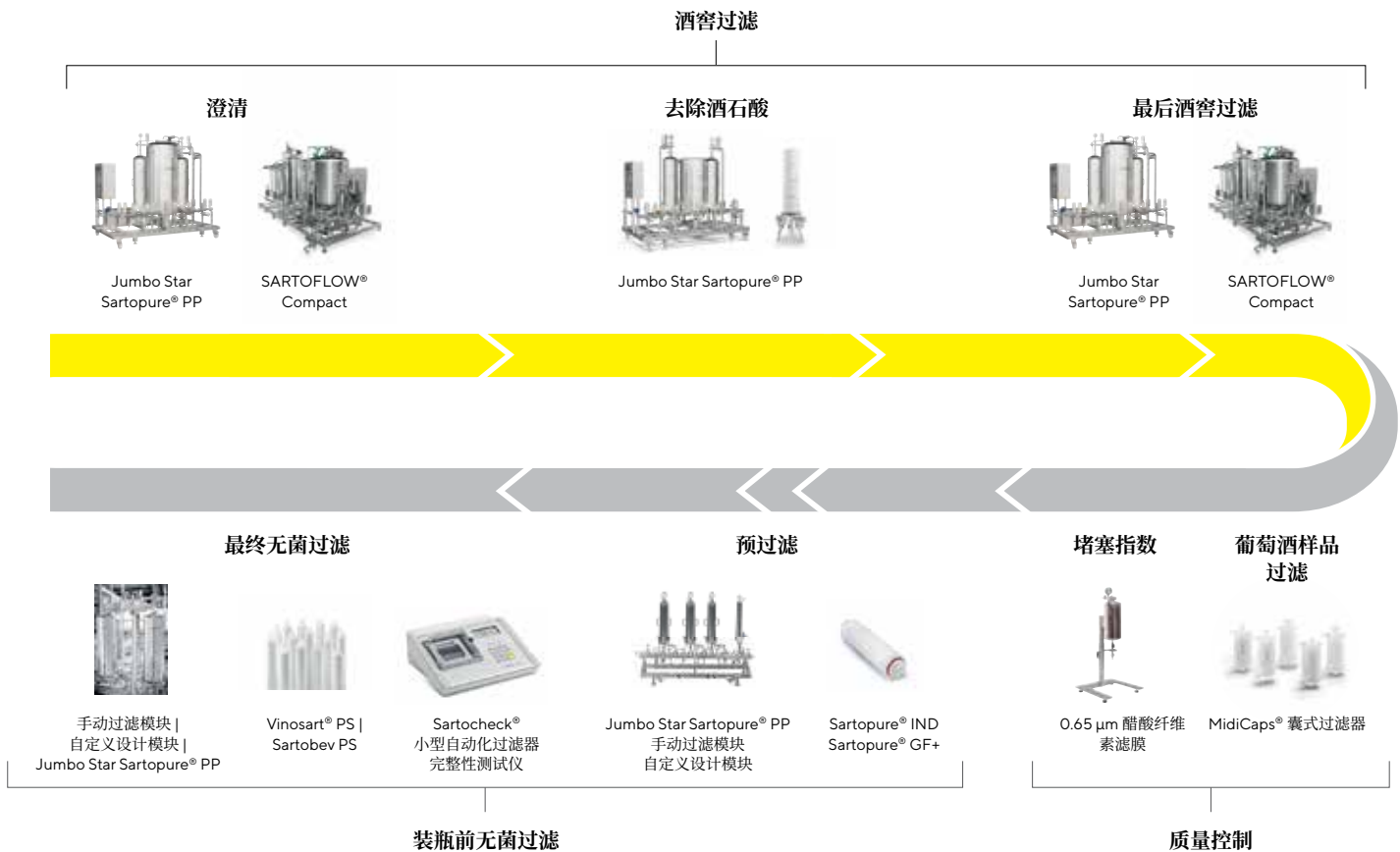
饮料过滤

凭借在饮料市场数十年的经验，赛多利斯研发出一系列特定产品，可应对不同饮料行业工艺链中的澄清、过滤和微生物控制过程，并提供从原料到最终成品的解决方案。除了质量控制解决方案，赛多利斯还为您的饮料环境中的生产过程提供各种设备。

提供纯净优质的葡萄酒过滤

我们对滤芯进行了设计，以确保过滤不会影响葡萄酒的烈度、香气或口味。本公司的密封系统隔绝了与氧气的任何接触。您可以多次清洁、消毒和重复使用本公司的滤芯，这有助于降低成本。您可以使用它们进行澄清，如需要，可精滤至完全截留微生物。每种产品均提供 100% 无错误运行的高通量。该系列的智能设计安全、可靠、准确，结合了手动和自动系统。选择合适的解决方案，提升您的酿酒专业技术。

葡萄酒生产过程（应用 & 产品）



使用本公司过滤耗材的理由

本公司为葡萄酒酿造过程专业设计的系列产品，可为直至最终过滤的每个过滤步骤提供理想解决方案。

它们有助于保持葡萄酒的感官特性，帮助您控制并成功重复过滤过程。

产品特点：

Vinosart® PS

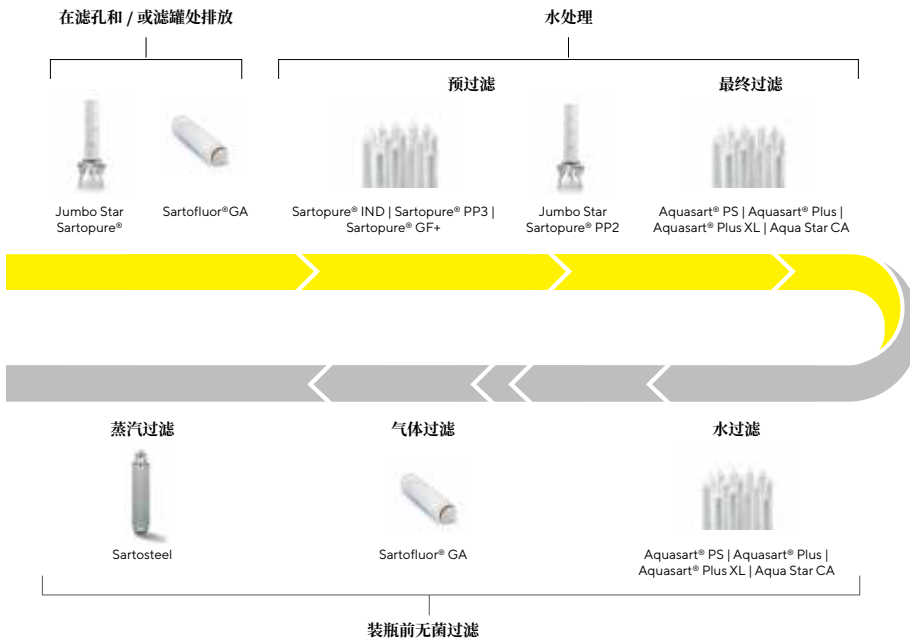


0.45 μm 和 0.65 μm 过滤器专用于装瓶前对葡萄酒和起泡酒进行最终过滤。

过滤确保水质纯净

我们的过滤系统使用预过滤器和终端过滤器，无论是静水、气泡水、泉水、矿泉水还是纯净水，均可确保达到较高的水质和微生物纯度。每款产品均具有高通量的特性，同时100%安全，以满足您的特定要求。选择合适的产品，提升您的水生产专业技术。

水生产过程（应用 & 产品）



使用本公司过滤耗材的理由

需要对水进行过滤，以确保饮水安全并符合世界各地严格的卫生法规。就工艺用水而言，过滤用于确保水未受污染。即使存在上游污染，我们的过滤产品也有助于确保安全用水。

产品特色：

Aquasart® Plus XL 滤芯

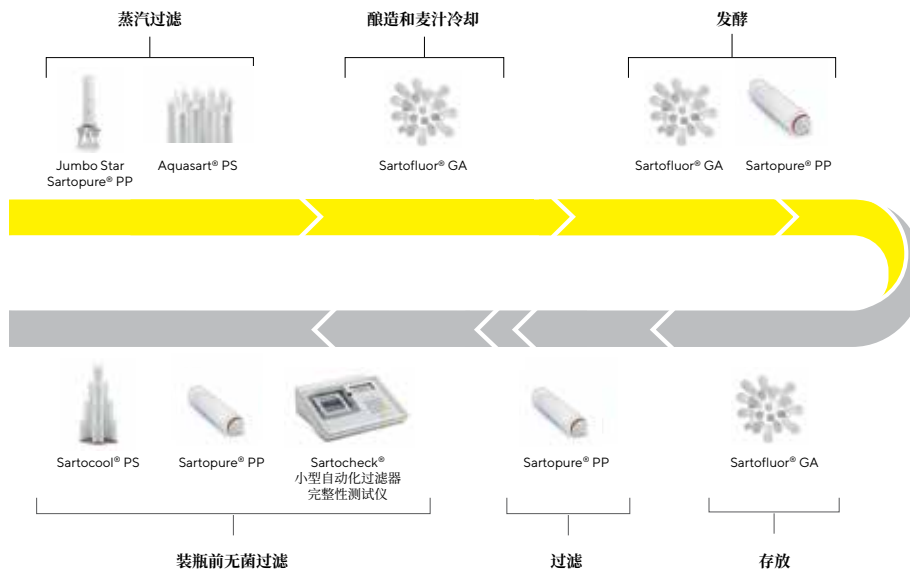


Aquasart® Plus XL 达到了较长的使用寿命，并尽可能降低过滤成本。

提供极纯口味的啤酒过滤

啤酒酿造是一个复杂而迷人的过程。随着精酿啤酒的流行，市场上出现了许多新进入者。我们在世界各地提供具有世界级膜过滤器的啤酒过滤系统。无论您选择哪种系统，我们都保证该系统易于操作、维护成本低，并提供极高的过程安全性。这些系统也极易集成到现有的生产过程中。

啤酒生产过程（应用和产品）



使用本公司过滤耗材的理由

所有酿酒厂，无论规模大小，其目标都是相同的，即生产具有独特口感的纯饮料。我们的产品系列影响几个关键阶段的酿造过程。

产品特色：

Jumbo Star Sartopure® PP 过滤器



已证明 Jumbo Star Sartopure® PP2 5µm 是在调理阶段后的一种出色的啤酒过滤系统，可尽可能地提升产量，同时将啤酒的成熟过程从 14 天减少到 7 天，确保了相同的浊度和酵母浓度质量标准。

联系我们

更多联系信息，请访问

www.sartorius.com.cn

赛多利斯莱珀思（上海）贸易有限公司

邮箱 leadscn@sartorius.com

服务热线 400 920 9889 | 800 820 9889

