

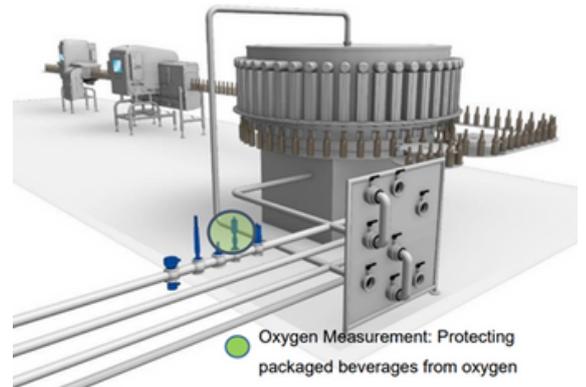
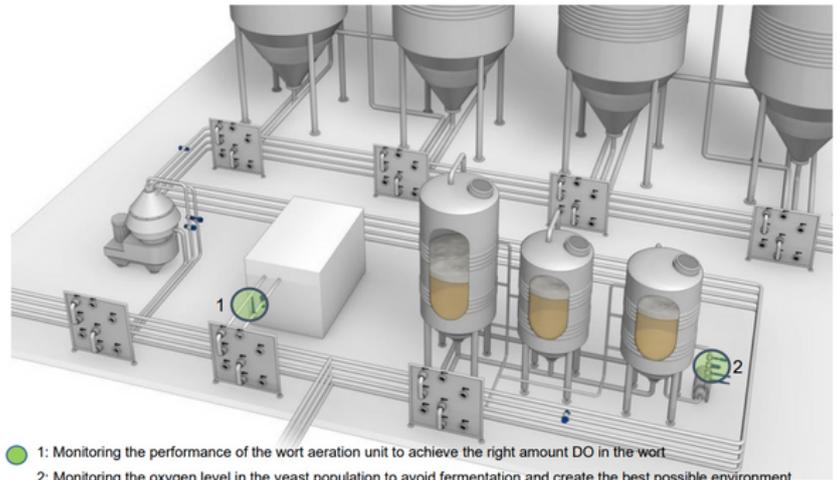
# 啤酒飲料中氧氣的測量

## 脫氣與曝氣

啤酒釀造過程中水需要經過脫氣，脫氣是為了稀釋高濃度啤酒與清洗設備，在這個階段的水若含有氧氣，會降低成品品質。水的脫氣溫度很高，使用InPro 6950i監測可以克服這個問題。

麥芽汁煮沸後冷卻至12-18°C，會添加約 6-8 mg/L的氧氣，以便酵母繁殖。為了檢查曝氣系統是否發揮作用，可安裝 InPro 6960i 在距加藥系統約 20 m 的位置，以便讓氧氣有時間結合。InPro 6960i 還用於酵母繁殖系統監測，以確保最佳的生長條件。

發酵後的所有過程都嚴格要求排除空氣，尤其是最終的過濾和裝罐產線。進行巴氏滅菌的啤酒對氧氣特別敏感，InPro 6970i快速反應的優勢幫助監測產線是否存在氧氣。當發現有氧氣洩漏進去時，可以快速停機，並以InTap攜帶式溶氧分析儀找到洩漏點。



### InPro 6950i 溶氧電極



測量範圍：  
水溶液中0.1ppb至飽和  
含 CO2 溶液中 0.25ppb 至飽和

- 衛生應用符合EHEDG和FDA
- 316L不銹鋼材質，可進行CIP、蒸汽滅菌或高壓滅菌
- 先進的ISM預測診斷技術，可預測電極壽命之外，輕鬆校正並減少維護時間

### InPro6960i InPro 6970i 光學溶氧電極



測量範圍：  
InPro 6960i: 0ppb ~ 25ppm  
InPro 6970i: 0ppb ~ 2000ppb

- 出色的測量性能，漂移極小且快速反應
- 光學測量技術適用衛生需求高的應用，例如啤酒製程曝氣中的無菌流程
- ISM預測診斷技術提供電極壽命預測，即插即測簡單維護

### InTap攜帶式 溶氧分析儀



測量範圍：  
0ppb ~ 2000ppb

- 成熟的光學測量技術，方便攜帶移動
- 通過藍牙接口即時校正任何地方安裝的線上感測器
- 輕鬆記錄不同位置的測量數據，實現可追溯性和文件歸檔