

Für Qualität im Glas

Größter privatgeführter Messgerätehersteller Hanna Instruments präsentiert erstmalig smarte Lösungen für die gesamte Getränkebranche auf der drinktec

Vöhringen, 25. Juli 2017 – Wenn sich vom 11. bis 15. September 2017 das „Who’s who“ der Getränke und Liquid-Food-Industrie auf der drinktec 2017 in München trifft, darf [Hanna Instruments](#) auf keinen Fall fehlen. Der weltweit größte privatgeführte Hersteller von Messgeräten zur Analyse relevanter Wasser- und Lebensmittelqualitätsparameter präsentiert auf der Weltleitmesse in diesem Jahr erstmalig seine umfassende Palette an benutzerfreundlichen Messgeräten für die Getränkeanalytik. Von pH-Metern oder Refraktometern für die Bierherstellung bis hin zu Messgeräten für den Säuregehalt beim Weinkeltern oder den Zucker in Fruchtsäften: Auf seinem Messestand C1.150 zeigt Hanna Instruments Lösungen für jeden Bedarf, nicht zuletzt auch für „Craft- und Micro-Brauereien“, den großen Trend auf der Messe.

Das Smart-Lab für große und kleine Brauer im Fokus

Mit rund 44 Prozent der Messebesucher aus dem Brauereiwesen, gilt die drinktec als wichtigste internationale Leitmesse dieser Branche. Neue Dynamik erhält diese Entwicklung nicht zuletzt durch den anhaltenden Erfolg der sogenannten Craft-Bier-Welle. Bei Hanna Instruments werden Messebesucher von großen bis hin zu den kleinsten Brauereien in diesem Jahr alles finden, was sie in puncto Analytik bei der Bierherstellung benötigen.

Da die meisten Vorgänge während des Brauens enzymatisch gesteuert werden, gehört vor allem der **pH-Wert** einer **Maische** zu den wichtigsten Parametern für das Gelingen eines guten

Bieres. Mit dem **HI99151** zeigt Hanna Instruments auf der drinktec beispielsweise ein **pH/Temperatur-Messgerät**, das speziell für die Anforderungen der Brauindustrie entwickelt wurde.

Anhand der **FC2142 HALO pH-Elektrode** können Messebesucher erleben, wie schnell jede Brauerei zu einem **Smart-Lab** wird: Die hochwertige Titanelektrode ist mit Bluetooth Smart Technologie (Bluetooth 4.0) ausgestattet und eignet sich für Direktmessungen von **pH und Temperatur in Bier, Maische und Würze**, deren Ergebnisse unmittelbar an die kostenlose Hanna Lab App auf ein Apple iPad, iPhone, iPod Touch oder ein Android Gerät beziehungsweise auf edge blu pH-Meter von Hanna Instruments übertragen werden.

Sichere Messungen mit Blick auf die **Stammwürze** liefert zudem das **Digital-Refraktometer HI96841**. Es misst in Sekundenschnelle den Zuckergehalt und konvertiert ihn per Knopfdruck in °Plato.

Passgenaue Messungen für jedes Getränk

„Als Hersteller ist es unser Anspruch, Messgeräte und Verfahren für jeden Parameter und jeden Bedarf maßgeschneidert anzubieten. Gerade hinsichtlich des aktuellen Trends hin zu Craft- und Micro-



Abbildung 1: Das HI99151 pH-Meter ist speziell für Messungen in Bier entwickelt. Es liefert präzise Messergebnisse auch bei hohen Temperaturen in einem Messbereich von -2.00 bis 16.00 pH.

Brauereien, schließt unser Service-Ansatz mit ein, dass unsere Lösungen nicht nur für den Lebensmitteltechniker im Labor, sondern auch für den Freizeitbrauer erschwinglich und einfach zu bedienen sind“, fasst Dr. Dirck Lassen, General Manager der Hanna Instruments Deutschland GmbH, zusammen. Denn die Rückverfolgbarkeit von Prozessen und Produkten ist eines der wichtigsten Leistungsmerkmale in der gesamten Getränke- und Lebensmittelherstellung. Sie ist essentiell für Inspektionszwecke, Sicherheit und vor allem Qualität in der Herstellung.

Auf der diesjährigen drinktec-Premiere von Hanna Instruments kommen allerdings nicht nur Brauer auf ihre Kosten. So präsentiert das Unternehmen noch zahlreiche weitere Messgeräte auf seinem Messestand C1.150, die den Anforderungen verschiedener weiterer Industrien gerecht werden. Die zahlreichen Lösungen für verschiedenste Anwendungsbereiche reichen von der Messung des Säuregehalts in Wein mittels eines Minititrators, über Trübungsmesslösungen für zum Beispiel Bentonitmengen-Bestimmung ebenfalls in Wein bis hin zu Analyse des Zuckergehalts in Fruchtsäften mittels eines Refraktometers. Hanna Instruments bietet viele weitere, universell in der Getränkeindustrie einsetzbare Messlösungen: So lassen sich alleine mit dem Photometer bis zu 40 relevante Parameter quantifizieren.

####

Für Journalisten: Das Smart-Lab in der Brauerei?

Gerne können Sie die Möglichkeit wahrnehmen und bereits im Vorfeld oder direkt auf der Messe einen Interview-Termin vereinbaren: Dr. Dirck Lassen, General Manager der Hanna Instruments Deutschland GmbH, steht Ihnen für Ihre Fragen zur Verfügung. Bitte teilen Sie uns Ihren Wunschtermin zur Koordination der Gespräche unter hannainst@maisberger.com oder telefonisch unter +49 89 4195 99 -14 oder -17 mit.

Bildmaterial zu den Produktneuheiten finden Sie [hier](#) zum Download.

Über Hanna Instruments Deutschland GmbH

Die Hanna Instruments Deutschland GmbH wurde 1988 als Vertriebsniederlassung des französischen Tochterunternehmens von Hanna Instruments gegründet und Ende 2014 zum vollwertigen Tochterunternehmen mit Sitz in Vöhringen aufgewertet. Hanna Instruments ist der größte privatgeführte Hersteller von anspruchsvollen und kostengünstigen Messgeräten für breitgefächerte Anwendungen in Laboren, der Umwelttechnik und einer Vielzahl von Industrien zur Messung relevanter Wasserqualitätsparameter wie beispielweise des pH-Wertes, der Konzentration von gelösten Ionen mittels ionenselektiver Elektroden, des gelösten Sauerstoffs, der Trübung, der Leitfähigkeit, des elektrischen Widerstands oder der Temperatur. Das Unternehmen ist seit Jahrzehnten eine starke, global etablierte Marke – nicht zuletzt durch Produktinnovationen wie das 1986 eingeführte pHep (pH Electronic Paper), das die Welt der Analytik revolutionierte und seither das einfache und präzise Messen des pH-Werts ermöglicht. Seit der Gründung von Hanna Instruments im Jahr 1978 arbeitet das Unternehmen mit seinen weltweit 60 Niederlassungen in über 40 Ländern an der Verbesserung von bestehenden Messtechnologien, um analytische Tests zu vereinfachen. Insgesamt bietet Hanna Instruments seinen Kunden mehr als 3.000 verschiedene Produkte an. Alle Hanna-Produkte sind in Übereinstimmung mit den CE-Richtlinien und der Hanna Instruments Produktionsstätten ISO 9001:2008 zertifiziert.

Ausführliche Informationen zum Unternehmen und den Produkten finden Sie auf <https://hannainst.de/>.

Unternehmenskontakt:

Hanna Instruments Deutschland GmbH
Stefan Langner
An der Alten Ziegelei 7
D-89269 Vöhringen

Tel.: +49 (7306) 3579 133
slangner@hannainst.de

Pressekontakt:

Maisberger GmbH
Alexander Jatscha / Nikolaus Schreck
Claudius-Keller-Str. 3c
D-81669 München

Tel.: +49 (89) 41 95 99 -14 / -17
hannainst@maisberger.com