

*Nós da empresa Alem Mar, tradicional fornecedora de equipamentos importados para laboratório e seus acessórios, em parceria com empresas líderes mundiais, com a mais alta tecnologia para a indústria de bebidas, nos colocamos a sua disposição para consultas sobre os melhores equipamentos voltados para sua necessidade.*



Refratômetros portáteis, óticos ou digitais e de baixo custo; são utilizados para a medição do índice de refração (I.R.) e/ou para a concentração de soluções. Necessitam de poucas gotas da amostra para se ter uma boa leitura. Os dois tipos fornecem escala de açúcar (°Brix) e/ou índice de refração e/ou teor de álcool provável (AP) dependendo do modelo escolhido. A leitura pode ser com ou sem a compensação automática de temperatura (ATC) para soluções de sacarose, utilizando dados da ICUMSA. Podem ser usados tanto no campo como no laboratório.



Os Refratômetros série RFM700 são instrumentos de baixo custo, inteiramente automáticos e equipados com tecnologia eletrônica. São ideais para controle de qualidade em indústrias de alimentos e de bebidas, pois incorporam a mais avançada tecnologia, sem partes móveis, garantindo a confiabilidade, durabilidade e precisão da medição. Permite a calibração automática do “zero” a um simples toque do teclado, utilizando água destilada. A escala usada é a escala oficial de °Brix com a compensação automática da temperatura baseada nos dados atuais da ICUMSA e com temperatura de referência de 20°C. Também temos refratômetros óticos de bancada do tipo Abbe 5, que são utilizados principalmente para a medição do teor de açúcar em alimentos e bebidas. Este instrumento se caracteriza por dispor de escalas do índice de refração (I.R.) e °Brix, com a temperatura do prisma monitorada eletronicamente, fornecendo leituras mais precisas.



O ADS220 é o mais avançado sacarímetro automático disponível no mercado, trabalhando no comprimento de onda da luz de sódio (589 nm), com escala de - 225 a + 225 °Z e permite a leitura, com ou sem compensação de temperatura. Utilizado para medir a qualidade do açúcar e/ou da cana.

***Fabricados pela Bellingham + Stanley/UK  
Líder mundial na fabricação de refratômetros e  
sacarímetros e representada exclusivamente no Brasil pela Alem Mar.***



## *Outros equipamentos utilizados pela indústria de bebidas*



A melhor linha de balanças analíticas e de precisão. Apresentam capacidades de 110g a 32.000g com precisão de 0,1mg a 0,1g. Ideais para seu laboratório e/ou para recebimento de matérias primas.



Apresentam também balanças halógenas determinadoras de umidade, ideais para trabalhar com o bagaço da cana.

*Fabricadas pela*



O Vapodest 10 é um método rápido e automático para a determinação do teor de álcool por destilação a vapor. É o instrumento ideal para laboratórios que trabalham com pouca quantidade de amostras, mas requerem resultados confiáveis, com fácil operação e segurança. O Vapodest 10 é uma unidade automática de destilação de baixo custo.



*Fabricado pela*



Banhos termostáticos e ultratermostatos para trabalhar em conjunto com refratômetros ou sacarímetros ou para condicionamento de amostras. Desenvolvidos para as mais diversas aplicações dentro de diversos segmentos.



*Fabricados pela*



Estufas, incubadoras e câmaras climáticas para testes de estabilidade e fotoestabilidade.



*Fabricados pela*



*Consulte-nos através do site [www.alem-mar.com.br](http://www.alem-mar.com.br) para saber mais sobre nossa linha de produtos, seus acessórios e suas aplicações. Você também encontrará capelas, sistemas de ultrapurificação de água e muito mais.*

**Alem Mar Comercial e Industrial S/A**

☒ Av. Senador Queiroz, 96 – 5º andar Santa Ifigênia – São Paulo – SP CEP 01026-000

☎ (0xx11) 3229-8344 ☎ (0xx11) 3228-5407 ✉ [alem-mar@alem-mar.com.br](mailto:alem-mar@alem-mar.com.br)

Visite nossa página na internet [www.alem-mar.com.br](http://www.alem-mar.com.br)