

DIKEVI CHIMIE TECHNOLOGIE

Control de Calidad en Destilados

Análisis de productos e identificación de adulteraciones.



Sobre Nosotros

Experiencia Comprobada

DIKEVI es una empresa de referencia que se adapta a los avances tecnológicos y sociales dando a conocer soluciones con los más altos estándares de calidad.

- Nuestro equipo está conformado por especialistas en el área de:



Química/Química Analítica



Resonancia Magnética
Nuclear, Infrarrojo



Clasificación Arancelaria

Estamos comprometidos a poner nuestros conocimientos a tu disposición para resolver los problemas de tu empresa.

Distribuidores autorizados de equipos de Resonancia Magnética Nuclear, Infrarrojo y RAMAN



Resonancia Magnética Nuclear para el Control de Calidad en Destilados

La autenticidad y el sabor de un licor dependen de un proceso controlado con precisión. Con el Fourier 80 de Bruker, la Resonancia Magnética Nuclear (RMN) se convierte en una herramienta accesible y eficiente para asegurar la calidad en cada etapa de producción.

Desde la identificación de componentes aromáticos hasta la detección de adulteraciones, el Fourier 80 ofrece resultados confiables en minutos, ayudando a optimizar procesos, reducir pérdidas y mantener la excelencia de cada producto.

Tecnología FT-NIR: Potencia y Eficacia



FT-NIR es una tecnología potente y eficaz para el control de materias primas, productos intermedios y productos terminados. Realiza:



Identificación

Identificación de materias primas



Conformidad

Pruebas de conformidad



Composición

Análisis de composición



Control

Control de procesos

Tecnología FT-NIR: Potencia y Eficacia

Esta tecnología es rápida, rentable, no destructiva y segura al no utilizar productos químicos, disolventes o gases. Por ello, la espectroscopia NIR es la primera opción para el análisis de alimentos.



Ventajas Principales de FT-NIR



01

Sin Preparación

Sin preparación de muestras, sin desperdicios ni residuos químicos

02

Fácil Uso

No se requieren habilidades especiales, presentación sencilla de muestras

03

Sin Errores

Elimina errores típicos de los métodos de laboratorio clásicos

04

Análisis Rápido

Análisis de múltiples componentes en menos de un minuto

05

Versatilidad

Para cualquier muestra sólida, semisólida o líquida



Licores

Las destilerías y otros procesos de producción de licores son ideales para el análisis NIR. Desde la descarga de los granos del camión hasta el embotellado final, el análisis NIR proporciona información útil para el control del proceso.



Optimización

La optimización de la fermentación puede ser compleja para alcanzar el contenido de alcohol deseado



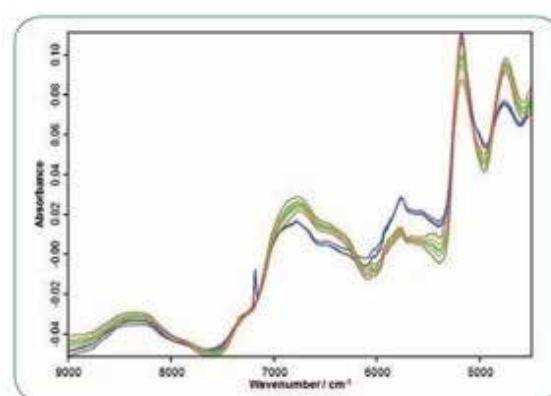
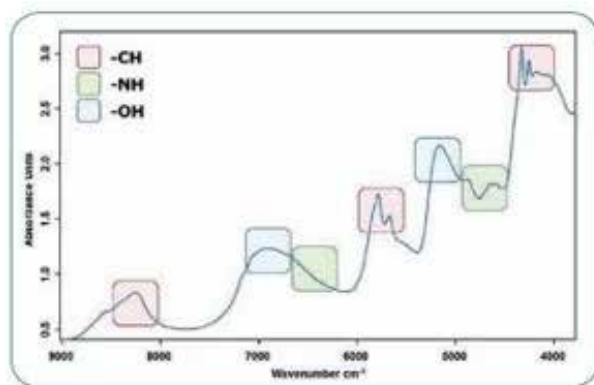
Control Rápido

EL NIR es una herramienta rápida para obtener la información necesaria y permitir la corrección de posibles problemas.



Detección

EL NIR permite la comparación de los espectros de las materias primas entrantes con los medidos con muestras de calidad permite una detección no selectiva de adulterantes o contaminantes dentro de los límites de detección.

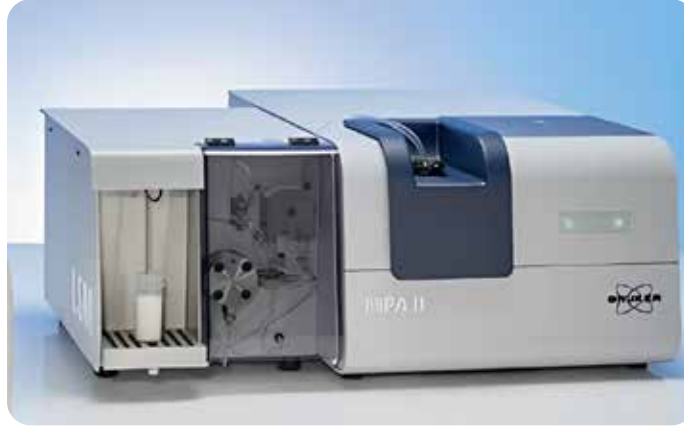


MPA II



Con el MPA II, dispone de una solución completa para su trabajo diario de control de calidad, así como para estudios sofisticados de desarrollo de métodos.

Los espectrómetros MPA II están diseñados para que el usuario pueda realizar fácilmente su mantenimiento



El compartimento de muestras es ideal para todo tipo de muestras líquidas, como aceites comestibles, leche, nata y bebidas. El control de temperatura estándar ayuda a obtener resultados fiables y reproducibles.



El MPA II es una solución completa para sus necesidades de control de calidad en la industria alimentaria. La identificación y calificación de sus materias primas, así como el análisis cuantitativo de productos intermedios y terminados, se pueden realizar en cuestión de segundos para garantizar la máxima calidad del producto y la seguridad del consumidor.

Capacidades del MPA II



Identificación

Identificación y calificación de materias primas



Análisis Cuantitativo

Análisis de productos intermedios y terminados



Resultados Rápidos

Análisis en segundos para máxima calidad

TANGO: Velocidad y Precisión

Más rápido, más sencillo, más seguro: con TANGO, sus análisis NIR se aceleran

- TANGO ofrece exactamente lo que los usuarios necesitan de un espectrómetro FT-NIR apto para uso industrial: robustez, alta precisión y una guía de usuario sencilla.



Mediciones de Transmisión TANGO

Máxima Precisión para Líquidos

TANGO para la medición de líquidos viene equipado de serie con un calentador/ enfriador de muestra activo

Control de Temperatura

La temperatura de la muestra se puede seleccionar entre +20 °C y +80 °C



Resultados Rápidos

Un sensor controla permanentemente la temperatura del vial de muestra para resultados rápidos y fiables

BRAVO

El espectrómetro Raman portátil dedicado a la identificación y verificación rápidas de materias primas con una calidad de espectro óptima y un conjunto de funciones sin igual.





DIKEVI
CHIMIE TECHNOLOGIE

Contáctanos

Estamos Aquí Para Ayudarte

Descubre cómo la tecnología de FT-NIR puede transformar tu laboratorio. Nuestro equipo de expertos está listo para asesorarte y ofrecerte soluciones personalizadas.

Email

contacto@dikevichimie.com

Teléfono

+52 729 879 2161