

CRQMB

Centre de Référence pour la Qualité des Malts et de la Bière

Unité de brasserie et des industries alimentaires CroixduSud, 2bte7, B-1348 Louvain-la-Neuve – Belgique

Contacts:

| | | |
|--------------------|-------------------------|--------------------------------|
| N. Declercq | +32 478.88.25.01 | n.declercq@uclouvain.be |
| M. Simon | +32 10.47.87.64 | margaux.simon@uclouvain.be |
| F. Balaine | +32 10.47.87.64 | florence.balaine@uclouvain.be |
| S. Collin | +32 10.47.29.13 | sonia.collin@uclouvain.be |

Analyses des malts et grains crus (prix 2025 en euros)

| Analyses | Prix HTVA (euros) |
|--|-------------------|
| Brassin conventionnel : | |
| - Couleur | |
| - Extrait | |
| - Différence fine et grosse mouture | |
| - Protéines solubles, totales et indice Kolback | |
| - Viscosité | |
| - pH | 337,5 |
| + FAN | 411,0 |
| Humidité (%) | 22,7 |
| Cation (Pb, Cd, As, Hg, Zn or Fe) (sous traitance interne UCLouvain) | 78,9 |
| Cendres | 61,7 |
| Calibrage grains (2,2-2,5-2,8 mm) | 33,5 |
| Pouvoir diastasique | 146,0 |

