

# 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:

<b>N. Declercq</b>	<b>+32 478.88.25.01</b>	<b>n.declercq@uclouvain.be</b>
F. Balaine	+32 10-47.87.64	florence.balaine@uclouvain.be
M. Simon	+32 10.47.87.64	Margaux.simon@uclouvain.be
S. Collin	+32 10.47.29.13	sonia.collin@uclouvain.be

## Analyses de bières (prix 2024 en euros)

Analyses		Prix HTVA (euros)/éch
Physico-chimie	Paramètres base : - Extrait primitif - Extrait apparent - Extrait réel - Alcool (v/v et m/m) - Densité - Couleur - pH	59,3
	Sucres fermentescibles résiduels (fructose, glucose, saccharose, maltose, maltotriose)	162,2
	CO <sub>2</sub>	48,9
	Mousse	48,9
	Protéines totales	108,2
	FAN	140,4
	Cation (Pb, Cd, As, Hg, Zn or Fe) (sous traitance interne UCLouvain)	75,9
	Calorimétrie	37,4



Sensibilité au vieillissement	Air col	43,7
	Pouvoir redox (ITT)	64,5
	Pouvoir antioxydant (ORAC)	100
	Polyphénols totaux	135,2
	Flavanoïdes totaux	135,2
	Tannoïdes	135,2
	Catéchine et épicatechine	378,6
	Stabilité colloïdale	43,7
	Aldéhydes totaux (RSV)	86,3
	Sulfites (min 4 éch)	86,3
	<i>trans</i> -2-Nonéanal (T2N)	897,5
	Potentiel <i>trans</i> -2-nonéanal	1005,7
Profil organoleptique	Profil aromatique de bière fraîche et bière vieillie (hors thiols) (SAFE + GC-MS)	1040
	+ analyse olfactométrique	270,4
	Esters et alcools sup. (HS-GC-MS)	368,2
	DMS (HS-GC-PFPD)	368,2
	Thiols polyfonctionnels (min 2 éch) (SPE-AG + GC-PFPD)	1081,6
	Molécule aromatique ciblée (ex : TCA, composé apolaire ...)	À discuter
	Amertume (BU)	59,3
	Amertume (acides alpha, beta, iso-alpha, tetra) (HPLC-UV)	270,4
	Phénols volatils (min 2 éch.)	476,3
	Dégustation par panel d'experts	108,2
Microbiologie	Analyses de bactéries <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aérobie</li> <li>- Anaérobie</li> <li>- Levures sauvages</li> <li>- Moisissures</li> </ul>	70,7
	Observations microscopiques de contaminants	70,7

