

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 de bières (prix 2025 en euros)

Analyses		Prix HTVA (euros)/éch.
Physico-chimie	Paramètres base : <ul style="list-style-type: none"> - Extrait primitif - Extrait apparent - Extrait réel - Alcool (v/v et m/m) - Densité - Couleur - pH 	61,7
	Sucres fermentescibles résiduels (fructose, glucose, saccharose, maltose, maltotriose par HPLC-RI)	168,7
	CO ₂	50,9
	Mousse	50,9
	Protéines totales	112,5
	FAN	146,0
	Cation (Pb, Cd, As, Hg, Zn ou Fe) (sous traitance interne UCLouvain)	78,9
	Calorimétrie	38,9



Sensibilité au vieillissement	Air col	45,4
	Pouvoir redox (ITT)	67,1
	Pouvoir antioxydant (ORAC)	104,0
	Polyphénols totaux	140,6
	Flavanoïdes totaux	140,6
	Tannoïdes	140,6
	Catéchine et épicatechine (HPLC-UV)	393,7
	Stabilité colloïdale	45,4
	Aldéhydes totaux (RSV)	89,8
	Sulfites (min 4 éch.)	89,8
	<i>trans</i> -2-Nonénal (T2N par GC-MS)	933,4
	Potentiel <i>trans</i> -2-nonénal (traitement et analyse GC-MS)	1045,9
Profil organoleptique	Profil aromatique de bière fraîche et bière vieillie (hors thiols) (SAFE + GC-MS)	1081,6
	+ analyse olfactométrique	281,2
	Esters et alcools sup. (HS-GC-MS)	382,9
	DMS (HS-GC-PFPD)	382,9
	Thiols polyfonctionnels (min 2 éch.) (SPE-AG + GC-PFPD)	1124,9
	Molécule aromatique ciblée (ex : TCA, composé apolaire, ...)	À discuter
	Amertume (BU)	61,7
	Amertume (acides alpha, beta, iso-alpha, tetra) (HPLC-UV)	281,2
	Phénols volatils (min 2 éch.)	495,4
	Dégustation par panel d'experts	112,5
Microbiologie	Analyses de bactéries <ul style="list-style-type: none"> - Aérobie - Anaérobie - Levures sauvages - Moisissures 	73,5
	Observations microscopiques de contaminants	73,5

