

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
M. Maudoux	+32 10-47.87.64	marc.maudoux@uclouvain.be
E. Bodart	+32 10.47.87.64	etienne.bodart@uclouvain.be
S. Collin	+32 10.47.29.13	sonia.collin@uclouvain.be

Analyses de bières (prix 2023 en euros)

Analyses		Prix HTVA (euros)/ech
Physico-chimie	Paramètres base : - Extrait primitif - Extrait apparent - Extrait réel - Alcool (v/v et m/m) - Densité - Couleur - pH	57
	Sucres fermentescibles résiduels (fructose, glucose, saccharose, maltose, maltotriose)	156
	CO ₂	47
	Mousse	47
	Protéines totales	104
	FAN	135
	Cation (Pb, Cd, As, Hg, Zn or Fe) (sous traitance interne UCLouvain)	73/cation
	Calorimétrie	36



Sensibilité au vieillissement	Air col	42
	Pouvoir redox (ITT)	62
	Polyphénols totaux	130
	Flavanoïdes totaux	130
	Catéchine et épicatechine	364
	Stabilité colloïdale	42
	Aldéhydes totaux (RSV)	83
	Sulfites (min 4 ech)	83
	<i>trans</i> -2-Nonéal (T2N)	863
	Potentiel <i>trans</i> -2-nonéal	967
Profil organoleptique	Profil aromatique de bière fraîche et bière vieillie (hors thiols) (SAFE + GC-MS)	260
	+ analyse olfactométrique	Total 1000
	Esters et alcools sup. (HS-GC-MS)	354
	DMS (HS-GC-PFPD)	354
	Thiols polyfonctionnels (min 2 ech) (SPE-AG + GC-PFPD)	1040
	Molécule aromatique ciblée (ex : TCA, composé apolaire ...)	À discuter
	Amertume (BU)	57
	Amertume (acides alpha, beta, iso-alpha, tetra) (HPLC-UV)	260
	Phénols volatils (min 2 éch.)	458
Dégustation par panel d'experts	104	
Microbiologie	Analyses de bactéries <ul style="list-style-type: none"> - Aérobie - Anaérobie - Levures sauvages - Moisissures 	68
	Observations microscopiques de contaminants	68

