

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 des malts et grains crus (prix 2023 en euros)

Analyses	Prix HTVA (euros)
Brassin conventionnel : - Couleur - Extrait - Différence fine et grosse mouture - Protéines solubles, totales et indice Kolback - Viscosité - pH - beta-Glucanes	312
+ FAN	380
Humidité (%)	21
Cation (Pb, Cd, As, Hg, Zn or Fe) (sous traitance interne UCLouvain)	73/cation
Cendres	57
Calibrage grains (2,2-2,5-2,8 mm)	31
Pouvoir diastasique	135

