

# 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</b>
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

## OFFRE de support technique et de consultance

### Présentation des activités

L'unité de brasserie et des industries alimentaires (INBr) de l'institut LIBST de l'UCLouvain est un des centres de référence mondial au niveau de la recherche fondamentale, de la recherche industrielle appliquée et de la surveillance sectorielle dans le domaine des boissons.

Au sein de cette unité, le centre de référence pour la qualité des malts et de la bière (INBr - CRQMB Services) est un pôle de compétences appliquées qui développe ses services autour de 4 axes interconnectés : la formation professionnelle, les analyses de laboratoire, le conseil et la mise en application de procédés industriels innovants (implémentation et surveillance). En tant que centre de référence belge de la connaissance du monde des boissons depuis plus d'un siècle, l'unité est représentée à tous les événements majeurs nationaux et internationaux qui regroupent aussi bien le monde académique qu'industriel. Elle organise par ailleurs, tous les 4 ans, le congrès international «Chair-De Clerck» qui est une référence internationale incontournable sur l'état des connaissances du secteur de la boisson, et de la bière en particulier.

En collaboration avec le monde industriel, l'INBr publie le « traité de brasserie » en deux tomes qui est une remise à jour complète du « Cours de brasserie de J. De Clerck », référence du secteur depuis plus de 70 ans. Le laboratoire, supervisé par le professeur Sonia Collin, est principalement actif dans l'optimisation des saveurs des denrées fermentées, avec une attention particulière au choix des souches de levure (collection unique de plus d'un siècle au sein d'INBr), des variétés de houblons et des procédés de fabrication innovants mis en œuvre.

Cette réputation internationale se maintient aujourd'hui tant par une production scientifique de haut niveau (plusieurs centaines de publications dans les meilleurs journaux du secteur) que par son diplôme de master complémentaire en génie brassicole, ses certificats professionnels et ses multiples activités de service et de consultance auprès des industriels.



### Détail de l'offre

En complément de la liste d'analyses réalisées au sein du pôle CRQMB Services de l'unité INBr (<https://www.chair-de-clerck-2018.com> → analyses et services), trois modules d'offre sont proposés en abonnement.

Pour toutes les offres, les analyses proposées sont celles qui constituent le minima pour une bonne gestion du contrôle qualité de la production. Si ces analyses sont déjà réalisées en interne dans la brasserie, les offres peuvent être revues en tenant compte de vos besoins spécifiques et selon la base du tarif en vigueur comparativement au budget proposé.

Nous sommes là pour vous accompagner sur les volets du contrôle qualité, optimisation proces, rendement, audit,... tout est donc possible !

- **Le module à 250€ HTVA/mois** permet à la brasserie :

- d'assurer le contrôle de laboratoire suffisant pour garantir la conformité de son produit par rapport à la législation ;
- d'accéder à toutes les analyses de routine avec une ristourne de 30% ;
- de présenter mensuellement pour analyses 5 échantillons d'un produit fini.

<b>Abonnement : 250€ HTVA/mois</b>			
Analyses		Tarif catalogue / échantillon	Abonnement mensuel
Alc (% v/v)	X	55 €	
AE (g/100g) - (Extrait apparent)	X		
RE (g/100g) - (Extrait réel)	X		
PE (g/100g) - (Extrait primitif)	X		
pH	X		
Couleur (EBC)	X		
Saturation CO <sub>2</sub> (g/l)	X		
Total / échantillon		100 €	
Total / 5 échantillons		500 €	<b>250 €</b>



- **Le module à 450€ HTVA/mois** permet à la brasserie :
- d'assurer le contrôle de laboratoire suffisant pour garantir la conformité de son produit par rapport à la législation ;
  - d'assurer à la production la conformité des produits par rapport à leur spécificité technique détaillée dans le cahier des charges;
  
  - de s'assurer de la conformité des analyses réalisées au sein de leur propre laboratoire de contrôle qualité ;
  - de bénéficier d'une assistance téléphonique technique personnalisée (2h/mois) ;
  - d'accéder à toutes les analyses de routine avec une ristourne de 30%.
  - de présenter mensuellement pour analyses 5 échantillons d'un produit fini.

<b>Abonnement : 450€ HTVA/mois</b>				
Analyses		Tarif catalogue / échantillon	Abonnement mensuel	
Alc (% v/v)	X	55 €		
AE (g/100g) - (Extrait apparent)	X			
RE (g/100g) - (Extrait réel)	X			
PE (g/100g) - (Extrait primitif)	X			
pH	X			
Couleur (EBC)	X			
Saturation CO <sub>2</sub> (g/l)	X	45 €		
Amertume (BU)	X	55 €		
Air/col (ml/bouteilles) ou O <sub>2</sub> dissous	X	40 €		
Analyse microbiologique en milieux aérobie et anaérobie (bactéries et levures sauvages)	X	65 €		
Total / échantillon		260 €		
Total / 5 échantillons		1 300 €		<b>450€</b>



- **Le module à 1.000€ HTVA/mois permet à la brasserie :**

- d'assurer le contrôle de laboratoire suffisant pour garantir la conformité de son produit par rapport à la législation ;
- d'assurer à la production la conformité des produits par rapport à leur spécificité technique détaillée dans le cahier des charges (amertume, mousse, turbidité, stabilité colloïdale,...) ;
- d'assurer un contrôle microbiologique du produit fini ;
- de s'assurer de la conformité des analyses réalisées au sein de leur propre laboratoire de contrôle qualité ;
- de bénéficier d'une assistance téléphonique technique personnalisée ;
- de bénéficier d'un audit bimestriel (tous les deux mois), d'un jour avec déplacement sur site (forfait déplacement à discuter si plus de 250 km);
- d'accéder à toutes les analyses de routine avec une ristourne de 30%.
- de présenter mensuellement pour analyses 5 échantillons d'un produit fini.

<b>Abonnement : 1 000€ HTVA/mois</b>			
Analyses		Tarif catalogue / échantillon	Abonnement mensuel
Alc (% v/v)	X	55 €	
AE (g/100g) - (Extrait apparent)	X		
RE (g/100g) - (Extrait réel)	X		
PE (g/100g) - (Extrait primitif)	X		
pH	X		
Couleur (EBC)	X		
Saturation CO <sub>2</sub> (g/l)	X	45 €	
Amertume (BU)	X	55 €	
Polyphénols (ppm)	X	125 €	
Test de vieillissement (stabilité colloïdale)	X	40 €	
Air/col (ml/bouteilles) ou O <sub>2</sub> dissous	X	40 €	
Stabilité de la mousse (sec.)	X	45 €	
Analyse microbiologique en milieux aérobie et anaérobie (bactéries et levures sauvages)	X	65 €	
Total / échantillon		470 €	
Total / 5 échantillons		2 350 €	

Ir. Nicolas Declercq

Manager INBr – CRQMB Services

