

ANALYSES BIÈRE – LISTE DES ANALYSES

- Analyses microbiologiques :

Désignation & Méthode
Bière – Analyse microbiologique par épifluorescence. Principe : marquage fluorescent des micro-organismes viables (levures & bactéries) et comptage par microscopie à épifluorescence – délai 24H
Bière – Analyse microbiologique par qPCR. Principe : extraction d'ADN puis amplification et marquage. Numération des micro-organismes par genre et espèce (levures, moisissures, bactéries lactiques et acétiques)

- Analyses physico-chimiques :

Désignation & Méthode
Bière – Amertume. Principe : mesure de l'amertume, exprimée en mg/L d'acide alpha selon la méthode IBU. Délai 96H
Bière – Couleur. Principe : mesure de la couleur selon la méthode EBC – délai 24H
Bière – Alcool. Principe : Entraînement vapeur et densimétrie – délai 24H

Informations pratiques : pour un envoi postal, prévoyez de protéger correctement votre colis, nous constatons beaucoup de casse, rendant l'analyse impossible. L'analyse de l'amertume nécessite une bouteille de 33cL entière, l'analyse de l'alcool également. Les analyses microbiologiques et l'analyse de la couleur peuvent être réalisées sur la même bouteille. Merci de vous assurer de nous envoyer le volume nécessaire aux analyses demandées.

Facturation fin de mois. Paiement à réception de la facture.

Pour tout renseignement complémentaire, contacter :

Laurent MASSINI – l.massini@laco-laboratoire.com – 04 75 97 21 40

Retrouvez nos analyses : <http://www.laco-laboratoire.com/analyses/bieres>