

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
F. Balaine	+32 10-47.87.64	florence.balaine@uclouvain.be
M.Simon	+32 10.47.87.64	Margaux.simon@uclouvain.be
S. Collin	+32 10.47.29.13	sonia.collin@uclouvain.be

Analyses des malts et grains crus (prix 2024 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	324,5
+ FAN	395,2
Humidité (%)	21,8
Cation (Pb, Cd, As, Hg, Zn or Fe) (sous traitance interne UCLouvain)	75,9
Cendres	59,3
Calibrage grains (2,2-2,5-2,8 mm)	32,2
Pouvoir diastasique	140,4

