

# 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.be</b>
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 levures (prix 2025 en euros HTVA)

Analyses	Prix HTVA (euros)
Analyses morphologiques et physiologiques (microscope) : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comptage (cell/mL)</li> <li>- Viabilité/mortalité (%)</li> <li>- Taux de bourgeonnement</li> <li>- Description morphologique</li> <li>- Recherche de contaminants</li> </ul>	123,3
Analyses de bactéries <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aérobie</li> <li>- Anaérobie</li> <li>- Levures sauvages</li> <li>- Moisissures</li> </ul>	73,5
Sucres fermentescibles (fructose, glucose, saccharose, maltose, maltotriose par HPLC-RI)	168,7
Test de floculation	61,7
Esters et alcools supérieurs par GC-MS	382,9
Levures sur pente (2 tubes agar)	225,0
Levures fraîches (ballon 6L)	266,0

