

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 levures (prix 2023 en euros HTVA)

Analyses	Prix HTVA (euros)
Analyses morphologiques et physiologiques (microscope) : <ul style="list-style-type: none"> - Comptage (cell/mL) - Viabilité/mortalité (%) - Taux de bourgeonnement - Description morphologique - Recherche de contaminants 	114
Analyses de bactéries <ul style="list-style-type: none"> - Aérobies - Anaérobies - Levures sauvage - Moisissures 	68
Sucres fermentescibles (fructose, glucose, saccharose, maltose, maltotriose)	156
Test de floculation	57
Esters et alcools supérieurs	354
Levures sur pente (2 tubes agar)	208
Levures fraîches (ballon 6L)	245

