

# 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

## Analyses du houblon (prix 2023 en euros HTVA)

Analyses	Prix HTVA (euros)
Humidité (%) (houblon en cône ou pellets)	21
Amertume (min 2 ech) (SPE + HPLC-UV)	
- Acides alpha	
- Acides beta	135
Huiles essentielles totales	104
Profil aromatique (Likens-Nickerson + GC-MS)	1352
Thiols polyfonctionnels (min 2 ech) (SPE Ag + GC-PFPD)	1040
Précurseurs thiols polyfonctionnels (min 2 ech) (SPE + HPLC-MS)	1560

