

# 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>
M. Simon	+32 10.47.87.64	margaux.simon@uclouvain.be
F. Balaine	+32 10.47.87.64	florence.balaine@uclouvain.be
S. Collin	+32 10.47.29.13	sonia.collin@uclouvain.be

## Analyses du houblon (prix 2025 en euros HTVA)

Analyses	Prix HTVA (euros)
Humidité (%) (houblon en cône ou pellets)	22,7
Amertume (min 2 éch.) (SPE + HPLC-UV)	
- Acides alpha	
- Acides bêta	146,0
Huiles essentielles totales	112,5
Profil aromatique (Likens-Nickerson + GC-MS)	1462,3
Thiols polyfonctionnels (min 2 éch.) (SPE Ag + GC-PFPD)	1124,9
Précurseurs thiols polyfonctionnels (min 2 éch.) (SPE + HPLC-MS)	1687,3

