

# 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 2024 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>	118,6
Analyses de bactéries <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aérobie</li> <li>- Anaérobie</li> <li>- Levures sauvage</li> <li>- Moisissures</li> </ul>	70,7
Sucres fermentescibles (fructose, glucose, saccharose, maltose, maltotriose)	162,2
Test de floculation	59,3
Esters et alcools supérieurs	368,2
Levures sur pente (2 tubes agar)	216,3
Levures fraîches (ballon 6L)	254,8

