

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.be
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 du houblon (prix 2024 en euros HTVA)

Analyses	Prix HTVA (euros)
Humidité (%) (houblon en cône ou pellets)	21,8
Amertume (min 2 ech) (SPE + HPLC-UV)	
- Acides alpha	
- Acides beta	140,4
Huiles essentielles totales	108,2
Profil aromatique (Likens-Nickerson + GC-MS)	1406,1
Thiols polyfonctionnels (min 2 ech) (SPE Ag + GC-PFPD)	1081,6
Précurseurs thiols polyfonctionnels (min 2 ech) (SPE + HPLC-MS)	1622,4

