

ANALYSES BIÈRES - Bières et brassins - Paramètres individuels et menus

MENUS

Tarifs du 1er août 2022 au 31 juillet 2023 en € HT

Menu partiel brassin (sucres fermentescibles, TAV, pH, MV, Densité)	33.38
Menu complet brassin (sucres fermentescibles, TAV, pH, MV, Densité, AV, Ac. lactique)	44.51
Menu partiel bière (sucres fermentescibles, TAV, pH, MV, Densité, EBC, IBU)	46.34
Menu complet bière (sucres fermentescibles, TAV, pH, MV, Densité, AV, Ac. lactique, CO ₂ , EBC, IBU)	68.62

PARAMETRES

METHODE

Acide lactique g/l	Méthode séquentielle enzymatique	7.42
Acide volatile g/l	Méthode séquentielle enzymatique	7.42
Amertume (IBU)	Spectrophotométrie	12.37
CO₂ g/l	Aphrométrie / Expansion volumique	12.37
Couleur (EBC)	Spectrophotométrie	9.89
Glucose Fructose g/l	Méthode séquentielle enzymatique	7.42
Saccharose g/l	Méthode séquentielle enzymatique	7.42
pH	Potentiométrie	9.89
Masse volumique g/ml / Densité	Densimétrie électronique	9.89
Sucres fermentescibles brassin (Glu+Fru+Malt+MaltT+Sacch)>15g/l	Spectrophotométrie	12.37
Sucres fermentescibles bière (Glu+Fru+Malt+MaltT) <18g/l	Spectrophotométrie	9.89
Surpression bar à 20°C	Aphrométrie	9.89
SO₂ total mg/l	Méthode séquentielle colorimétrique	7.42
TAV %vol	Densimétrie électronique / Spectrophotométrie	12.37

Les analyses pour la bière vous intéressent ? Contactez nos consultants sur zythologie@icv.fr
Prise en charge de vos échantillons de bière dans tous nos laboratoires :

Beaumes de Venise : T. 04 90 12 42 60

Béziers : T. 04 67 62 00 24

Carcassonne : T. 04 68 78 64 00

Montpellier : T. 04 67 07 04 80

Narbonne : T. 04 68 41 04 35

Nîmes :

Perpignan :

Provence :

Ruoms :

Tain l'Hermitage :

T. 04 66 64 70 82

T. 04 68 54 84 84

T. 04 94 37 01 90

T. 04 75 88 00 81

T. 04 75 08 44 33