



LABOR-DIENSTLEISTUNGEN:

ANALYSEN-PAKETE

Prüfkriterien der Qualitätssicherung im
Rahmen der Bier- und Getränkeherstellung
als attraktive Analysen-Pakete



A close-up photograph of a hand pouring beer from a glass bottle into a glass. The beer is a golden color and is being poured from the neck of the bottle. The background is a soft, out-of-focus light blue.

GEPRÜFTE QUALITÄT VOM HALM BIS INS GLAS!

Die Qualitätssicherung in den verschiedenen Stufen der Bier- und Getränkeherstellung nimmt eine immer wichtigere Rolle ein. Dabei sollten die einzelnen Prozessschritte einer kontinuierlichen Überwachung unterzogen werden, um höchste Produktqualität sicherzustellen.

Als langjähriger Partner der Brau- und Getränkebranche genießt Doemens einen exzellenten Ruf hinsichtlich Präzision und Zuverlässigkeit.

Eine Absicherung der Produktqualität gewährleisten Sie durch regelmäßige Überprüfung Ihrer Technologie und Technik mithilfe einer unabhängigen Institution.

Vertrauen Sie der umfassenden Kompetenz der Doemens-Labore in allen Facetten der analytischen und sensorischen Kontrolle!

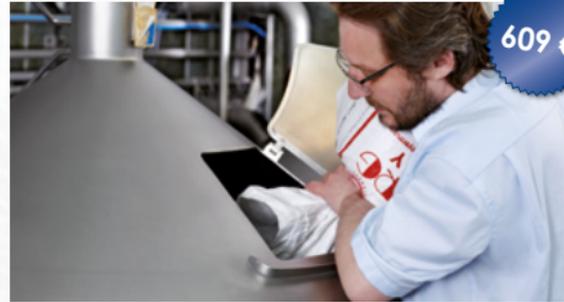


299 €

MALZQUALITÄT

Malzanalyse:

H₂O-Gehalt / Kongressmaische /
Extrakt lftr. & wfr. / Friabilimeter /
Farbe / Eiweißlösungsgrad /
Endvergärungsgrad / Kochfarbe /
Viskosität / β -Glucan



609 €

SUDHAUSARBEIT

Schrotsortierung

Treberanalyse

Würzeanalyse umfassend

TBZ / DMS / DMS-P



999 €

NEUE ERNTE

Paket Malzqualität

Paket Sudhausarbeit

Verkleisterungstemperatur



249 €

FILTRATION & STABILISIERUNG

4 × mikrobiologische Anreicherung

Kleine Bieranalyse

Forciertest

Schaumessung

Sensorische Beurteilung



209 €

ABFÜLLUNG

5 × Wischproben

4 × mikrobiologische Anreicherung

Sensorische Beurteilung

optional (gegen Aufpreis):

Verschlusskontrolle &
Füllmengenkontrolle



199 €

FLASCHENREINIGUNG

2 × mikrobiologische Anreicherung
(Frischwasser)

Sodagehalt

5 × Wischproben

Prüfung der gereinigten
Leerflaschen
(+ 30 € pro Leerflasche)



169 €

BIER-CHECK

Große Bieranalyse:

- Stammwürze / Alkohol / Extrakt /
- Vergärungsgrad / Farbe /
- pH / Endvergärungsgrad /
- Photo. Jodwert / Schaum /
- Bittereinheiten / CO₂

2 × mikrobiologische Anreicherung



700 €

ALKOHOLFREIES BIER-CHECK

Alkoholbestimmung
(Biegeschwinger oder enzymatisch)

Isotonie

Big 7

Mikrobiologie

Sensorische Beurteilung



900 €

LIMO-CHECK

2 × mikrobiologische
Anreicherungen

Big 7

CO₂

° Brix

Deklarationscheck

Kontakt

Doemens Academy GmbH

Lohenstraße 3 / 82166 Gräfelfing

Tel.: +49 89 85805-52 / E-Mail: labor@doemens.org

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Internetseite:

doemens.org/labor-hefebahn/laboranalytik



Änderungen bei Preisen sind vorbehalten.

Stand: November 2023

