



LABOR-DIENSTLEISTUNGEN:

# QUICK-CHECKS

Die Bierqualität im Fokus –  
für zufriedene Konsumenten!





209 €

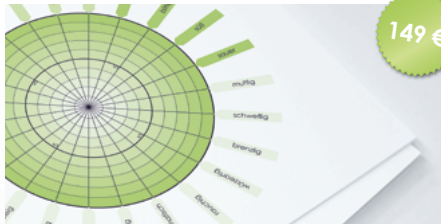
## FRISCHE-CHECK

### Bieranalyse

(Extrakt, Alkohol, Stammwürze,  
Vergärungsgrad, Farbe, pH)

Forciertest (0 - 40 °C)

**2 x sensorische Beurteilung  
nach bewährtem  
Doemens 100-Punkte-Schema**  
(frisch vs. gealtert)



149 €

## DRINKABILITY-CHECK

**Sensorische Profilerstellung (Spiderweb)**  
**inkl. Drinkability-Bewertung**

### Bieranalyse

(Extrakt, Alkohol, Stammwürze,  
Vergärungsgrad, Farbe, pH)

**Auch als Monatsabo erhältlich\***



299 €

## SCHAUM-CHECK

**Schaummessung (nach Steinfurth)**

### Bieranalyse

(Extrakt, Alkohol, Stammwürze,  
Vergärungsgrad, Farbe, pH)

### Umfassende Würzeanalyse

(Extrakt, Farbe, pH, photom. Jodwert,  
Endvergärungsgrad, Stickstoff-  
Fraktionen, Zink, Bittereinheiten)

*\*Monatliche Auswertung der sensorischen Ergebnisse im  
Vergleich zum Vormonat und kumuliert*



## GASTRONOMIE-CHECK

**Mikrobiologische Überprüfung**  
(5 × Wischproben)

---

**Bierqualität im Glas**

---

**Prüfung Betriebsbuch**

---

**Kurzbericht**



## KURZBERATUNG

**Beratungsgespräch über Bieranalyse  
und sensorische Beurteilung**

---

**Sensorische Beurteilung  
nach bewährtem  
Doemens 100-Punkte-Schema**

---

**Bieranalyse**  
(Extrakt, Alkohol, Stammwürze,  
Vergärungsgrad, Farbe, pH)



## BERATUNG/SCHULUNG

**... gerne erstellen wir  
Ihnen ein maßgeschneidertes  
Angebot!**

# Kontakt

## Doemens Academy GmbH

Lohenstraße 3 / 82166 Gräfelfing

Tel.: +49 89 85805-52 / E-Mail: [labor@doemens.org](mailto:labor@doemens.org)

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Internetseite:

[doemens.org/labor-hefebak/laboranalytik](https://doemens.org/labor-hefebak/laboranalytik)



*Änderungen bei Preisen sind vorbehalten.*

*Stand: November 2023*

