



# **Doemens Labor**

Leistungsverzeichnis / Stand Januar 2025



# Telefonverzeichnis und Ansprechpartner

Vorwahl: +49 (0) 89 / 85 805 -

**Geschäftsbereichsleitung  
Beratung, Labor und Technikum** *Lukas Schappals*, schappals@doemens.org, mobil: +49(0)173/5838286 -37

**Laborleitung** *Lukas Schappals*, schappals@doemens.org -37

**Mikrobiologisches Labor  
Hefebank & Nährmedien  
Ringanalysen  
Chemisch-technisches Labor  
Bestellungen Flavourstandards\***  
labor@doemens.org  
hefebank@doemens.org  
ringanalyse@doemens.org  
labor@doemens.org  
flavours@doemens.org

**Vor-Ort-Beratung** *Lukas Schappals*, schappals@doemens.org, mobil: +49(0)173/5838286 -37

*Florian Huber*, f.huber@doemens.org -32

## TECHNIKUM

**Versuchsbrauerei** *Dorothea Schiffmann*, schiffmann@doemens.org -36

**Versuchsmälzerei** *Florian Huber*, f.huber@doemens.org -32  
*Jürgen Schenk*, schenk@doemens.org -38

**Abfüllung** *Maximilian Roithmeier*, roithmeier@doemens.org -33

\* Bestellformulare unter [doemens.org/flavourstandards](http://doemens.org/flavourstandards)

**Doemens Academy GmbH**  
Lohenstraße 3 / 82166 Gräfelfing  
E-Mail: [info@doemens.org](mailto:info@doemens.org)  
Telefon: (+49) 89 85805-0  
Internet: [www.doemens.org](http://www.doemens.org)

**HRB 85064 Amtsgericht München**  
UST.-ID.-Nr.: DE 129 329 375  
St.-Nr.: 143/130/20534  
Geschäftsführer:  
Dr. Werner Gloßner

**HypoVereinsbank Planegg**  
Kto.-Nr.44 617 625  
BLZ 70020270  
SWIFT: HYVEDEMM  
IBAN: DE32 7002 0270 0044 617 625

# Inhaltsverzeichnis

|                                                          |    |                                                                         |    |
|----------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------|----|
| Überblick Dienstleistungen<br>Doemens Academy GmbH ..... | 4  | <b>Mikrobiologische Analyse</b> .....                                   | 12 |
| Allgemeine Geschäftsbedingungen .....                    | 5  | Makroskopie/Mikroskopie/<br>Probenvorbereitung .....                    | 12 |
| Allgemeine Bestimmungen .....                            | 6  | Anreicherungsmethoden .....                                             | 12 |
| <b>Chemisch-technische Analyse</b> .....                 | 7  | Mögliche Nährmedien für<br>Membranfiltration/Ausstrich/Gussplatte ..... | 13 |
| Gerste und Rohfrucht .....                               | 7  | Mögliche Nährmedien für<br>Flüssiganreicherung/Wischproben .....        | 13 |
| Malz und Schrot .....                                    | 8  | Mikrobiologische Trinkwasseranalytik .....                              | 14 |
| Würze und Bier .....                                     | 9  | Identifizierungsmethoden .....                                          | 14 |
| Wasser .....                                             | 10 | <b>Mikrobiologische Nährmedien</b> .....                                | 15 |
| Treber .....                                             | 11 | Nährböden .....                                                         | 15 |
| Erfrischungsgetränke .....                               | 11 |                                                                         |    |
| Hopfen .....                                             | 11 |                                                                         |    |
| Filter- und Stabilisierungsmittel .....                  | 11 |                                                                         |    |
| Metalle .....                                            | 11 |                                                                         |    |

Detaillierte Informationen über die Hefebank und Mikroorganismensammlung entnehmen Sie bitte der Broschüre „Doemens Hefebank“.

Informationen zu unseren Doemens Flavours entnehmen Sie bitte dem Flyer „Doemens Flavours“.

Änderungen bei Preisen vorbehalten.

# Überblick Dienstleistungen Doemens Academy GmbH

Die Doemens Academy GmbH ist ein internationaler Dienstleister für Unternehmen der Getränke-, Lebensmittel- sowie Biotechnologieindustrie und versteht sich als Partner in allen Fragen der Qualitätssicherung und Produkt- sowie Verfahrensentwicklung. Das Prüflaboratorium führt neben chemisch-technischen Analysen und mikrobiologischen Untersuchungen auch Tests zur Betriebshygiene durch, sowohl in der herstellenden Industrie als auch in Gastro- und Cateringbetrieben. Die Serviceleistungen des Doemens Academy GmbH-Labors beinhalten die Kontrolle von Roh-, Hilfs- und

Betriebsstoffen sowie von Zwischen- und Endprodukten. Dazu gehört auch die NIT-Messung (Nah-Infrarot-Transmission), eines der modernsten Verfahren der Lebensmittelanalytik. Alle Analysen werden von fundierter technologischer, technischer und ökonomischer Beratung flankiert, z.B. durch die Erstellung individueller Pläne zur Qualitätssicherung und Kostenoptimierung. Weitere Service-Schwerpunkte liegen in der Forschung, der Neu- und Weiterentwicklung von Produkten und Verfahrenstechniken sowie im Erarbeiten und Implementieren von Managementsystemen.

## Beratung

- Vor-Ort-Beratung
- Troubleshooting
- Prozessoptimierung
- Schwachstellenanalyse (chemisch-technisch / mikrobiologisch)
- Anwenderunterstützung
- Einsteigerberatung

## Chemisch-technische Analytik

- Rohstoffanalysen
- Analysen von Hilfs- und Betriebsstoffen
- Analysen von Zwischen- und Fertigprodukten
- Schwachstellenanalysen
- Schadstoffanalytik
- Spurenanalytik

## Mikrobiologie, Betriebshygiene

- Rohstoffuntersuchungen
- Hefeuntersuchungen
- Erstellen von Maßnahmenplänen
- Hygieneuntersuchungen bei Bier-, Getränke- und Lebensmittelherstellung sowie Gastronomie- und Cateringbetrieben
- Lieferung von Hefe und Mikroorganismen
- Ringanalysen

## Forschung und Entwicklung

- Pilotbrauerei
- Abfüllung
- Produktentwicklung
- Verfahrensentwicklung
- Technologische und technische Beratung

## Erarbeiten und Implementieren von Managementsystemen

- Qualitätsmanagement
- Risikomanagement
- Umweltmanagement
- HACCP / IFS
- Nachhaltigkeitsmanagement

## Ringanalysen

- Chemisch-technisch
- Mikrobiologisch
- Sensorisch

# Allgemeine Geschäftsbedingungen

## Doemens Academy GmbH – Doemens Academy GmbH-Labor – nachstehend Auftragnehmer genannt

### 1. GELTUNGSBEREICH

- 1.1. Die nachstehenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen sind Bestandteil für alle Lieferungen und Leistungen des Doemens Labors der Doemens Academy GmbH (nachfolgend Doemens). Sie werden vom Kunden mit Akzeptierung der Auftragsbetätigung des jeweiligen Auftrages anerkannt.
- 1.2. Sämtliche Aufträge führt Doemens ausschließlich auf Grund dieser Geschäftsbedingungen aus. AGB des Kunden werden in keinem Fall Vertragsinhalt. Dies gilt selbst bei Kenntnis oder wenn Doemens der Geltung nicht nochmals ausdrücklich widerspricht, es sei denn, der Geltung wird ausdrücklich zugestimmt.

### 2. UMFANG UND DURCHFÜHRUNG DER ANALYSEN

Der von Doemens zu erbringende Auftragsumfang ist vom Kunden beim Einsenden der zu untersuchenden Proben schriftlich mitzuteilen. Bei Analysenanmeldung auf der Doemens Homepage im Internet sind die dort vergebenen Probennummern den einzelnen Proben zu zuordnen. Beim Einsenden von Proben sind allgemein die Proben hinsichtlich Ihrer Herkunft näher zu spezifizieren (z.B. Jungbier, Unfiltrat, MHD, Abfülldatum, ...).

Ist bei den eingesendeten Proben kein Analysenumfang vorhanden, wird der Kunde von Doemens kontaktiert und dies abgeklärt. Bei besonderen Problemstellungen wird der Analysenumfang von Doemens mit Erlaubnis des Kunden definiert und mit der Auftragsbestätigung bestätigt.

Die Einsendung von Probematerial oder die Anmeldung von Proben im Internet auf der Doemens Homepage gilt als Angebot des Kunden zum Vertragsabschluss. Die Annahme eines Auftrages erfolgt dann mit einer schriftlichen Auftragsbestätigung durch Doemens.

Änderungen, Ergänzungen oder Erweiterungen des Analysenumfanges bedürfen einer Vereinbarung und werden dem Kunden in einer geänderten Auftragsbestätigung mitgeteilt.

Doemens wird die Aufträge an den zu untersuchenden Proben nach den in der Auftragsbestätigung angegebenen Untersuchungsmethoden durchführen. Diese entsprechen dem Stand von Wissenschaft und Technik der branchenspezifischen Regelwerke.

Doemens wird die übertragenen Arbeiten so zügig wie möglich durchführen. Doemens behält sich vor, Aufträge oder Teile davon, insbesondere Einzeluntersuchungen im Bereich der Spezialanalytik an qualifizierte Unterauftragnehmer weiterzugeben.

Der Kunde wird bei einer Fremdvergabe mit der Auftragsbestätigung informiert, in der die betroffenen Untersuchungen besonders gekennzeichnet sind.

### 3. ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Die Preise für analytische Dienstleistungen entsprechen denen im jeweiligen aktuellen Leistungsverzeichnis zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer und sind ausschließlich in EUR zahlbar. Doemens ist berechtigt, im Einzelfall, insbesondere bei Vorliegen wichtiger Gründe, Vorschusszahlungen vor Ausführung der analytischen Dienstleistungen zu verlangen, soweit keine überwiegenden Belange des Kunden entgegenstehen. Soweit Vereinbarungen über die zu zahlenden Entgelte nicht vorliegen, wird Doemens die bei ihm im Leistungsverzeichnis jeweils gültigen Sätze in Rechnung stellen.

Bei nach Aufwand zu berechnenden analytische Dienstleistungen, werden die Kosten dem Kunden vor deren Ausführung mitgeteilt, die dieser durch Akzeptierung der Auftragsbestätigung zur Kenntnis nimmt.

Die Rechnungen sind ohne Abzug sofort bei Erhalt gebührenfrei auf das von Doemens angegebene Konto zu bezahlen.

Bei Zahlungsverzug hat Doemens das Recht, weitere Leistungen von der Bezahlung der Rückstände abhängig zu machen. Im Übrigen kann Doemens Verzugszinsen nach § 288 BGB ab Eintritt des Verzuges verlangen.

Eine Aufrechnung des Kunden ist nur mit unbestrittenen oder rechtskräftig

festgestellten Forderungen statthaft. Gleiches gilt, wenn die Gegenansprüche zwar bestritten, aber entscheidungsreif sind. Die Zurückbehaltung von Zahlungen durch den Kunden wegen Forderungen aus anderen Vertragsverhältnissen ist ausgeschlossen, soweit diese nicht auf dem selben rechtlichen Verhältnis beruhen.

### 4. SCHUTZ DER ERGEBNISSE; GEHEIMHALTUNG

Der Kunde erhält für jede untersuchte Probe einen Prüfbericht. Alle Ergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die untersuchten Proben. Eine Vervielfältigung der Prüfergebnisse ohne Erlaubnis von Doemens ist nicht statthaft.

Alle in Zusammenhang mit Aufträgen erhaltenen Informationen über betriebliche Details werden von Doemens geheim gehalten. Ergebnisse und Konzepte, die im Zusammenhang mit einem Auftrag erarbeitet werden, werden dem Kunden zur Verfügung gestellt und ohne seine Zustimmung weder Dritten bekannt gegeben noch veröffentlicht.

Die Übermittlung von Prüfergebnissen über das Internet erfolgt nur mit Einverständnis des Kunden. Diese erfolgt verschlüsselt als e-mail, die Haftung für den Schutz der Prüfergebnisse endet mit dem Öffnen und Entschlüsseln der Prüfberichte beim Kunden.

### 5. GEWÄHRLEISTUNG

Doemens wird die übertragenen Aufgaben mit größter Sorgfalt durchführen. Für Mängel, die auf einer unklaren Auftragsbeschreibung des Kunden, auf fehlerhafte oder unzureichende Probenahme oder durch Fehlinformationen über Proben beruhen, leistet Doemens keine Gewähr. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Gewährleistungsregelungen.

### 6. HAFTUNG

Entstehen dem Kunden im Zusammenhang mit Leistungen und Diensten von Doemens durch Doemens oder ihrer Erfüllungsgehilfen Schäden, gilt im Übrigen Folgendes:

- 6.1. Bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit sowie bei Übernahme einer Garantie ist die Haftung unbeschränkt. Gleiches gilt im Falle leichter Fahrlässigkeit bei Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit.
- 6.2. Bei leicht fahrlässiger Verletzung wesentlicher Vertragspflichten ist die Haftung beschränkt auf darauf zurückzuführende Sach- und Vermögensschäden in Höhe des vorhersehbaren, typischerweise eintretenden Schadens. Eine wesentliche Vertragspflicht im vorgenannten Sinne ist eine solche, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrags überhaupt erst ermöglicht und auf deren Einhaltung der Kunde regelmäßig vertraut und vertrauen darf.
- 6.3. Jede weitergehende Haftung auf Schadensersatz ist ausgeschlossen.
- 6.4. Eine Änderung der Beweislast zum Nachteil des Kunden ist mit den vorstehenden Regelungen nicht verbunden.

### 7. SCHLUSSBESTIMMUNGEN

- 7.1. Der Kunde willigt in die geschäftsnotwendige Verarbeitung und Speicherung seiner Daten ein; dies gilt als Benachrichtigung im Sinne des § 26 Abs. 1 Bundesdatenschutzgesetz.
- 7.2. Nebenabreden bedürfen der Schriftform.
- 7.3. Soweit der Kunde Kaufmann, eine juristische Person des öffentlichen Rechts oder öffentlich-rechtliches Sondervermögen ist, ist der ausschließliche Gerichtsstand für alle Streitigkeiten München. Es gilt ausschließlich deutsches Recht unter Ausschluss des UN-Kaufrechts.
- 7.4. Sollte eine Bestimmung dieser Bedingungen unwirksam sein oder werden, so berührt dies die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht. Die Bestimmung soll durch eine Regelung ersetzt werden, die rechtlich zulässig ist und in ihrem wirtschaftlichen Gehalt der ursprünglichen Bestimmung am nächsten kommt.





# Allgemeine Bestimmungen

---

**Alle Preise sind zuzüglich der jeweiligen gültigen gesetzlichen Umsatzsteuer; ein Skontoabzug kann nicht gewährt werden. Gebührenänderungen vorbehalten. Nicht in diesem Katalog aufgeführte Analysen und Beratungen werden nach Zeitaufwand berechnet. Der Auftraggeber erhält für jede Untersuchung einen Bericht. Beim Einsenden von Probenmaterial sollte ein Anschreiben beigefügt werden, bei dem unter Verweis des dazugehörigen Produktcodes eindeutig hervorgeht, welche Analysen in Auftrag gegeben werden.**

## **Tagessätze Beratung (Basis 8 Stunden Tag)**

- Die Tagessätze unserer Berater und die Nutzung unseres Technikums (ohne Personal) erhalten Sie auf Anfrage
- Reisezeiten werden mit dem halben Beratungssatz berechnet
- Zuzüglich Spesen (z.B. Fahrtkosten, Flugkosten oder Übernachtungen)

# Chemisch technische Analyse

## Gerste und Rohfrucht

| CODE         | BESCHREIBUNG                                                                                                             | PROBEMENGE    | PREIS           |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------|
| <b>C4001</b> | <b>Gerstenanalyse - groß</b><br>(Wassergehalt, Roheiweiß, Sortierung, Keimfähigkeit, Keimenergie, Wasserempfindlichkeit) | <b>1000 g</b> | <b>180,00 €</b> |
| <b>C4000</b> | <b>Gersten-/Weizenanalyse - klein</b> (nass-chemisch)<br>(Wassergehalt, Roheiweiß)                                       | <b>100 g</b>  | <b>53,00 €</b>  |
| <b>C4018</b> | <b>NIT-Analyse (Gerste / Weizen)</b><br>(Wassergehalt & Roheiweiß)                                                       | <b>500 g</b>  | <b>36,00 €</b>  |
| <b>C4003</b> | <b>Analyse - andere Rohfrucht</b><br>(Wassergehalt, Eiweiß, Extrakt lfr. & wfr.)                                         | <b>500 g</b>  | <b>122,00 €</b> |
| C4016        | Wassergehalt                                                                                                             | 100 g         | 24,00 €         |
| C4014        | Sortierung                                                                                                               | 300 g *       | 65,00 €         |
| C4010        | Keimfähigkeit (Färbemethode)                                                                                             | 100 g         | 41,00 €         |
| C4009        | Keimenergie nach 3 und 5 Tagen                                                                                           | 100 g         | 41,00 €         |
| C4017        | Wasserempfindlichkeit (Pollock-Test)                                                                                     | 100 g         | 41,00 €         |
| C4015        | Verkleisterungstemperatur                                                                                                | 200 g         | 99,00 €         |

Weitere Analysen und Beratung gerne auf Anfrage!

\* bei größerer Probenmenge evtl. mehrfache Sortierung nötig

## Malz und Schrot

| CODE  | BESCHREIBUNG                                                                                             | PROBEMENGE | PREIS    |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------|
| C3001 | <b>Malzanalyse - kurz</b><br>(Wassergehalt, Maischversuch, Extrakt Iffr.&wfr., Farbe)                    | 300 g      | 70,00 €  |
| C3002 | <b>Malzanalyse - mit Stickstoff</b><br>(Malzanalyse - kurz, ELG)                                         | 300 g      | 99,00 €  |
| C3007 | <b>Malzanalyse - klein</b> (nass-chemisch)<br>(Wassergehalt, Roheiweiß)                                  | 100 g      | 53,00 €  |
| C3020 | <b>Alpha-Amylase Aktivität &amp; Diastatische Kraft</b><br>(Alpha-Amylase Aktivität, Diastatische Kraft) | 500 g      | 174,00 € |
| C3000 | <b>Maischversuch (isotherm 65°C)</b><br>Geruch & Geschmack, Verzuckerung, Filtration, Aussehen, pH       | 300 g      | 47,00 €  |
| C3016 | Wassergehalt                                                                                             | 100 g      | 24,00 €  |
| C3010 | Sortierung                                                                                               | 300 g *    | 65,00 €  |
| C3006 | Mürbigkeit (Friabilimeter)                                                                               | 200 g      | 30,00 €  |
| C3021 | Verkleisterungstemperatur                                                                                | 200 g      | 99,00 €  |
| C3015 | ELG (Eiweißlösungsgrad)                                                                                  | **         | 82,00 €  |
| C3024 | Freier Amino-Stickstoff                                                                                  | **         | 100,00 € |
| C3025 | Extrakt                                                                                                  | **         | 36,00 €  |
| C3026 | Endvergärungsgrad                                                                                        | **         | 38,00 €  |
| C3027 | β-Glucan                                                                                                 | **         | 105,00 € |
| C3028 | Farbe (spektralphotometrisch)                                                                            | **         | 29,00 €  |
| C3014 | Kochfarbe                                                                                                | **         | 47,00 €  |
| C3029 | Viskosität                                                                                               | **         | 59,00 €  |
| C3030 | Alpha-Amylase Aktivität                                                                                  | 200 g      | 93,00 €  |
| C3013 | Diastatische Kraft                                                                                       | 200 g      | 93,00 €  |

\* bei größerer Probenmenge evtl. mehrfache Sortierung nötig

\*\* bei gleichzeitiger Durchführung eines Maischversuches, ansonsten erhöht sich der Preis um 35,00 EUR

Weitere Analysen und Beratung gerne auf Anfrage!



## Würze und Bier

| CODE                          | BESCHREIBUNG                                                                                                                                                           | PROBEMENGE         | PREIS    |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------|
| <b>Würze - Analysenpakete</b> |                                                                                                                                                                        |                    |          |
| <b>C2002</b>                  | <b>Würzeanalyse - umfassend</b><br>(Extrakt, Farbe, pH, photom. Jodwert, Endvergärungsgrad, Gesamtlösl. N, FAN, koagulierbarer N, Zink, Bittereinheiten)               | <b>3000 ml***</b>  | 294,00 € |
| <b>C2001</b>                  | <b>Würzeanalyse mit Stickstoff-Fractionen</b><br>(Extrakt, Farbe, pH, photom. Jodwert, Endvergärungsgrad, Gesamtlösl. N, FAN, koagulierbarer N)                        | <b>2000 ml***</b>  | 197,00 € |
| <b>C2000</b>                  | <b>Würzeanalyse - klein</b><br>(Extrakt, Farbe, pH, photom. Jodwert, Endvergärungsgrad)                                                                                | <b>1000 ml***</b>  | 93,00 €  |
| <b>Bier - Analysenpakete</b>  |                                                                                                                                                                        |                    |          |
| <b>C1001</b>                  | <b>Bieranalyse - erweitert</b><br>(Extrakt, Alkohol, Stammwürze, Vergärungsgrad, Farbe, pH, Endvergärungsgrad, photom. Jodwert, Schaum, Bittereinheiten, Kohlendioxid) | <b>6 Flaschen</b>  | 150,00 € |
| <b>C1000</b>                  | <b>Bieranalyse - klein</b><br>(Extrakt, Alkohol, Stammwürze, Vergärungsgrad, Farbe, pH)                                                                                | <b>2 Flaschen</b>  | 36,00 €  |
| <b>C1003</b>                  | <b>Big 7</b><br>(Brennwert, Kohlenhydrate, davon Zucker, Fett, davon gesättigte Fettsäuren, Eiweiß, Salz)                                                              | <b>12 Flaschen</b> | 440,00 € |
| <b>C1004</b>                  | <b>Big 8</b><br>(Brennwert, Kohlenhydrate, davon Zucker, Fett, davon gesättigte Fettsäuren, Ballaststoffe, Eiweiß, Kochsalz)                                           | <b>12 Flaschen</b> | 649,00 € |
| <b>C1050</b>                  | <b>Zuckerspektrum</b><br>(Fructose, Glucose, Saccharose, Maltose, Maltotriose)                                                                                         | <b>300 ml</b>      | 188,00 € |
| C1038                         | Endvergärungsgrad                                                                                                                                                      | 500 ml             | 38,00 €  |
| C1036                         | Farbe (spektralphotometrisch)                                                                                                                                          | 300 ml             | 29,00 €  |
| C1039                         | Jodwert (spektralphotometrisch)                                                                                                                                        | 300 ml             | 47,00 €  |
| C1041                         | Viskosität                                                                                                                                                             | 500 ml             | 59,00 €  |
| C1042                         | Zink                                                                                                                                                                   | 500 ml             | 64,00 €  |
| C1043                         | β-Glucan                                                                                                                                                               | 500 ml             | 105,00 € |
| C1044                         | Freier Amino-Stickstoff                                                                                                                                                | 300 ml             | 100,00 € |
| C0090                         | β-Glucan & β-Glucan Gel                                                                                                                                                | 500 ml             | 194,00 € |

## Würze und Bier

| CODE  | BESCHREIBUNG                  | PROBEMENGE            | PREIS    |
|-------|-------------------------------|-----------------------|----------|
| C1045 | Stickstoff - gesamt löslicher | 300 ml                | 47,00 €  |
| C1046 | Stickstoff - koagulierbarer   | 500 ml                | 82,00 €  |
| C1014 | Trübung (Labscat)             | 2 Flaschen            | 25,00 €  |
| C1009 | Forciertest (0/60°C)          | 3 Flaschen / 15 Dosen | 49,00 €  |
| C1010 | Forciertest (0/40°C)          | 3 Flaschen / 15 Dosen | 49,00 €  |
| C1047 | Polyphenole                   | 300 ml                | 82,00 €  |
| C1012 | Schaum                        | 3 Flaschen            | 47,00 €  |
| C1048 | Bittereinheiten (EBC)         | 300 ml                | 47,00 €  |
| C1029 | Diacetyl und 2,3-Pentandion   | 1 Flasche             | 99,00 €  |
| C1051 | DMS frei                      | 1 Flasche             | 105,00 € |
| C1053 | DMS, frei + DMS-P             | 1 Flasche             | 209,00 € |
| C1049 | Kohlendioxid                  | 2 Flaschen            | 44,00 €  |
| C1054 | Sensorische Beurteilung       | 2 Flaschen            | 64,00 €  |
| C1055 | Sensorische Dreiecksprüfung   | 5 Flaschen            | 186,00 € |
| C1056 | Ascorbinsäure                 | 1 Flasche             | 117,00 € |

Weitere Analysen und Beratung gerne auf Anfrage!

\*\*\* mindestens zwei verschiedene Gefäße

## Wasser

| CODE         | BESCHREIBUNG                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | PROBEMENGE     | PREIS           |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------|
| <b>C7000</b> | <b>Wasserhärteanalyse</b><br>(Restalkalität, Gesamtalkalität, Gesamthärte, Calciumhärte, Magnesiumhärte, Karbonathärte, Nichtkarbonathärte)                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>1500 ml</b> | <b>110,00 €</b> |
| <b>C7001</b> | <b>Analyse zur Beurteilung für Brauzwecke</b><br>(Wasserhärteanalyse, p- & m-Wert, pH, Sensorische Beurteilung)                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>2000 ml</b> | <b>140,00 €</b> |
| <b>C7002</b> | <b>Umfassende Analyse zur Beurteilung für Brauzwecke inklusive Ionen</b><br>(Wasserhärteanalyse, p- & m-Wert, pH, Sensorische Beurteilung, Abdampfrückstand, Oxidierbarkeit, Kohlendioxid-frei, Kohlendioxid-aggressiv, Leitfähigkeit, Trübung, Freies Chlor<br>Kationen: Ammonium, Ca, Mg, Na, K, Fe, Mn, Si<br>Anionen: Cl, NO <sub>2</sub> , NO <sub>3</sub> , SO <sub>4</sub> , PO <sub>4</sub> ) | <b>3000 ml</b> | <b>695,00 €</b> |
| C7009        | Freie Kohlensäure                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 500 ml         | 33,00 €         |
| C7013        | Kohlensäure (aggressiv)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 1000 ml        | 47,00 €         |
| C7014        | Sensorische Beurteilung                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2 Flaschen     | 64,00 €         |
| C7015        | Sensorische Dreiecksprüfung                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 5 Flaschen     | 186,00 €        |

Weitere Analysen und Beratung gerne auf Anfrage!

## Treber

| CODE  | BESCHREIBUNG                                                                                         | PROBEMENGE | PREIS    |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------|
| C5000 | <b>Nassstreber - Gesamtextrakt</b><br>(Wassergehalt, aufschließbarer Extrakt, auswaschbarer Extrakt) | 1000 g     | 140,00 € |
| C5001 | <b>Trockentreber - Gesamtextrakt</b><br>(aufschließbarer Extrakt, auswaschbarer Extrakt)             | 1000 g     | 93,00 €  |
| C5005 | Jodwert der Betriebstreber                                                                           | 500 g      | 93,00 €  |

Weitere Analysen und Beratung gerne auf Anfrage!

## Erfrischungsgetränke

| CODE  | BESCHREIBUNG                                                                                                   | PROBEMENGE | PREIS    |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------|
| C8000 | <b>Gesamtanalyse Erfrischungsgetränke</b><br>(Extraktgehalt oder Leitfähigkeit, Gesamtsäure, Kohlendioxid, pH) | 3 Flaschen | 99,00 €  |
| C8025 | Sensorische Beurteilung                                                                                        | 2 Flaschen | 64,00 €  |
| C8026 | Sensorische Dreiecksprüfung                                                                                    | 5 Flaschen | 186,00 € |
| C8027 | Extrakt                                                                                                        | 1 Flasche  | 36,00 €  |
| C8028 | Leitfähigkeit                                                                                                  | 1 Flasche  | 36,00 €  |
| C8029 | Gesamtsäure - Acidität                                                                                         | 1 Flasche  | 34,00 €  |
| C8030 | Kohlendioxid                                                                                                   | 2 Flaschen | 44,00 €  |
| C8031 | pH                                                                                                             | 1 Flasche  | 21,00 €  |
| C8032 | Farbe (spektralphotometrisch)                                                                                  | 1 Flasche  | 29,00 €  |
| C8033 | Ascorbinsäure                                                                                                  | 1 Flasche  | 117,00 € |
| C8034 | Citronensäure                                                                                                  | 1 Flasche  | 117,00 € |
| C8004 | Koffein                                                                                                        | 1 Flasche  | 117,00 € |

Weitere Analysen und Beratung gerne auf Anfrage!

## Hopfen

Analysen und Beratung gerne auf Anfrage

## Filter- und Stabilisierungsmittel

Analysen und Beratung gerne auf Anfrage!

## Metalle

Analysen und Beratung gerne auf Anfrage!

# Mikrobiologische Analyse

## Makroskopie/Mikroskopie/Probenvorbereitung

| CODE  | BESCHREIBUNG                                        | PREIS   |
|-------|-----------------------------------------------------|---------|
| M0001 | Probenvorbereitung Mikrobiologie                    | 29,00 € |
| M0002 | Mikroskopie                                         | 24,00 € |
| M0003 | Makroskopie                                         | 19,00 € |
| M0004 | Phasenkontrastmikroskopie zur Viabilitätsbestimmung | 59,00 € |
| M0005 | Methylenblaufärbung                                 | 59,00 € |
| M0006 | Fluoreszenzmikroskopie                              | 64,00 € |

## Anreicherungsmethoden

| CODE  | BESCHREIBUNG                      | PREIS    |
|-------|-----------------------------------|----------|
| M0007 | Plattenausstrich 1 Nährboden      | 36,00 €  |
| M0008 | Plattenausstrich 2 Nährmedien     | 59,00 €  |
| M0009 | Plattenausstrich 3 Nährmedien     | 82,00 €  |
| M0010 | Plattenausstrich 4 Nährmedien     | 99,00 €  |
| M0011 | Membranfiltration auf 1 Nährboden | 41,00 €  |
| M0012 | Membranfiltration auf 2 Nährböden | 64,00 €  |
| M0013 | Membranfiltration auf 3 Nährböden | 93,00 €  |
| M0014 | Membranfiltration auf 4 Nährböden | 117,00 € |
| M0015 | Gußplatte auf 1 Nährboden         | 36,00 €  |
| M0016 | Gußplatte auf 2 Nährböden         | 59,00 €  |
| M0017 | Gußplatte auf 3 Nährböden         | 82,00 €  |
| M0018 | Gußplatte auf 4 Nährböden         | 99,00 €  |
| M0019 | Flüssiganreicherung 1 Nährmedium  | 41,00 €  |
| M0020 | Flüssiganreicherung 2 Nährmedien  | 64,00 €  |
| M0021 | Flüssiganreicherung 3 Nährmedien  | 82,00 €  |
| M0022 | Flüssiganreicherung 4 Nährmedien  | 99,00 €  |
| M0039 | Standprobe                        | 36,00 €  |
| M0040 | Standprobe+ Actidion              | 44,00 €  |
| M0041 | Standprobe + Chloramphenicol      | 44,00 €  |

## Mögliche Nährmedien für Membranfiltration/Ausstrich/Gussplatte

| NÄHRMEDIUM                   | BESCHREIBUNG NÄHRMEDIUM                                                                                  |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Doemens-Select-Agar          | Selektivnährmedium Bierschädliche Bakterien                                                              |
| NBB-Agar                     | Selektivnährmedium Bierschädliche Bakterien                                                              |
| Standard-I-Agar              | Nährmedium zum Nachweis der Allgemeinverkeimung                                                          |
| MRS-Agar                     | unselektives Nährmedium zum Nachweis von Milchsäurebakterien                                             |
| Kristallviolett-Agar         | Selektivnährmedium zum Nachweis von Saccharomyces-Fremdhefen                                             |
| Lysin-Agar                   | Selektivnährmedium zum Nachweis von Nichtsaccharomyces-Fremdhefen (zusätzliche Probenvorbereitung nötig) |
| MYPG-CuSO <sub>4</sub> -Agar | Selektivnährmedium zum Nachweis von Nicht-Braureihefen                                                   |
| OFS-Agar/ OS-Agar            | Selektivnährmedium zum Nachweis von Getränkeschädlingen für alkoholfreie Erfrischungsgetränke            |
| Würze-Agar                   | Nährmedium zum Nachweis von Hefen und Schimmel                                                           |

## Mögliche Nährmedien für Flüssiganreicherung/Wischproben

| NÄHRMEDIUM                | BESCHREIBUNG NÄHRMEDIUM                                                                       |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Doemens-Select-Bouillon   | Selektivnährmedium Bierschädliche Bakterien                                                   |
| Doemens-Select-Konzentrat | Selektivnährmedium Bierschädliche Bakterien                                                   |
| NBB-Bouillon              | Selektivnährmedium Bierschädliche Bakterien                                                   |
| NBB-Konzentrat            | Selektivnährmedium Bierschädliche Bakterien                                                   |
| MRS-Bouillon              | unselektives Nährmedium zum Nachweis von Milchsäurebakterien                                  |
| SSL-Bouillon              | Selektivnährmedium zum Nachweis von Getränkeschädlingen für alkoholfreie Erfrischungsgetränke |
| Standard-I-Bouillon       | Nährmedium zum Nachweis der Allgemeinverkeimung                                               |
| Würze /Würze-Bouillon     | Nährmedium zum Nachweis von Hefen und Schimmel                                                |



## Mikrobiologische Trinkwasseranalytik

| CODE  | BESCHREIBUNG                          | PREIS   |
|-------|---------------------------------------|---------|
| M0044 | Untersuchung Trinkwasser              | 82,00 € |
| M0045 | Untersuchung TwVO ohne Identifikation | 82,00 € |
| M0046 | E. coli/Coliforme o. Differ. TwVO     | 47,00 € |
| M0047 | Differenzierung E. coli und Coliforme | 47,00 € |
| M0048 | Koloniezahl TwVO                      | 47,00 € |
| M0049 | E. coli/Coliforme o. Differ MTVO      | 47,00 € |
| M0050 | Koloniezahl MTVO                      | 47,00 € |

## Identifizierungsmethoden

### Physiologische Tests

| CODE  | BESCHREIBUNG               | PREIS   |
|-------|----------------------------|---------|
| M0043 | Gärprobe                   | 82,00 € |
| M0051 | Nachweis der Schädlichkeit | 85,00 € |
| M0054 | Nachweis Cytochromoxidase  | 21,00 € |
| M0055 | Katalase-Test              | 21,00 € |

### Genetische Tests

| CODE  | BESCHREIBUNG                                  | PREIS    |
|-------|-----------------------------------------------|----------|
| M0023 | PCR-Screening                                 | 82,00 €  |
| M0024 | PCR-Identifizierung                           | 117,00 € |
| M0025 | PCR-Identifikation verschiedene Hefen         | 186,00 € |
| M0026 | Maldi-TOF-Identifizierung                     | 145,00 € |
| M0027 | PCR-Fingerprint Identifikation auf Stammebene | 245,00 € |

Weitere Analysen und Beratung gerne auf Anfrage!

# Mikrobiologische Nährmedien

## Nährböden

| CODE  | BESCHREIBUNG                         | PREIS   |
|-------|--------------------------------------|---------|
| N0003 | Doemens Hefenachweismedium (250 ml)  | € 14,50 |
| N0007 | Würze-Agar (250 ml)                  | € 14,50 |
| N0009 | Doemens-Select-Agar (250 ml)         | € 14,50 |
| N0011 | Doemens-Select-Bouillon (250 ml)     | € 14,50 |
| N0013 | Doemens-Select-Konzentrat (250 ml)   | € 17,50 |
| N0018 | Doemens Bev Select Agar (250 ml)     | € 9,00  |
| N0020 | Doemens Bev Select Bouillon (250 ml) | € 9,00  |

*Mindestabnahme ist eine Verkaufseinheit von 16 Flaschen.  
Bei Minderbestellungen wird zusätzlich eine Aufwandspauschale von 15,00 € berechnet.*

Doemens Academy GmbH / Lohenstraße 3 / D - 82166 Gräfelfing  
Telefon: 089 - 8 58 05-0 / Telefax: 089 - 8 58 05-26 / E-Mail: labor@doemens.org

[www.doemens.org](http://www.doemens.org) 