

CONTRÔLE DE VOS BIÈRES

Qualité et sécurité : Deux laboratoires pour une offre globale.

1. ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

> Détection Rapide De Germes D'altération

- Analyse de base (détection dénombrement des bactéries lactiques)
- Q-PCR détection par méthode génétique (bactéries lactiques, Megasphaera /Pectinatus, diastaticus)

> Production De Levures Liquides

- Confiez-nous vos levures
- Conservation en collection sécurisée
- Produites à façon (« lactique free », « diastaticus free »)

Nos microbiologistes sont à votre service pour vous aider dans votre démarche qualité !



BIOcéane

> Contact :
✉ contact@bioceane.com
☎ 02 40 31 86 86

www.bioceane.com

2. ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES

> Contrôle qualité et suivi de production

- Teneur en alcool Ⓜ
- Amertume (IBU)
- Sucres fermentescibles (glucose, fructose, maltose, maltotriose, ...)
- Oxygène dissous, surpression Ⓜ
- Mycotoxines, allergènes (gluten, sulfites)

> Analyses Pour L'export

> Analyses Réglementaires

> Analyses Nutritionnelles selon le règlement européen « INCO » Ⓜ

> Contrôles Des Matières Premières (Houblon, Additifs,...)



ACCREDITATION N°1-788
à l'Liste des sites accrédités et
la portée son. disponibles sur
www.cofrac.fr Ⓜ

Ⓜ Règlement (UE) n°1169/2011 du parlement européen et du conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.



OCÉANIA
LABORATOIRES D'ANALYSES

> Contact :
✉ contact@labo-oceania.com
☎ 02 40 36 69 28

www.labo-oceania.com