



LE LABORATOIRE LABÉO

Pôle d'analyses et de recherche de Normandie

LABÉO accompagne la filière brassicole par ses domaines d'analyse et d'expertise variés, grâce à ses équipements techniques de pointe :

UNE PRESTATION GLOBALE

> Analyse des matières premières :

- Qualité de l'eau par des analyses physico-chimiques : pH, alcalinité, nitrates, sodium, chlorures, calcium, sulfates, magnésium ...
- Qualité du houblon : humidité, dosage des acides alpha et bêta, dosage des huiles essentielles en chromatographie gazeuse.

> Analyse de la bière :

Analyses physico chimiques :

- Titre alcoométrique volumique (TAV)
- Couleur
- Amertume globale
- Azote
- Acidité totale
- Sulfites ...

Analyses microbiologiques :

- Dénombrement global des levures.
- Détection par PCR Temps réel après une phase d'enrichissement :
 - Bactéries d'altération : Recherche des genres bactériens Lactobacillus, Pediococcus, Pectinatus et Megasphaera (sans distinction des genres), identification de Lactobacillus brevis, détection des gènes de résistance au houblon horA et horC
 - Levures d'altération : Dekkera/Brettanomyces sp, Zygosaccharomyces spp...

DES ANALYSES SOUS ACCRÉDITATION



Laboratoire accrédité COFRAC selon la norme NF EN ISO 17025 pour les analyses d'eaux du LAB GTA05 et LAB GTA59, et de boissons spiritueuses, produits cidricoles du lab GTA78. ACCRÉDITATIONS N°1-5684. PORTÉE DISPONIBLE SUR WWW.COFRAC.FR

VOS CONTACTS PRIVILÉGIÉS TECHNIQUES :

- > **Estelle OZOUF**: Chef de service Chimie des eaux et alimentaire - Site LABÉO Frank Duncombe - estelle.ozouf@laboratoire-labeo.fr - Tél. 02 31 47 19 24
- > **Virginie DIEULEVEUX**: Chef de service microbiologie - Site LABÉO Frank Duncombe virginie.dieuleveux@laboratoire-labeo.fr - Tél. 02 31 47 19 10
- > **Patrick LEGENDRE** : Technicien des produits cidricoles - Site LABÉO Frank Duncombe patrick.legendre@laboratoire-labeo.fr - Tél. 02 31 47 19 19
- > **Cellule de Relation Clientèle** : client@laboratoire-labeo.fr - Tél. 02 31 47 19 64/65