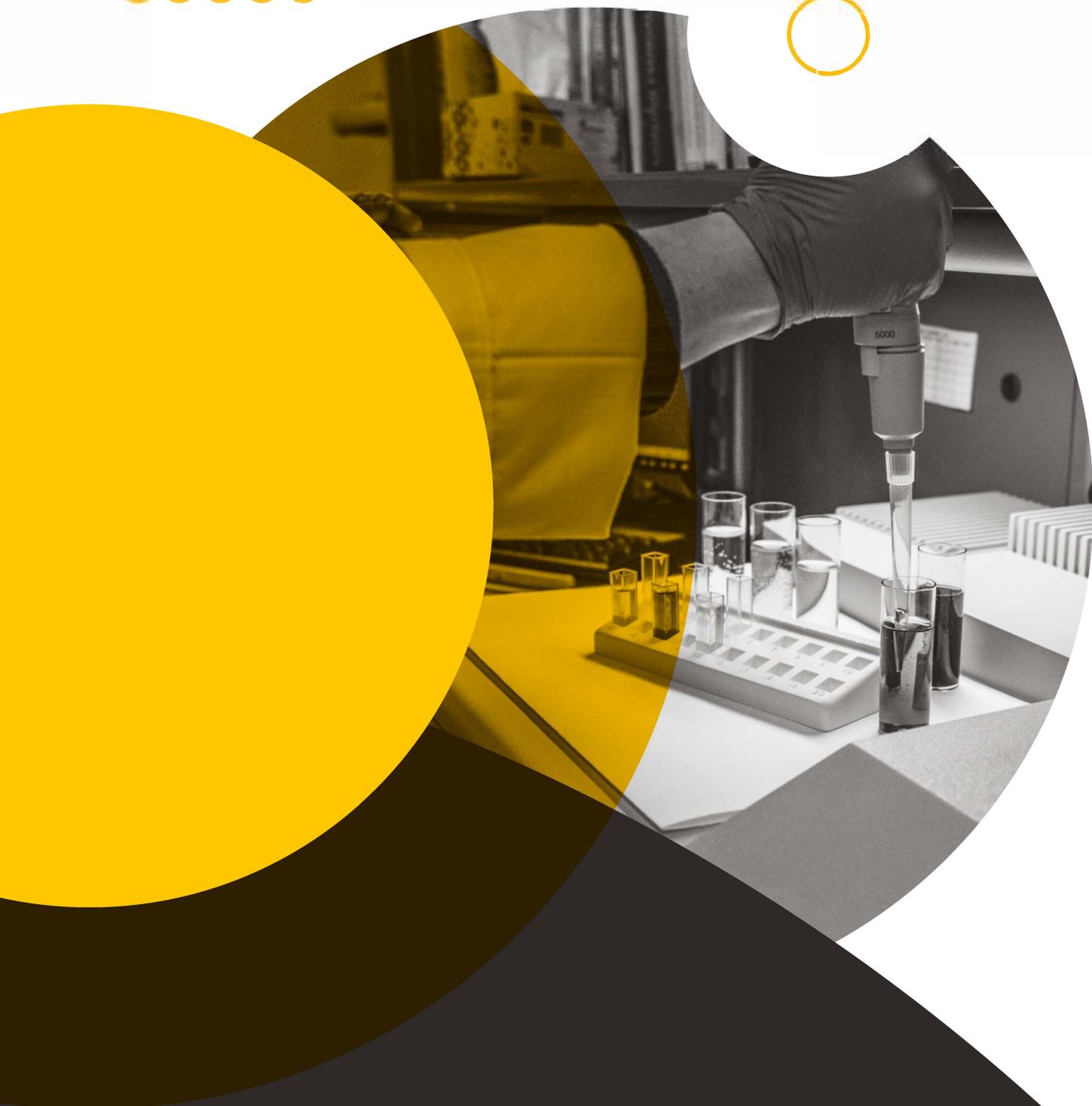




AETCM-LAB



CERVEZA





¿Qué es el AETCM-LAB?

El **Laboratorio de Análisis de la Asociación Española de Técnicos de Cerveza y Malta o AETCM-LAB** es un centro de análisis especializado en cerveza que realiza un servicio externo para todo aquel que requiera de sus servicios y da soporte a la planta piloto en sus pruebas de I+D+i



Metodología reconocida internacionalmente

El personal que trabaja en él está altamente cualificado en el área de cervecería y utiliza para sus análisis **metodologías reconocidas** por los organismos cerveceros a nivel mundial: European Brewery Convention – EBC, American Society of Brewing Chemists – ASBC y la Central European Commission for Brewing Analysis – MEBAK.

Además utiliza muestras de referencia a nivel nacional e internacional (BAPS) a la hora de realizar los ensayos, lo que conlleva una total fiabilidad de resultados.



¿Qué analiza este laboratorio especializado en cerveza?

En nuestro laboratorio **analizamos todo lo relacionado con la cerveza**: desde las materias primas como cebada, malta, cereales adjuntos, lúpulo y agua, hasta levaduras, mosto y, cómo no, cerveza, tanto en bodega como en producto final filtrada o sin filtrar.



Certificado ISO de calidad

El AETCM-LAB cuenta con el certificado de calidad de la norma ISO 9001:2015.

Se trata del estándar internacional de carácter certificable que regula los Sistemas de Gestión de la Calidad (SGC) y que promueve la adopción de un enfoque basado en procesos.



Garantía de confidencialidad

Y puesto que gran parte de nuestro trabajo está relacionado con la innovación, la **confidencialidad** es algo con lo que se nos identifica.

CERVEZA

CERVEZA

CÓDIGO	DETERMINACIÓN	MÉTODO	VOL. (mL)	PRECIO (€)
AIFQCER-001	Alcohol (vol.), Extracto seco primitivo (°P), Extracto real, Extracto aparente, Densidad 20/20, Alcohol (peso), Atenuación real, Atenuación aparente, Calorías	EBC 9.2.6 EBC 9.43.2	200	33
AIFQCER-002	pH	EBC 9.35	200	8
AIFQCER-003	Color (EBC)	EBC 9.6	100	17
AIFQCER-004	Amargos (IBU)	EBC 9.8	200	33
AIFQCER-005	SO ₂	EBC 9.25.3	200	33
AIFQCER-006	Dicetonas vecinales (VDK)	EBC 9.24.2	200	85
AIFQCER-007	FAN (alfa-amino-nitrógeno libre)	EBC 9.10.1	100	33
AIFQCER-008	Polifenoles totales	EBC 9.11	200	22
AIFQCER-009	Atenuación final	EBC 9.7	700	51
AIFQCER-010	Viscosidad	EBC 9.38	200	40
AIFQCER-011	Acidez	ASBC BEER 8A	150	22
AIFQCER-012	Metales pesados (Cu, Zn, Cd, Pb, Co)	Método Interno	200	35/metal*
AIFQCER-015	Nitrógeno total/Proteína total	EBC 9.9.1	100	35
AIFQCER-016	Sodio	Método Interno	200	42*
AIFQCER-017	Hidratos de carbono	ASBC BEER 6D	300	69
AIFQCER-018	Azúcares	Método Interno	100	CONSULTAR*
AIFQCER-019	Valor fotométrico del yodo	Método Interno	100	40
AIFQCER-020	Grasas	Soxhlet	1000	48
AIFQCER-021	Cenizas	ASBC BEER 14	200	30
AIFQCER-022	CO ₂	EBC 9.28.3	3 BOTES	40
AIFQCER-023	Estabilidad espuma	EBC 9.42.1	2 BOTES	30
AIFQCER-024	Turbidez (20°C)	MEBAK 2.14.1.2	2 BOTES	20
AIFQCER-025	Turbidez (0°C)	ASBC BEER 27B	2 BOTES	25
AIFQCER-026	Predicción de vida útil	EBC 9.30	4 BOTES	51
AIFQCER-027	Test alcohol frío	EBC 9.41	2 BOTES	46
AIFQCER-028	Gluten CON CERTIFICADO	Método Interno	2 BOTES	58*
AIFQCER-029	Gluten SIN CERTIFICADO	Método Interno	2 BOTES	21
AIFQCER-030	Oxalatos	MEBAK 2.21.7.1.8	250	54
AIFQCER-031	Test invertasa	Método Interno	200	10
AIFQCER-032	Test de pasteurización	MEBAK 2.19	200	53
AIFQCER-033	Iones (precio por ión)	Método interno	100	37*
AIFQCER-034	Conductividad	Método interno	100	8
AIFQCER-035	Oxígeno	Método interno	3 BOTES	40

VALORACIÓN NUTRICIONAL

CÓDIGO	DETERMINACIÓN	VOL. (mL)	PRECIO (€)
AGVNCER-001	Valor Energético	1800	200
	Grasas		
	Hidratos de Carbono		
	Azúcares		
	Proteína		
	Sal		

*Precio no sujeto a descuentos.



CONTACTE CON NOSOTROS:

AETCM-LAB

Tel: (34) 915 277 255 / 636 176 887

E-mail: laboratorio@aetcm.es

DIRECCIÓN DE ENVÍO DE MUESTRAS:

AETCM-LAB

Avda. de las Américas, número 4, Nave CE.

28823 Coslada (Madrid)-ESPAÑA.