



AETCM-LAB



AETCM-LAB 2025





¿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.

1. ANÁLISIS FÍSICO QUÍMICOS DE MATERIAS PRIMAS.....	4
CEBADA	4
MALTA.....	4
MALTA COLOR	5
ADJUNTOS.....	5
LÚPULO.....	5
AGUA DE PROCESO	5
2. ANÁLISIS FÍSICO QUÍMICOS DE PROCESO.....	6
MOSTO	6
BAGAZO	6
VALORACIÓN NUTRICIONAL	6
CERVEZA VERDE Y PRODUCTO FINAL	7
3. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS	8
LEVADURAS	8
BACTERIAS	8
AGUA DE PROCESO	8
CONTROL DE LIMPIEZA.....	8
4. ANÁLISIS SENSORIAL	9
5. ESTUDIOS PERSONALIZADOS Y VERIFICACIONES	10
6. ANÁLISIS DE OTRAS BEBIDAS FERMENTADAS.....	11

ANÁLISIS FÍSICO QUÍMICOS DE MATERIAS PRIMAS

CEBADA

CÓDIGO	DETERMINACIÓN	MÉTODO/TÉCNICA	CANTIDAD	PRECIO (€)
AIFQCB-001	Humedad	EBC 3.2	100 g	21
AIFQCB-002	Calibrado	EBC 3.11.1	200 g	16
AIFQCB-003	Grano dañado	EBC 3.11.2	100 g	21
AIFQCB-004	Peso mil granos secos	EBC 3.4	100 g	21
AIFQCB-005	Peso del HI	MEBAK 1.3.3	300 g	9
AIFQCB-006	Capacidad germinativa	EBC 3.5.1	100 g	21
AIFQCB-007	Energía germinativa	EBC 3.6.2	100 g	21
AIFQCB-008	Sensibilidad al agua	EBC 3.6.2	100 g	21
AIFQCB-009	Nitrógeno total	EBC 3.3.1	100 g	36

MALTA

CÓDIGO	DETERMINACIÓN	MÉTODO/TÉCNICA	CANTIDAD	PRECIO (€)
AIFQMA-001	Humedad	EBC 4.2	100 g	21
AIFQMA-002	Calibrado	EBC 4.22	200 g	16
AIFQMA-003	Vitrosidad	MEBAK 3.1.3.5.1	100 g	11
AIFQMA-004	Longitud de la plúmula	ASBC MALT 2F	100 g	21
AIFQMA-005	Friabilidad	EBC 4.15	200 g	28
AIFQMA-006	Baño congreso que incluye: rendimiento, tiempo de sacarificación, velocidad de filtración, aspecto y olor, diferencia rendimiento fina-gruesa, pH.	EBC 4.5.1 EBC 4.5.2	200 g	118
AIFQMA-007	Color (requiere mosto Congreso)	EBC 4.7.1	200 g	18
AIFQMA-008	Viscosidad (requiere mosto Congreso)	EBC 4.8/ MEBAK 2.25.1	200 g	41
AIFQMA-009	β -glucanos de alto PM solubles y gel (requiere mosto Congreso)	EBC 4.16.3	200 g	55
AIFQMA-010	Materia nitrogenada soluble (requiere mosto Congreso)	EBC 4.9.1	200 g	36
AIFQMA-011	Materia nitrogenada total	EBC 4.3.1	100 g	36
AIFQMA-012	Índice Kolbach (requiere Materia nitrogenada total y soluble)	MEBAK 3.1.4.5.3	100 g	6
AIFQMA-013	Hartong a 45°C	MEBAK 3.1.4.11	100 g	60
AIFQMA-014	Poder diastásico	EBC 4.12.1	100 g	65
AIFQMA-015	Composición harina/molienda	MEBAK 1.1.1	500 g	31
AIFQMA-016	Micotoxinas	HPLC-MS/MS	100 g	CONSULTAR*
AIFQMA-017	Metales pesados	ICP-MS/MS	100 g	CONSULTAR*
AIFQMA-018	Pesticidas	GC-MS/MS+HPLC-MS/MS	100 g	CONSULTAR*
AIFQMA-019	Color ebullición (requiere mosto Congreso)	EBC 4.19	200 g	40

*Precio no sujeto a descuentos.

ANÁLISIS FÍSICO QUÍMICOS DE MATERIAS PRIMAS

MALTA COLOR

CÓDIGO	DETERMINACIÓN	MÉTODO/TÉCNICA	CANTIDAD	PRECIO (€)
AIFQMC-001	Humedad malta oscuras	EBC 5.4	100 g	21
AIFQMC-002	Extracto maltas oscuras	EBC 5.5	200 g	118
AIFQMC-003	Extracto malta jarabe	EBC 5.2	100 g	18
AIFQMC-004	Color malta jarabe	EBC 5.3	100 g	18
AIFQMC-005	Color maltas oscuras (requiere mosto Congreso)	EBC 5.6	200 g	18

ADJUNTOS

CÓDIGO	DETERMINACIÓN	MÉTODO/TÉCNICA	CANTIDAD	PRECIO (€)
AIFQAD-001	Humedad del maíz	EBC 6.2.2	100	21
AIFQAD-002	Humedad cereales sin maltear distintos al maíz	EBC 6.2.1	100	21
AIFQAD-003	Extracto adjunto sólido (requiere humedad)	EBC 6.3	200	118
AIFQAD-004	Extracto adjunto líquido	EBC 6.6	100	31
AIFQAD-005	Grasa bruta maíz	MEBAK 6.10	100	39

LÚPULO

CÓDIGO	DETERMINACIÓN	MÉTODO/TÉCNICA	CANTIDAD	PRECIO (€)
AIFQLP-001	Humedad del lúpulo y productos del lúpulo	EBC 7.2	20 g	21
AIFQLP-002	Contenido de semillas	EBC 7.3	60 g	18
AIFQLP-003	Valor conductimétrico al plomo	EBC 7.4	25 g	31
AIFQLP-004	Concentración de α -ácidos y β -ácidos por espectrofotometría	EBC 7.13	20 g	39
AIFQLP-005	Índice de almacenamiento HSI (requiere α -ácidos y β -ácidos por espectrofotometría)	EBC 7.13	20 g	6
AIFQLP-007	Contenido en Hojas y tallos, Desechos de lúpulo y semillas	Reglamento CE N.º 1850/2006	300 g	35
AIFQLP-007	Contenido en aceites esenciales	EBC 7.10	150 g	81
AIFQLP-008	Contenido en polifenoles totales	EBC 7.14	20 g	23
AIFQLP-009	Dsecación de lúpulo (100g máximo)	EBC 7.12	100 g	31
AIFQLP-010	Concentración de α -ácidos y β -ácidos por HPLC	EBC 7.7	30 g	85*

*Consultar descuentos específicos según número de muestras.

AGUAS DE PROCESO

CÓDIGO	DETERMINACIÓN	CANTIDAD	PRECIO (€)
AIFQAG-001	Según RD 140/2003: Olor, sabor, color, turbidez, conductividad, pH, amonio, bacterias coliformes, E.Coli, Cloro libre residual y/o Cloro combinado residual	1000 ml	CONSULTAR*
AIFQAG-002	Análisis de agua de proceso de interés cervecero: pH, Cloruros, Alcalinidad total, Bicarbonatos, Carbonatos, Magnesio, Sodio, Calcio y Sulfatos	1000 ml	CONSULTAR*
AIFQAG-003	Análisis de afectación de la red interna (ACI): Olor y sabor, turbiedad, color, amonio, pH, conductividad, cloro libre y combinado, bacterias aerobias a 22°C, E. Coli y Clostridium perfringens, cobre, hierro, plomo	1000 ml	CONSULTAR*
AIFQAG-004	Analítica de aguas según solicitud del cliente.		CONSULTAR*

*Precio no sujeto a descuentos.

2 ANALISIS FÍSICO QUÍMICOS DE PROCESO

MOSTO

CÓDIGO	DETERMINACIÓN	MÉTODO/TÉCNICA	CANTIDAD	PRECIO (€)
AIFQMO-001	Densidad específica (ESP)	EBC 8.2.2	500 ml	18
AIFQMO-002	pH	EBC 8.17	200 ml	9
AIFQMO-003	Color (EBC)	EBC 8.5	100 ml	18
AIFQMO-004	Amargos (IBU)	EBC 8.8	200 ml	34
AIFQMO-005	FAN (alfa-amino-nitrógeno libre)	EBC 8.10.1	100 ml	34
AIFQMO-006	Polifenoles totales	EBC 8.12	200 ml	23
AIFQMO-007	Nitrógeno total	EBC 8.9.1	100 ml	36
AIFQMO-008	Nitrógeno coagulable	MEBAK 2.6.2	300 ml	46
AIFQMO-009	Ácido tiobarbitúrico (TBI)	MEBAK 2.4	100 ml	42
AIFQMO-010	Atenuación límite (fermentabilidad)	EBC 8.6.1	700 ml	52
AIFQMO-011	Viscosidad	EBC 8.4 / MEBAK 2.25.1	200 ml	31
AIFQMO-012	Viscosidad calculada para 12% (requiere densidad)	MEBAK 2.25.1	200 ml	41
AIFQMO-013	β -glucanos de alto PM solubles y gel	EBC 4.16.3	200 ml	55*
AIFQMO-014	Sacarificación del mosto	EBC 4.5.1	200 ml	9
AIFQMO-015	Iones	ICP-OES	100 ml	75**
AIFQMO-016	Perfil de azúcares	IC-PAD	100 ml	55*
AIFQMO-017	Valor fotométrico del yodo	MEBAK 7.3.3	100 ml	41

*Precio no sujeto a descuentos.

** Consultar descuentos específicos según número de iones y/o muestras.

BAGAZO

CÓDIGO	DETERMINACIÓN	MÉTODO/TÉCNICA	CANTIDAD	PRECIO (€)
AIFQBA-001	Humedad	EBC 12.2	50 g	21
AIFQBA-002	Extracto soluble	EBC 12.4	200 g	60
AIFQBA-003	Extracto total disponible	EBC 12.3	200 g	118
AIFQBA-004	Extracto total residual	EBC 12.5	200 g	165
AIFQBA-005	Desecación del bagazo	EBC 12.1	500 g	31

VALORACIÓN NUTRICIONAL

CÓDIGO	DETERMINACIÓN	CANTIDAD	PRECIO (€)
AGVNCER-001	Valor Energético	1800 ml	150
	Grasas		
	Hidratos de Carbono		
	Azúcares		
	Proteína		
	Sal		

CERVEZA VERDE Y PRODUCTO FINAL

CÓDIGO	DETERMINACIÓN	MÉTODO/ TÉCNICA	CANTIDAD	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 ml	34
AIFQCER-002	pH	EBC 9.35	200 ml	9
AIFQCER-003	Color (EBC)	EBC 9.6	100 ml	18
AIFQCER-004	Amargos (IBU)	EBC 9.8	200 ml	34
AIFQCER-005	SO ₂	EBC 9.25.3	200 ml	34
AIFQCER-006	Dicetonas vecinales (VDK)	EBC 9.24.2	200 ml	87
AIFQCER-007	FAN (alfa-amino-nitrógeno libre)	EBC 9.10.1	100 ml	34
AIFQCER-008	Polifenoles totales	EBC 9.11	200 ml	23
AIFQCER-009	Atenuación final	EBC 9.7	700 ml	52
AIFQCER-010	Viscosidad	EBC 9.38 / MEBAK 2.25.1	200 ml	31
AIFQCER-011	Viscosidad calculada para 12% (requiere análisis de densidad)	MEBAK 2.25.1	200 ml	41
AIFQCER-012	Acidez	ASBC BEER 8 ^a	150 ml	23
AIFQCER-013	Iones	ICP-OES	200 ml	75**
AIFQCER-014	Nitrógeno total/Proteína total	EBC 9.9.1	100 ml	36
AIFQCER-015	Nitrógeno coagulable	MEBAK 2.6.2	300 ml	46
AIFQCER-016	Perfil de azúcares	IC-PAD	100 ml	55*
AIFQCER-017	Valor fotométrico del yodo	MEBAK 7.3.3	100 ml	41
AIFQCER-018	Grasas	Soxhlet	1000 ml	49
AIFQCER-019	Cenizas	ASBC BEER 14	200 ml	31
AIFQCER-020	CO ₂	EBC 9.28.3	3 ENVASES***	41
AIFQCER-021	Oxígeno	EBC 9.37.2	3 ENVASES***	41
AIFQCER-022	Estabilidad de la espuma con NIBEM	EBC 9.42.1	2 ENVASES***	31
AIFQCER-023	Estabilidad de la espuma valor SIGMA	ASBC- BEER 22 ^a	2 ENVASES***	31
AIFQCER-024	Turbidez (20°C)	MEBAK 2.14.1.2	2 ENVASES***	21
AIFQCER-025	Turbidez (0°C)	ASBC BEER 27B	2 ENVASES***	26
AIFQCER-026	Predicción de vida útil	EBC 9.30	4 ENVASES***	52
AIFQCER-027	Test alcohol frío	EBC 9.41	2 ENVASES***	47
AIFQCER-028	Análisis enzimático de la turbidez	Enzimático	2 ENVASES***	51
AIFQCER-029	Gluten CON CERTIFICADO	ELISA competitivo R5	2 ENVASES***	74
AIFQCER-030	Gluten SIN CERTIFICADO	Enzimático	2 ENVASES***	22
AIFQCER-031	Oxalatos	MEBAK 2.21.7.1.8	250 ml	55
AIFQCER-032	Test invertasa	Enzimático	200 ml	11
AIFQCER-033	Test de pasteurización	MEBAK 2.19	200 ml	54
AIFQCER-034	Conductividad	Conductimetría	100 ml	9
AIFQCER-035	Test de filtración ESSER	MEBAK 2.20.1	500 ml	49
AIFQCER-036	Valor fotométrico del yodo	MEBAK 7.3.3	100 ml	41

*Precio no sujeto a descuentos.

** Consultar descuentos específicos según número de iones y/o muestras.

***Incluye envases de botella, vidrio y PET (para otros, consultar).

3 ANALISIS MICROBIOLÓGICOS

LEVADURAS

CÓDIGO	DETERMINACIÓN	MÉTODO/TÉCNICA	CANTIDAD	PRECIO (€)
AIMICM-001	Recuento general Aerobios	EBC 4.1.2	330 ml	18
AIMICM-002	Levaduras Salvajes Saccharomyces/No Saccharomyces (requiere recuento general de aerobios)	EBC 4.2.5.1 / 4.2.6	330 ml	51
AIMICM-003	Brettanomyces (requiere recuento general de aerobios)	EBC 4.2.7	330 ml	18
AIMICM-004	Recuento en cámara con viabilidad	EBC 3.1.1.1/3.2.1.1	10 ml	23
AIMICM-005	Recuento en placa de viables	EBC 2.3.3.1	330 ml	64
AIMICM-006	Test de fermentación de azúcares	Incubación	10 ml	11/azúcar

BACTERIAS

CÓDIGO	DETERMINACIÓN	MÉTODO/TÉCNICA	CANTIDAD	PRECIO (€)
AIMICM-007	Recuento general bacterias Aerobias	EBC 4.3.2.1	330 ml	18
AIMICM-008	Recuento general bacterias Anaerobias	EBC 4.3.2.2	330 ml	21
AIMICM-009	Enterobacterias	EBC 4.2.4.1/4.1.3.1	330 ml	18
AIMICM-010	Bacterias lácticas	EBC 4.3.3.1	330 ml	21
AIMICM-011	Bacterias acéticas	EBC 4.2.4.3	330 ml	18
AIMICM-012	Pectinatus megasphaera	EBC 4.3.3.2	330 ml	21
AIMICM-013	Caracterización de contaminantes cerveceros	EBC 2.3.9	-	52
AIMICM-014	Bacterias lácticas lúpulo resistentes	PCR	200 ml	58*
AIMICM-015	Saccharomyces Diastáticus	PCR	200 ml	58*
AIMICM-016	Dekkera sp.	PCR	200 ml	58*

*Precio no sujeto a descuentos.

AGUA DE PROCESO

CÓDIGO	DETERMINACIÓN	MÉTODO/TÉCNICA	CANTIDAD	PRECIO (€)
AIMIAG-001	Recuento mesófilos totales	EBC 4.4.1	200 ml	18
AIMIAG-002	Clostridium perfringens	EBC 4.4.5	200 ml	18
AIMIAG-003	Streptococcus faecalis	EBC 4.4.3	200 ml	18
AIMIAG-004	Coliformes totales	EBC 4.4.4	200 ml	18
AIMIAG-005	Coliformes fecales (E.Coli)	EBC 4.4.4	200 ml	18

CONTROL DE LIMPIEZA

CÓDIGO	DETERMINACIÓN	MÉTODO/TÉCNICA	CANTIDAD	PRECIO (€)
AIMIHI-001	Eficacia CIP, control de limpieza (Aguas de aclarado) Incluye AIMICM-001,010 AIMIAG-004,005	EBC 2.2.5.5	300 ml	66
AIMIHI-002	Control de ambiente	Aerocollector	-	22
AIMIHI-003	Control de superficie (placa RODACK)	EBC 2.2.5.6	-	18
AIMIHI-004	Control de superficie (bioluminiscencia)	EBC 2.3.8	-	12
AIMIHI-005	Control de juntas (hisopo)	EBC 2.2.5.6	-	22
AIMIHI-006	Control microbiológico de CO2, Aire... Incluye AIMIAG-001 AIMICM-001,008	EBC 2.2.4.1	-	46
AIMIHI-007	Control de manos	Impronta directa	-	12

SENSORIAL

CÓDIGO	DETERMINACIÓN	PRECIO (€)
AISSCERV-001	Preparación soluciones de trabajo	CONSULTAR*
AISSCERV-002	Pruebas triangulares	CONSULTAR*
AISSCERV-003	Servicio de degustación	CONSULTAR*
AISSCERV-004	Sugerencias de maridaje	CONSULTAR*

*Precio no sujeto a descuentos.



5 ESTUDIOS PERSONALIZADOS Y VERIFICACIONES

ESTUDIOS PERSONALIZADOS

CÓDIGO	DETERMINACIÓN	PRECIO (€)
EPT-001	Teóricos	CONSULTAR*
EPP-002	Prácticos	CONSULTAR*

*Precio no sujeto a descuentos.

VERIFICACIONES

CÓDIGO	DETERMINACIÓN	PRECIO (€)
VQ-001	Verificación de equipos	CONSULTAR*
VFQ-001	Verificación de resultados FQ	CONSULTAR*
VMI-001	Verificación de resultados Micro	CONSULTAR*

*Precio no sujeto a descuentos.



En AETCM-LAB no solo analizamos: detectamos y te ayudamos a resolver tus problemas.



El conocimiento de tu proceso y de tu cerveza, con el asesoramiento profesional que podemos ofrecerte, será lo que marque la diferencia en términos de calidad de producto.



¡Pregúntanos! Somos el único laboratorio independiente que trabaja de forma exclusiva en el mundo cervecero.



Nuestro equipo especializado en producción y análisis está a tu disposición para ayudarte en todo aquello que puedas necesitar de una forma personalizada.



El personal del AETCM-LAB colabora, a nivel de formación y prácticas, en el Máster en Ciencia y Tecnología Cervecera de ESCYM y la Universidad de Alcalá.

6 ANÁLISIS DE OTRAS BEBIDAS FERMENTADAS

ANÁLISIS DE OTRAS BEBIDAS FERMENTADAS

CÓDIGO	DETERMINACIÓN	MÉTODO/TÉCNICA	CANTIDAD	PRECIO (€)
AIFQBF-001	Alcohol	Refractometría	200 ml	34
AIFQBF-002	pH	pH-metría	200 ml	9
AIFQBF-003	Perfil de azúcares	IC-PAD	100 ml	55*
AIMIBF-004	Levaduras	Filtración de membrana	330 ml	18
AIMIBF-005	Bacterias acéticas	Filtración de membrana	330 ml	18
AIMIBF-006	Enterobacterias	Filtración de membrana	330 ml	18
AIMIBF-007	Bacterias lácticas	Filtración de membrana	330 ml	21
AIMIBF-008	Verificación de bebida pasteurizada	Filtración de membrana	330 ml	38

*Precio no sujeto a descuentos.





2025



CONTACTE CON NOSOTROS:

AETCM-LAB

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

E-mail: laboratorio@aetcm.es

Avda. de las Américas, número 4, Nave CE.
28823 Coslada (Madrid)-ESPAÑA.