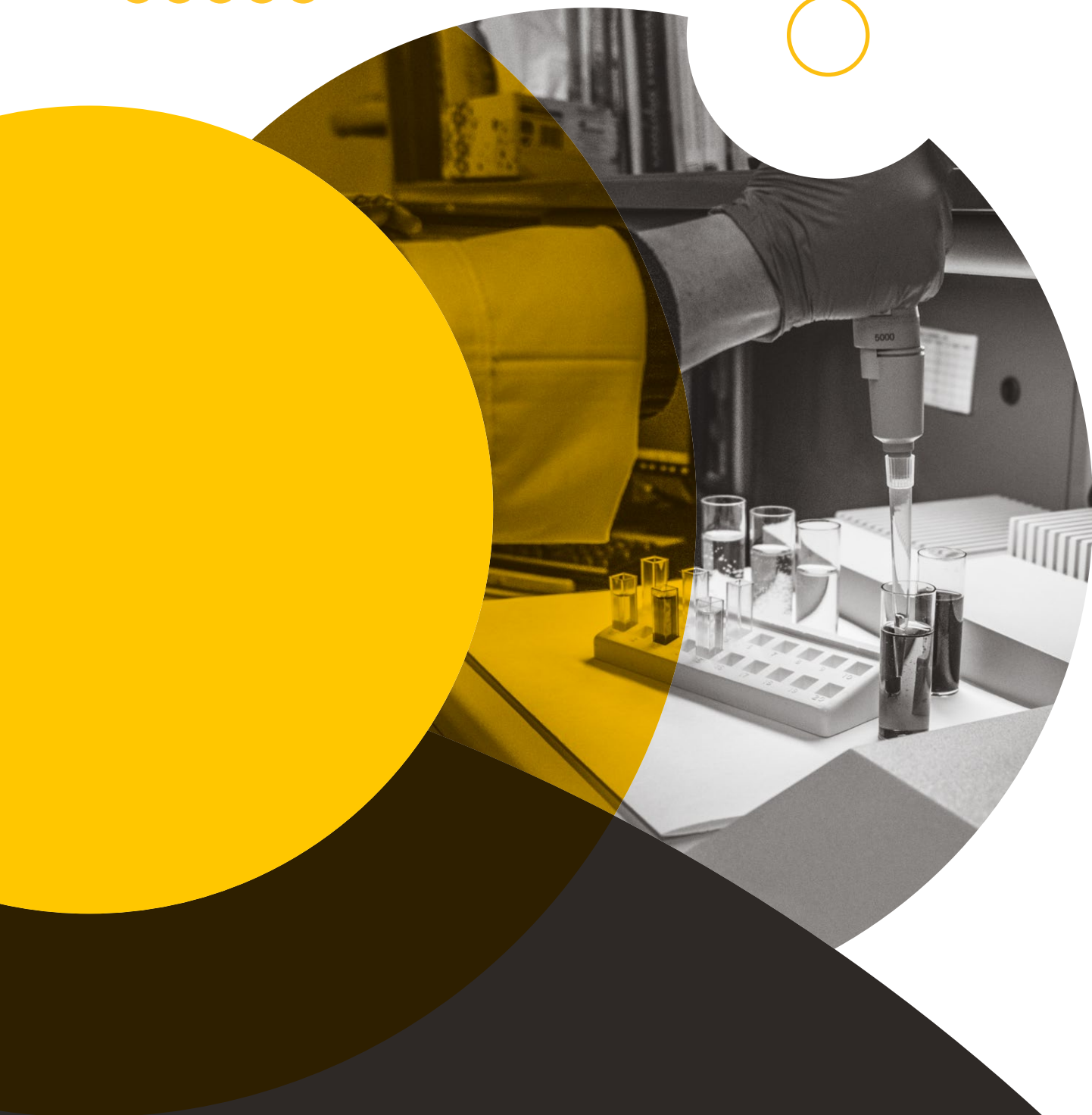




AETCM-LAB



MATERIAS PRIMAS





¿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.

MATERIAS PRIMAS

CEBADA

CÓDIGO	DETERMINACIÓN	MÉTODO	PESO (g)	PRECIO (€)
AIFQCB-001	Humedad	EBC 3.2	100	20
AIFQCB-002	Calibrado	EBC 3.11.1	200	15
AIFQCB-003	Grano dañado	EBC 3.11.2	100	20
AIFQCB-004	Peso mil granos secos	EBC 3.4	100	20
AIFQCB-005	Peso del HI	MEBAK 1.3.3	300	8
AIFQCB-006	Capacidad germinativa	EBC 3.5.1	100	20
AIFQCB-007	Energía germinativa	EBC 3.6.2	100	20
AIFQCB-008	Sensibilidad al agua	EBC 3.6.2	100	20
AIFQCB-009	Nitrógeno total	EBC 3.3.1	100	35

MALTA

CÓDIGO	DETERMINACIÓN	MÉTODO	PESO (g)	PRECIO (€)
AIFQMA-001	Humedad	EBC 4.2	100	20
AIFQMA-002	Calibrado	EBC 4.22	200	15
AIFQMA-003	Vitrosidad	MEBAK 3.1.3.5.1	100	10
AIFQMA-004	Longitud de la plúmula	ASBC MALT 2F	100	20
AIFQMA-005	Friabilidad	EBC 4.15	200	27
AIFQMA-006	Baño congreso (requiere humedad): - Tiempo de sacarificación - Velocidad de filtración - Aspecto y olor del filtrado - Rendimiento fino/grueso - pH	EBC 4.5.1 EBC 4.5.2	200	116
AIFQMA-007	Color (requiere Baño Congreso)	EBC 4.7.1	200	17
AIFQMA-008	Viscosidad (requiere Baño Congreso)	EBC 4.8/ MEBAK 2.25.1	200	40
AIFQMA-009	β -glucanos de alto PM solubles y gel (requiere Baño Congreso)	EBC 4.16.3	200	54
AIFQMA-010	Nitrógeno soluble (requiere Baño Congreso)	EBC 4.9.1	200	35
AIFQMA-011	Nitrógeno total/Proteína total	EBC 4.3.1	100	35
AIFQMA-012	Índice Kolbach (requiere N2 total y soluble)	MEBAK 3.1.4.5.3	100	5
AIFQMA-013	Hartong a 45°C	MEBAK 3.1.4.11	100	59
AIFQMA-014	Poder diastásico	EBC 4.12.1	100	64
AIFQMA-015	Test de molienda (PLANSCHISTER)	Planschister	500	30
AIFQMA-016	Micotoxinas	Método Interno	100	CONSULTAR*
AIFQMA-017	Metales pesados	Método Interno	100	CONSULTAR*
AIFQMA-018	Pesticidas	Método Interno	100	CONSULTAR*

*Precio no sujeto a descuentos.

MATERIAS PRIMAS

MALTA COLOR Y PRODUCTOS COLOR MALTA

CÓDIGO	DETERMINACIÓN	MÉTODO	PESO (g)	PRECIO (€)
AIFQMC-001	Humedad malta oscuras	EBC 5.4	100	20
AIFQMC-002	Extracto maltas oscuras (requiere humedad)	EBC 5.5	200	116
AIFQMC-003	Extracto malta jarabe	EBC 5.2	100	17
AIFQMC-004	Color malta jarabe	EBC 5.3	100	17
AIFQMC-005	Color maltas oscuras (requiere Baño Congreso)	EBC 5.6	200	17

ADJUNTOS

CÓDIGO	DETERMINACIÓN	MÉTODO	PESO (g)	PRECIO (€)
AIFQAD-001	Humedad del maíz	EBC 6.2.2	100	20
AIFQAD-002	Humedad cereales sin maltear distintos al maíz	EBC 6.2.1	100	20
AIFQAD-003	Extracto adjunto sólido (requiere humedad)	EBC 6.3	200	116
AIFQAD-004	Extracto adjunto líquido	EBC 6.6	100	30
AIFQAD-005	Grasa en cereales adjuntos	MEBAK 6.10	100	38

LÚPULO

CÓDIGO	DETERMINACIÓN	MÉTODO	PESO (g)	PRECIO (€)
AIFQLP-001	Humedad del lúpulo y productos del lúpulo	EBC 7.2	20	20
AIFQLP-002	Contenido de semillas	EBC 7.3	60	17
AIFQLP-003	Valor conductimétrico al plomo	EBC 7.4	25	30
AIFQLP-004	Concentración de α -ácidos y β -ácidos por espectrofotometría	EBC 7.13	20	38
AIFQLP-005	Índice de almacenamiento HSI (requiere α -ácidos y β -ácidos por espectrofotometría)	EBC 7.13	20	5
AIFQLP-007	Contenido en aceites esenciales	EBC 7.10	150	79
AIFQLP-008	Contenido en polifenoles totales	EBC 7.14	20	22
AIFQLP-009	Desecación de lúpulo (100g máximo)	Método Interno	100	30
AIFQLP-010	Concentración de α -ácidos y β -ácidos por HPLC	EBC 7.7	30	64*

AGUAS

CÓDIGO	DETERMINACIÓN	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	CONSULTAR*
AIFQAG-002	Análisis de agua de proceso de interés cervecero: pH, Cloruros, Alcalinidad total, Bicarbonatos, Carbonatos, Magnesio, Sodio, Calcio y Sulfatos	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	CONSULTAR*
AIFQAG-004	Análítica de aguas según solicitud del cliente	CONSULTAR*

*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.