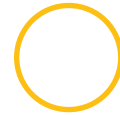




AETCM-LAB





¿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 Convencion – 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	19
AIFQCB-002	Calibrado	EBC 3.11.1	200	14
AIFQCB-003	Grano dañado	EBC 3.11.2	100	19
AIFQCB-004	Peso mil granos secos	EBC 3.4	100	19
AIFQCB-005	Peso del HI	MEBAK 1.3.3	300	8
AIFQCB-006	Capacidad germinativa	EBC 3.5.1	100	19
AIFQCB-007	Energía germinativa	EBC 3.6.2	100	19
AIFQCB-008	Sensibilidad al agua	EBC 3.6.2	100	19
AIFQCB-009	Nitrógeno total	EBC 3.3.1	100	33

MALTA

CÓDIGO	DETERMINACIÓN	MÉTODO	PESO (g)	PRECIO (€)
AIFQMA-001	Humedad	EBC 4.2	100	19
AIFQMA-002	Calibrado	EBC 4.22	200	14
AIFQMA-003	Vitrosidad	MEBAK 3.1.3.5.1	100	19
AIFQMA-004	Longitud de la plúmula	ASBC MALT 2F	100	19
AIFQMA-005	Friabilidad	EBC 4.15	200	26
AIFQMA-006	Baño congreso: - Tiempo de sacarificación - Velocidad de filtración - Aspecto y olor del filtrado - Rendimiento fino/grueso - pH	EBC 4.5.1 EBC 4.5.2	200	111
AIFQMA-007	Color (requiere Baño Congreso)	EBC 4.7.1	200	16
AIFQMA-008	Viscosidad (requiere Baño Congreso)	EBC 4.8	200	16
AIFQMA-009	β -glucanos de alto PM (requiere Baño Congreso)	EBC 4.16.3	200	51
AIFQMA-010	Nitrógeno soluble (requiere Baño Congreso)	EBC 4.9.1	200	33
AIFQMA-011	Nitrógeno total/Proteína total	EBC 4.3.1	100	33
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	56
AIFQMA-014	Poder diastásico	EBC 4.12.1	100	61
AIFQMA-015	Test de molienda (PLANSCHISTER)	Planschister	500	29
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	19
AIFQMC-002	Extracto maltas oscuras	EBC 5.5	200	111
AIFQMC-003	Extracto malta jarabe	EBC 5.2	100	16
AIFQMC-004	Color malta jarabe	EBC 5.3	100	16
AIFQMC-005	Color maltas oscuras (requiere Baño Congreso)	EBC 5.6	200	16

ADJUNTOS

CÓDIGO	DETERMINACIÓN	MÉTODO	PESO (g)	PRECIO (€)
AIFQAD-001	Humedad del maíz	EBC 6.2.2	100	19
AIFQAD-002	Humedad cereales sin maltear distintos al maíz	EBC 6.2.1	100	19
AIFQAD-003	Extracto adjunto sólido	EBC 6.3	200	111
AIFQAD-004	Extracto adjunto líquido	EBC 6.6	100	29
AIFQAD-005	Grasa en cereales adjuntos	MEBAK 6.10	100	36

LÚPULO

CÓDIGO	DETERMINACIÓN	MÉTODO	PESO (g)	PRECIO (€)
AIFQLP-001	Humedad del lúpulo y productos del lúpulo	EBC 7.2	20	19
AIFQLP-002	Contenido de semillas	EBC 7.3	60	16
AIFQLP-003	Valor conductimétrico al plomo	EBC 7.4	25	29
AIFQLP-004	Concentración de α -ácidos y β -ácidos por espectrofotometría	EBC 7.13	20	36
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	76
AIFQLP-008	Contenido en polifenoles totales	EBC 7.14	20	21
AIFQLP-009	Desecación de lúpulo (100g máximo)	Método Interno	100	29
AIFQLP-010	Concentración de α -ácidos y β -ácidos por HPLC	EBC 7.7	30	61*

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 interes 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.

MOSTO

CÓDIGO	DETERMINACIÓN	MÉTODO	VOL. (mL)	PRECIO (€)
AIFQMO-001	Densidad específica (ESP)	EBC 8.2.2	500	16
AIFQMO-002	pH	EBC 8.17	200	8
AIFQMO-003	Color (EBC)	EBC 8.5	100	16
AIFQMO-004	Amargos (IBU)	EBC 8.8	200	31
AIFQMO-005	FAN (alfa-amino-nitrógeno libre)	EBC 8.10.1	100	31
AIFQMO-006	Polifenoles totales	EBC 8.12	200	21
AIFQMO-007	Nitrógeno total	EBC 8.9.1	100	33
AIFQMO-008	Nitrógeno coagulable	MEBAK 2.6.2	500	43
AIFQMO-009	Ácido tiobarbitúrico (TBI)	MEBAK 2.4	100	39
AIFQMO-010	Atenuación límite (fermentabilidad)	EBC 8.6.1	700	49
AIFQMO-011	Viscosidad	EBC 8.4	200	16
AIFQMO-012	β -glucanos de alto PM	EBC 8.13.1	100	51
AIFQMO-013	Sacarificación del mosto	EBC 4.5.1	200	8
AIFQMO-014	Iones	Método interno	100	30*

BAGAZO

CÓDIGO	DETERMINACIÓN	MÉTODO	PESO (g)	PRECIO (€)
AIFQBA-001	Humedad	EBC 12.2	50	19
AIFQBA-002	Extracto soluble	EBC 12.4	500	56
AIFQBA-003	Extracto total disponible	EBC 12.3	500	111
AIFQBA-004	Extracto total residual	EBC 12.5	500	111

COADYUVANTES

CÓDIGO	DETERMINACIÓN	MÉTODO	VOL. (mL)	PRECIO (€)
AIFQCO-001	Test de filtración ESSER	MEBAK 2.20.1	500	46
AIFQCO-002	Análítica de coadyuvantes según solicitud del cliente.	-	-	CONSULTAR*

*Precio no sujeto a descuentos.

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	31
AIFQCER-002	pH	EBC 9.35	200	8
AIFQCER-003	Color (EBC)	EBC 9.6	100	16
AIFQCER-004	Amargos (IBU)	EBC 9.8	200	31
AIFQCER-005	SO2	EBC 9.25.3	200	31
AIFQCER-006	Dicetonas vecinales (VDK)	EBC 9.24.2	200	81
AIFQCER-007	FAN (alfa-amino-nitrógeno libre)	EBC 9.10.1	100	31
AIFQCER-008	Polifenoles totales	EBC 9.11	200	21
AIFQCER-009	Atenuación final	EBC 9.7	700	49
AIFQCER-010	Viscosidad	EBC 9.38	200	16
AIFQCER-011	Acidez	ASBC BEER 8A	150	21
AIFQCER-012	Metales pesados (Cu, Zn, Cd, Pb, Co)	Método Interno	200	30/metal*
AIFQCER-015	Nitrógeno total/Proteína total	EBC 9.9.1	100	33
AIFQCER-016	Sodio	Método Interno	200	40*
AIFQCER-017	Hidratos de carbono	ASBC BEER 6D	300	66
AIFQCER-018	Sacarosa, D-glucosa, D-fructosa	MEBAK 2.7.4	100	51
AIFQCER-019	Maltosa + Maltotriosa, Sacarosa, D-glucosa			51
AIFQCER-020	Grasas	Soxhlet	1000	46
AIFQCER-021	Cenizas	ASBC BEER 14	200	29
AIFQCER-022	CO2	EBC 9.28.3	3 BOTES	39
AIFQCER-023	Estabilidad espuma	EBC 9.42.1	2 BOTES	29
AIFQCER-024	Turbidez (20°C)	MEBAK 2.14.1.2	2 BOTES	19
AIFQCER-025	Turbidez (0°C)	ASBC BEER 27B	2 BOTES	24
AIFQCER-026	Predicción de vida útil	EBC 9.30	4 BOTES	49
AIFQCER-027	Test alcohol frío	EBC 9.41	2 BOTES	44
AIFQCER-028	Gluten CON CERTIFICADO	Método Interno	2 BOTES	56*
AIFQCER-029	Gluten SIN CERTIFICADO	Método Interno	2 BOTES	20
AIFQCER-030	Oxalatos	MEBAK 2.21.7.1.8	250	51
AIFQCER-031	Test invertasa	Método Interno	200	10
AIFQCER-032	Test de pasteurización	MEBAK 2.19	200	50
AIFQCER-033	Iones	Método interno	100	35*
AIFQCER-034	Conductividad	Método interno	100	8
AIFQCER-035	Oxígeno	Método interno	3 BOTES	39

VALORACIÓN NUTRICIONAL

CÓDIGO	DETERMINACIÓN	VOL. (mL)	PRECIO (€)
AIFQCO-001	Valor Energético	1800	194
AIFQCO-002	Grasas		
AIFQCO-001	Hidratos de Carbono		
AIFQCO-002	Azúcares		
AIFQCO-001	Proteína		
AIFQCO-002	Sal		

*Precio no sujeto a descuentos.

LEVADURAS

CÓDIGO	DETERMINACIÓN	MÉTODO	VOL. (mL)	PRECIO (€)
AIMICM-001	Recuento general Aerobios	EBC 4.1.2	330	16
AIMICM-002	Levaduras Salvajes Saccharomyces/No Saccharomyces	EBC 4.2.5.1 / 4.2.6	330	48
AIMICM-003	Brettanomyces	EBC 4.2.7	330	16
AIMICM-004	Recuento en cámara con viabilidad	EBC 3.1.1.1/3.2.1.1	10	21
AIMICM-005	Recuento en placa de viables	EBC 2.3.3.1	330	60
AIMICM-006	Tinción de esporos por contraste	-	-	25

BACTERIAS

CÓDIGO	DETERMINACIÓN	MÉTODO	VOL. (mL)	PRECIO (€)
AIMICM-007	Recuento general bacterias Aerobias	EBC 4.3.2.1	330	16
AIMICM-008	Recuento general bacterias Anaerobias	EBC 4.3.2.2	330	19
AIMICM-009	Enterobacterias	EBC 4.2.4.1/4.1.3.1	330	16
AIMICM-010	Bacterias lácticas	EBC 4.3.3.1	330	19
AIMICM-011	Bacterias acéticas	EBC 4.2.4.3	330	16
AIMICM-012	Pectinatus megasphaera	EBC 4.3.3.2	330	19
AIMICM-013	Caracterización de contaminantes	EBC 2.3.9	-	49

PCR

CÓDIGO	DETERMINACIÓN	MÉTODO	VOL. (mL)	PRECIO (€)
AIMICM-014	Bacterias lácticas lúpulo resistentes	Método Interno	200	51
AIMICM-015	Saccharomyces Diastáticus	Método Interno	200	51
AIMICM-016	Dekkera sp.	Método Interno	200	51

AGUA

CÓDIGO	DETERMINACIÓN	MÉTODO	VOL. (mL)	PRECIO (€)
AIMIAG-001	Recuento mesófilos totales	Método Interno	200	16
AIMIAG-002	Clostridium perfringens	-	200	16
AIMIAG-003	Streptococcus faecalis	-	200	16
AIMIAG-004	Coliformes totales	-	200	16
AIMIAG-005	Coliformes fecales (E.Coli)	-	200	16

HIGIENE (VERIFICACIÓN SISTEMA DE LIMPIEZA)

CÓDIGO	DETERMINACIÓN	MÉTODO	VOL. (mL)	PRECIO (€)
AIMIHI-001	Eficacia CIP, control de limpieza (Aguas de aclarado)	EBC 2.2.5.5	300	35
AIMIHI-002	Control de ambiente	-	-	20
AIMIHI-003	Control de superficie (placa)	EBC 2.2.5.6	-	16
AIMIHI-004	Control de superficie (bioluminiscencia)	EBC 2.3.8	-	10
AIMIHI-005	Control de juntas	EBC 2.2.5.6	-	20
AIMIHI-006	Control microbiológico de CO2, Aire...	-	-	38
AIMIHI-007	Control de manos	-	-	10

*Precio no sujeto a descuentos.

SENSORIAL

CÓDIGO	DETERMINACIÓN	MÉTODO	VOL. (mL)	PRECIO (€)
AISSCERV-001	Preparación soluciones de trabajo	Método Interno	-	CONSULTAR
AISSCERV-002	Pruebas triangulares	-	-	CONSULTAR
AISSCERV-003	Servicio de degustación	Método Interno	-	CONSULTAR
AISSCERV-004	Sugerencias de maridaje	-	-	-

**Precio no sujeto a descuentos.*



ESTUDIOS PERSONALIZADOS



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.



MARTA GARCÍA

Técnico Especialista en Análisis Microbiológico



ESTHER SANTALLA

Responsable Técnico de Laboratorio



ELENA ROCHE

Técnico Especialista en Análisis Físico-Químico

ESTUDIOS PERSONALIZADOS

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

*Precio no sujeto a descuentos.



CONTACTE CON NOSOTROS:

AETCM-LAB

Tel: (34) 915 277 255

E-mail: laboratorio@aetcm.es

DIRECCIÓN DE ENVÍO DE MUESTRAS:

AETCM-LAB

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

28823 Coslada (Madrid)-ESPAÑA.