



МЕТОДИКИ, ИНСТРУКЦИИ КОНТРОЛЯ

Мы предлагаем Вам широкий выбор инструкций контроля, методик и методов:

Инструкции контроля (ИК):

- ИК по определению объема напитков, разлитых в банки металлические
- по определению содержания в пиве вицинальных дикетонов спектрофотометрическим методом
- по определению проницаемости фильтрационных материалов
- по определению кальция в сусле и пиве методом титрования
- по определению содержания Бета-глюкана в сусле и пиве
- по определению экстрактивности солода четырехзатворным методом Хартонга-Кречмера и индекса Хартонга
- по определению диастатической силы пивоваренного ячменного солода
- по определению коагулируемого азота в сусле и пиве
- по определению содержания железа в сусле и пиве
- по определению качества осахаривания сусла и пива по иодной пробе
- по определению содержания свободного аминного азота в сусле и пиве
- по определению полифинолов в сусле и пиве
- по микробиологическому контролю пивоваренного производства
- по технологическому и микробиологическому контролю производства квасов
- по определению содержания общего азота в сусле и пиве
- по определению содержания общего диоксида серы в пиве
- по определению коллоидной стойкости пива
- по определению цвета лабораторного сусла из светлого солода после его кипячения
- по определению содержания антоцианогенов в сусле и пиве
- по определению холодного помутнения по Шапону (чувствительность к охлаждению)
- по определению содержания чувствительных белков в пиве
- по определению цвета красящих солодов
- по определению содержания горечи в сусле и пиве
- по определению качества дрожжей, используемых при производстве напитков брожения
- по предотвращению попадания посторонних предметов в напитки, производимые на пивзаводах

Розлив напитков брожения в условиях торгового предприятия

Методы:

- прямого подсчета клеток дрожжей в напитках брожения
- определения содержания респираторно-дефицитных клеток в культуре пивных дрожжей
- определения диких дрожжей
- определения стойкости нефiltrованного пива в мобильных танках

Методики:

- дегустационной оценки качества квасов
- определения флокуляционной способности дрожжей
- определения потерь по сухим веществам и по жидкой фазе при производстве кваса
- определения склонности дрожжей к автолизу

По всем вопросам обращаться:
+7 (495) 685-22-61, 685-13-84, 518-04-83
beercenter@gmail.com info@beercenter.ru