

ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР

Наш испытательный центр предлагает Вам не терять время и средства.
Мы предлагаем Вам провести все работы в одном центре.
Наши специалисты проведут для Вас:

Аналитический и микробиологический контроль качества сырья и готовой продукции:

- анализ сырья и готовой продукции в системе ГОСТ
- определение показателей качества сырья, полупродуктов и готового пива в соответствии с методами анализа EBC, MEVAC, IOB
- микроскопирование всех видов сырья, включая анализ качества сырья и полученного солода, выводы по пивоваренным и солодовым свойствам анализируемого сырья и выдачу рекомендаций по технологическим режимам производства солода;
- органолептический анализ бутилированной воды в соответствии с СанПиН 2.1.4.1074-01
- микробиологический анализ ячменя и солода, и определение микотоксинов
- микробиологический анализ сула, дрожжей, пива

Проведение экспертизы технических предложений и технологической части проектов:

- сравнительная экспертиза технических предложений с выдачей рекомендаций
- оценка технологической части проектов с точки зрения оптимальности выбранного решения

Приготовление образцов напитков в лабораторных условиях

Технологический аудит производственных процессов солодовенных и пивоваренных предприятий

ОБРАЗЦЫ ЗАЯВОК:

- ЗАЯВКА на проведение лабораторных испытаний продукции
- АКТ отбора проб

По всем вопросам обращаться по тел.: +7 (495) 685-22-61, 685-13-84, 685-66-64 или beercenter@gmail.com

