



FEUILLE DE DEMANDE D'ANALYSE MICROBIOLOGIQUE PRODUITS DE LA BIÈRE

Contact : microbio@lilano.asso.fr

IDENTIFICATION DU DEMANDEUR

Nom :
Adresse de facturation :

Date :
Téléphone :
Mail :

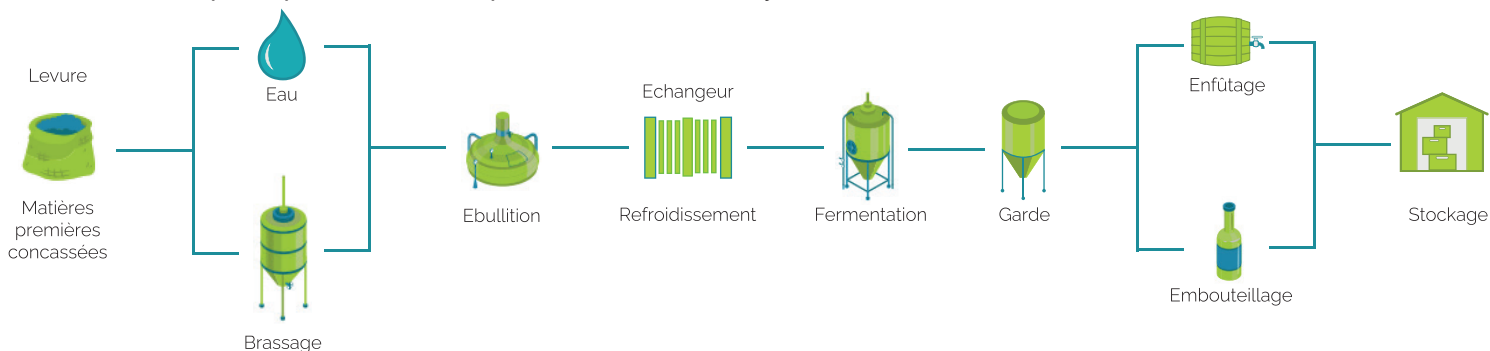
Signature du client
Datée et précédée de la mention «Bon pour accord»

Cadre réservé au LILANO
Date de réception :
VISA :

RISQUES ASSOCIES LORS DU BRASSAGE

Le développement des germes d'altérations dans la bière modifie ses qualités organoleptiques, il est judicieux de faire des contrôles de surveillance pour maîtriser son produit fini.

Les différentes étapes de production, où nous pouvons effectuer des analyses avec le kit bactéries et le kit levures



CARACTERISTIQUES DE L'ECHANTILLON (80 ml minimum)

Types de matrices :
 Échantillon de bière (produit fini : bouteille, canette, fût, cuve de garde)
 Échantillon de fermentation (bière trouble, levure, cuve de fermentation)
 Houblon

Numéro de lot :

Date de prélèvement :

Date de fabrication :

Informations à préciser si problème détecté :

ANALYSES DEMANDEES

Résultats rapides et spécifiques pour les contaminants indésirables

Détection de bactéries
(bactéries lactiques et bactéries anaérobies)

Détection de levures
(levures non fermentaires «dites sauvages»)

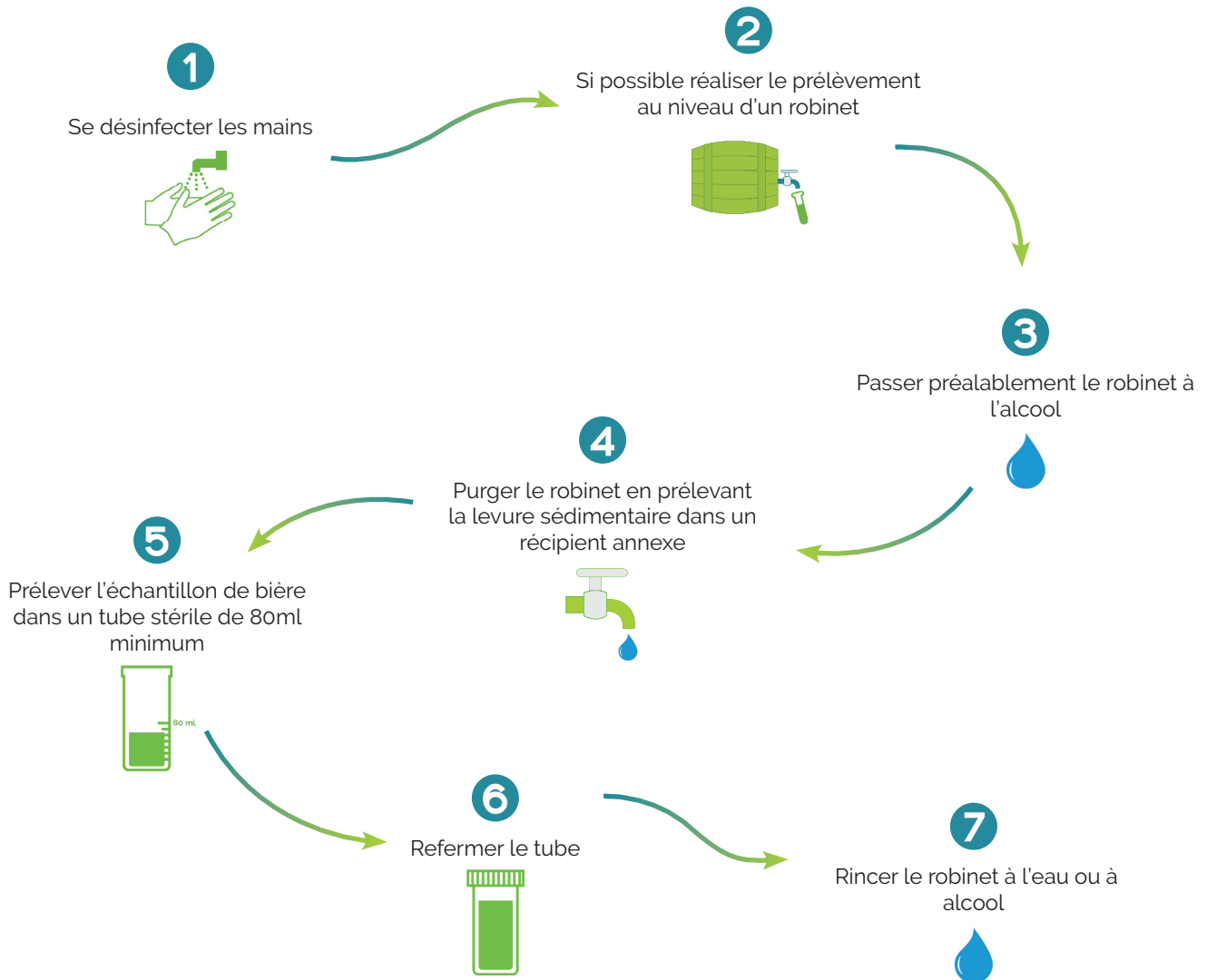
Pack détection bactéries et levures
(comprend les 2 types de détection précédent)

TARIFS SUR DEVIS

LABORATOIRE LILANO
23 rue Auguste Grandin - 50000 Saint-Lô
02.33.77.38.10 - lilano@lilano.asso.fr SIRET 397 919 218 00016 - APE 7120B

CONSEILS DE PRELEVEMENT

L'échantillonnage doit être réalisé en contenant stérile ou embouteillé d'au minimum **80 ml** (le LILANO peut vous fournir ces échantillons qui seront à votre charge)



L'échantillon peut alors être conservé dans un réfrigérateur pour l'analyse en laboratoire.



LABORATOIRE LILANO
23 rue Auguste Grandin - 50000 Saint-Lô
02.33.77.38.10 - lilano@lilano.asso.fr SIRET 397 919 218 00016 - APE 7120B