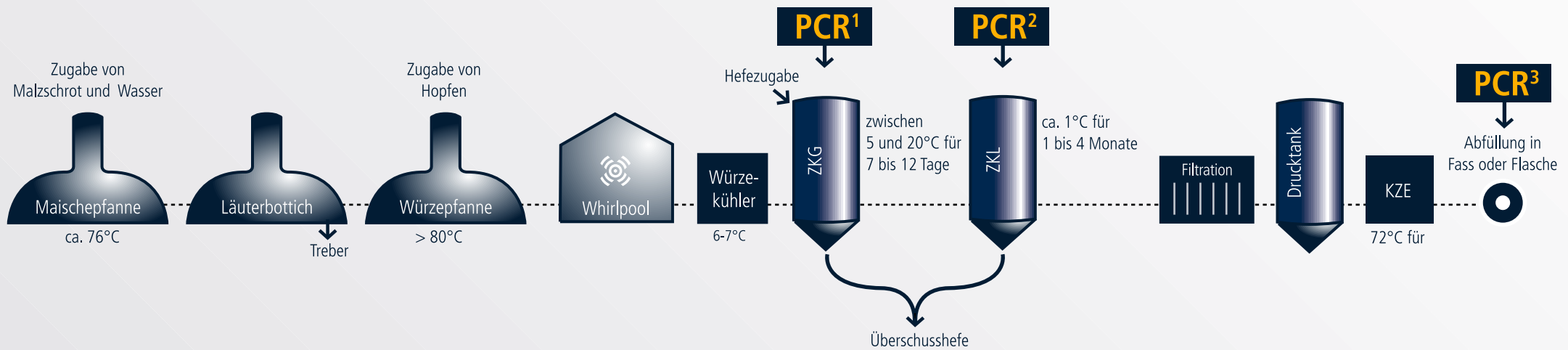


PCR-Kontrollstellen im Brauprozess

Das
Bierlabor.



Hefereinzucht:

Ist die Hefereinzucht, die zur Würze gegeben wird, keimfrei oder erfolgt schon hier eine Kontamination.

Hefetank:

Je nach dem, wie oft eine Hefe wieder verwendet wird, sollte auch hier eine routinemäßige Kontrolle vor jeder erneuten Anwendung erfolgen.

1 Hauptgärung:

Während der Hauptgärung kann bei einer Kontamination ein Teil der Hefe frühzeitig abgelassen werden, um das Wachstum bierschädlicher Bakterien einzudämmen.

Ablassen der Hefe:

Sollte während der Gärung keine Verkeimung nachgewiesen worden sein, sollte dennoch die abgelassene Hefe auf Bierschädlinge getestet werden.

2 Lagertank:

Auch die Hefe, die später aus dem Lagertank abgelassen wird, sollte überprüft werden, bevor diese ebenfalls in den Hefetank kommt.

3 Endprodukt:

Eine Verkeimung ist während des gesamten Abfüllprozesses möglich. Tropfende Leitungen oder auch Umweltkeime - gerade im Bereich der Abfüllung - könnten die Ursache dafür sein. Aus diesem Grund sollten hier Stichproben erfolgen (Anfang, Mitte und Ende der Abfüllung).