

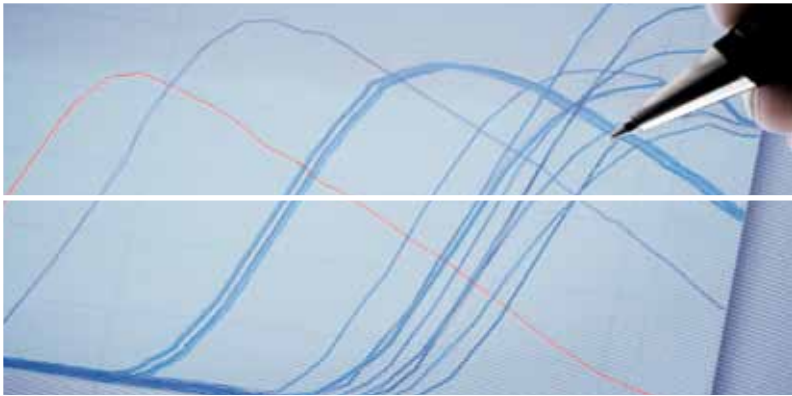


Das Bierlabor.

Bierschädlinge – PCR



Schnell
Sicher
Spezifisch



Eine präzise Analytik ist für die Verhinderung von mikrobiologischen Verunreinigungen und eine stabile Bierqualität unerlässlich.

Neben den klassischen kulturellen Verfahren ist die PCR (Polymerasenkettenreaktion) aus einer effizienten Prozesskontrolle nicht mehr wegzudenken. Dabei ist eine Investition in diese Technologie im eigenen Betriebslabor nicht immer sinnvoll. Das Bierlabor bietet diese präzise Analysetechnik zur internen Qualitätssicherung als Dienstleistung auf höchstem Niveau an (akkreditiert nach ISO 17025).

Trübungen und geschmackliche Veränderungen des Bieres sind für jede Brauerei mit Kosten verbunden. Sicherheit in der Analytik von Verderbniserregern hat daher höchste Priorität und wird bei uns mit den modernsten Methoden bearbeitet.

www.dasBierlabor.de

Spezialisten für Getränkeanalytik
und Lebensmittelsicherheit



Das Prinzip

real-time PCR*

Die Real-Time PCR erlaubt den spezifischen DNA-Nachweis von geringsten Mengen von Mikroorganismen innerhalb weniger Stunden. Kritische Punkte in der Produktion können so gezielt in kürzester Zeit gefunden und behoben werden.

Die PCR prüft direkt auf eine mögliche Verunreinigung durch 30 verschiedener Bier-schädlinge. Wenn einer der 5 häufigsten Keime (*Lactobacillus brevis*, *Lactobacillus lindneri*, *Pediococcus damnosus*, *Pediococcus inopinatus*, *Megasphaera cerevisiae*) vorliegt, erfolgt eine eindeutige Keimdifferenzierung.

Falls die PCR als modernes Kontrollinstrument in Ihrem Brauprozess interessant ist, sprechen Sie uns an. Entscheiden Sie im persönlichen Gespräch, welchen Nutzen die PCR-Dienstleistung für Ihr Unternehmen haben kann.

*entdeckt hat die Polymerasenkettenreaktion (PCR) Kary B. Mullis 1983 und erhielt 1993 dafür den Nobelpreis für Chemie

Das
Bierlabor.

Wallstraße 10, 41061 Mönchengladbach
Telefon 0 21 61 / 81 94 112
info@dasbierlabor.de