

Doemens Technikum

Doemens Leistungsverzeichnis



Stand: 11.01.12

Kontakt

Doemens Academy GmbH
Stefanusstrasse 8
82166 Gräfelfing

Telefon

Zentrale: 089/85805-0

Telefax:

Doemens-Technikum 089/85805-39

e-mail:

technikum@doemens.org

Internet:

www.doemens.org

Bankverbindung:

HypoVereinsbank Planegg
Kto.-Nr.44 617 625
BLZ 70020270
SWIFT: HYVEDEMM
IBAN: DE32 7002 0270 0044 617 625

Leistungsverzeichnis Stand Januar 2012
Mit Erscheinen eines neuen Leistungsverzeichnisses verlieren alle bisherigen
Preise Ihre Gültigkeit!

Kontaktaten

Telefonverzeichnis und Ansprechpartner:

<u>Vorwahl</u>		089/85805-
Geschäftsleitung, Beratung	Hr. Dr. G. Blümelhuber bluemelhuber@doemens.org	-28 01 73 / 58 38 286
Laborleitung, Beratung	Hr. Dr. B. Sacher sacher@doemens.org	-37
Leitung Mikrobiologie-Labor	Hr. Dr. A. Brandl brandl@doemens.org	-35
Stellv. Leitung Mikrobiologie-Labor	Fr. I. Steinack steinack@doemens.org	-30
Mikrobiologie, Beratung Hefebank	Hr. T. Huber huber@doemens.org	-23
Ringanalysen, AfG, Beratung	Hr. Dr. P. Schropp schropp@doemens.org	-22
Mikrobiologisches Labor	Fr. A. Velsz-Schmitzer velsz-schmitzer@doemens.org	-52
Chemisch-Technisches Labor Hefebank	Fr. N. Sacher-Meziani Sacher-meziani@doemens.org	-52
Chemisch-Technisches Labor Hefebank	Fr. I. Rodina rodina@doemens.org	-52
Versuchsbrauerei, Beratung	Hr. B. Bleier bleier@doemens.org	-29
Versuchsbrauerei, Beratung	Hr. M. Eder eder@doemens.org	-25
Versuchsmälzerei, Beratung	Hr. W. Birk birk@doemens.org	-40
Abfüllung, Beratung	Hr. M. Roithmeier roithmeier@doemens.org	-33
Buchhaltung	Fr. C. Stempfl christine.stempfl@doemens.org	-51

Aktuelle Info´s unter www.doemens.org

Inhaltsverzeichnis

Überblick Doemens-Technikum	5
Allgemeine Bestimmungen	6
Beratung	8
<i>Chemisch-technische Analyse:</i>	<i>9</i>
Bier	9
Würze	12
Malz und Schrot	14
Rohfrucht	16
Treber	17
Hopfen	17
Wasseruntersuchungen	18
Süßgetränke	20
Sole	20
Filter- und Stabilisierungsmittel	20
Sonderuntersuchungen	21
<i>Mikrobiologie:</i>	<i>22</i>
Bier	22
Würze	24
Hefe	25
Süßgetränke	26
Wasser, MTVO	27
Raum-, Druckluft, CO ₂	27
Filter- und Stabilisierungsmittel	28
Schadorganismen, Befunde	28
Brau-, Spül-, Brauchwasser; Desinfektionsmittel;	
Gereinigte Gebinde; Wischproben	29
PCR Untersuchung aller für die Brauerei relevanten Proben	30
<i>Nährböden und Versandmaterial</i>	<i>31</i>
<i>Hefebank- und Mikroorganismensammlung</i>	<i>31</i>

Das Doemens Technikum im Überblick

Das Doemens-Technikum ist internationaler Dienstleister für Unternehmen der Getränke-, Lebensmittel- sowie Biotechnologieindustrie und versteht sich als Partner in allen Fragen der Qualitätssicherung und Produkt- sowie Verfahrensentwicklung. Das Prüflaboratorium führt neben chemisch-technischen Analysen und mikrobiologischen Untersuchungen auch Tests zur Betriebshygiene durch, sowohl in der herstellenden Industrie als auch in Gastro- und Cateringbetrieben. Die Serviceleistungen des Doemens-Technikums beinhalten die Kontrolle von Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffen sowie von Zwischen- und Endprodukten. Dazu gehört auch die NIT-Messung (Nah- Infrarot-Transmission), eines der modernsten Verfahren der Lebensmittelanalytik. Alle Analysen werden von fundierter technologischer, technischer und ökonomischer Beratung flankiert, z.B. durch die Erstellung individueller Pläne zur Qualitätssicherung und Kostenoptimierung. Weitere Service-Schwerpunkte liegen in der Forschung, der Neu- und Weiterentwicklung von Produkten und Verfahrenstechniken sowie im Erarbeiten und Implementieren von Managementsystemen.

Chemisch-technische Analytik

- Rohstoffanalysen
- Analysen von Hilfs- und Betriebsstoffen
- Analysen von Zwischen- und Fertigprodukten
- Schwachstellenanalysen
- NIT (Nah-Infrarot-Transmission)
- Kalibrierdienst
- Anwenderunterstützung
- Einsteigerberatung
- Schadstoffanalytik
- Spurenanalytik
- Ringanalysen

Forschung und Entwicklung

- Pilotbrauerei
- Abfüllung
- Produktentwicklung
- Verfahrensentwicklung
- Technologische und technische

Mikrobiologie, Betriebshygiene

- Rohstoffuntersuchungen
- Hefeuntersuchungen
- Erstellen von Maßnahmenplänen
- Hygieneuntersuchungen bei Bier-, Getränke- und Lebensmittelherstellung sowie Gastronomie- und Cateringbetrieben
- Schwachstellenanalysen
- Lieferung von Hefe und Mikroorganismen
- Ringanalysen

Beratung

Erarbeiten und Implementieren von Managementsystemen

- Qualitätsmanagement
- Risikomanagement
- Umweltmanagement
- HACCP

Allgemeine Bestimmungen

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Doemens Academy GmbH –Doemens Technikum-
- nachstehend Auftragnehmer genannt -

1. GELTUNGSBEREICH

Die nachstehenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen sind Bestandteil für alle Aufträge in dem Doemens Technikum der Doemens Academy GmbH. Sie werden vom Auftraggeber mit Akzeptierung der Auftragsbetätigung des jeweiligen Auftrages anerkannt.

2. UMFANG UND DURCHFÜHRUNG DER ANALYSEN

Der vom Auftragnehmer zu erbringende Auftragsumfang ist vom Auftraggeber beim Einsenden der zu untersuchenden Proben schriftlich mitzuteilen. Bei Analysenanmeldung auf der Doemens Homepage im Internet sind die dort vergebene Probennummern den einzelnen Proben zu zuordnen. Beim Einsenden von Proben sind allgemein die Proben hinsichtlich Ihrer Herkunft näher zu spezifizieren (z.B. Jungbier, Unfiltrat, MHD, Abfülldatum,...).

Ist bei den eingesendeten Proben kein Analysenumfang vorhanden, wird der Auftraggeber vom Auftragnehmer kontaktiert und dies abgeklärt. Bei besonderen Problemstellungen wird der Analysenumfang vom Auftragnehmer mit Erlaubnis des Auftraggebers definiert und dieser mit der Auftragsbestätigung in Kenntnis gesetzt.

Die Einsendung von Probematerial oder die Anmeldung von Proben im Internet auf der Doemens Homepage gilt als Angebot des Auftraggebers zum Vertragsabschluss. Die Annahme eines Auftrages erfolgt dann durch den Auftragnehmer mit einer schriftlichen Auftragsbestätigung.

Änderungen, Ergänzungen oder Erweiterungen des Analysenumfanges bedürfen einer Vereinbarung und werden dem Auftraggeber in einer aktualisierten Auftragsbestätigung mitgeteilt.

Der Auftragnehmer wird die Aufträge an den zu untersuchenden Proben nach den in der Auftragsbestätigung angegebenen Untersuchungsmethoden durchführen. Diese entsprechen dem Stand von Wissenschaft und Technik der branchenspezifischen Regelwerke.

Der Auftragnehmer wird die übertragenen Arbeiten so zügig wie möglich durchführen. Der Auftragnehmer behält sich vor, Aufträge oder Teile davon, insbesondere Einzeluntersuchungen im Bereich der Spezialanalytik an qualifizierte Unterauftragnehmer weiterzugeben.

Der Auftragnehmer wird bei einer Fremdvergabe an Unterauftragnehmer mit der Auftragsbestätigung informiert, in der die betroffenen Untersuchungen besonders gekennzeichnet sind.

3. ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Die Preise für analytische Dienstleistungen entsprechen denen im jeweiligen aktuellen Leistungsverzeichnis zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer und sind ausschließlich in EUR zahlbar. Der Auftragnehmer ist berechtigt, im Einzelfall Vorschusszahlungen vor Ausführung der analytischen Dienstleistungen zu verlangen. Soweit Vereinbarungen über die zu zahlende Entgelte nicht vorliegen, wird der Auftragnehmer die bei ihm im Leistungsverzeichnis jeweils gültigen Sätze in Rechnung stellen.

Bei nach Aufwand zu berechnenden analytische Dienstleistungen, werden die Kosten dem Auftraggeber vor deren Ausführung mitgeteilt, die dieser durch Akzeptierung der Auftragsbestätigung zur Kenntnis nimmt.

Die Rechnungen sind ohne Abzug sofort bei Erhalt gebührenfrei auf das vom Auftragnehmer angegebene Konto zu bezahlen.

Bei Zahlungsverzug hat der Auftragnehmer das Recht, weitere Leistungen von der Bezahlung der Rückstände abhängig zu machen. Im Übrigen kann der Auftragnehmer Verzugszinsen nach § 288 BGB ab Eintritt des Verzuges verlangen.

Eine Aufrechnung des Auftraggebers ist nur mit unbestrittenen oder rechtskräftig festgestellten Forderungen statthaft. Die Zurückbehaltung von Zahlungen durch den Auftraggeber wegen Forderungen aus anderen Vertragsverhältnissen ist ausgeschlossen.

4. SCHUTZ DER ERGEBNISSE; GEHEIMHALTUNG

Der Auftragnehmer erhält für jede untersuchte Probe einen Prüfbericht. Alle Ergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die untersuchten Proben. Eine Vervielfältigung der Prüfergebnisse ohne Erlaubnis des Auftragnehmers ist nicht statthaft.

Alle in Zusammenhang mit Aufträgen erhaltenen Informationen über betriebliche Details werden vom Auftragnehmer geheim gehalten. Ergebnisse und Konzepte, die im Zusammenhang mit einem Auftrag erarbeitet werden, werden dem Auftraggeber zur Verfügung gestellt und ohne seine Zustimmung weder Dritten bekannt gegeben noch veröffentlicht.

Die Übermittlung von Prüfergebnissen über das Internet erfolgt nur mit Einverständnis des Kunden. Diese erfolgt verschlüsselt als e-mail, die Haftung für den Schutz der Prüfergebnisse endet mit dem Öffnen und Entschlüsseln der Prüfberichte beim Kunden.

5. GEWÄHRLEISTUNG

Der Auftragnehmer wird die übertragenen Aufgaben mit größter Sorgfalt durchführen. Für Mängel, die auf einer unklaren Auftragsbeschreibung des Auftraggebers, auf fehlerhafte oder unzureichende Probenahme oder durch Fehlinformationen über Proben beruhen, leistet der Auftragnehmer keine Gewähr.

Sollte der Auftragnehmer die Verantwortung für eine vom Auftraggeber gewünschte Ausführung eines Leistungsteils ablehnen, ist der Auftraggeber berechtigt, den betreffenden Leistungsteil selbst zu erbringen oder durch Dritte erbringen zu lassen. In diesem Falle ist der Auftragnehmer für diesen Leistungsteil von der Gewährleistung entbunden.

6. HAFTUNG

Im übrigen haftet der Auftragnehmer, sofern nicht Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit vorliegt, oder eine zugesicherte Eigenschaft fehlt, nur für die schuldhaft Verletzung wesentlicher Vertragspflichten. In diesen Fällen ist der Ersatz des Auftraggebers auf den vertragstypischen vorhersehbaren Schaden beschränkt. Die Haftung für alle übrigen Schäden, insbesondere Folgeschäden, mittelbare Schäden oder entgangener Gewinn, ist ausgeschlossen. Ebenso ist der Ersatz ausgeschlossen, soweit der Schaden im Einzelfall den Auftragswert übersteigt.

7. SCHLUSSBESTIMMUNGEN

Der Auftraggeber willigt in die geschäftsnotwendige Verarbeitung und Speicherung seiner Daten ein; dies gilt als Benachrichtigung im Sinne des § 26 Abs. 1 Bundesdatenschutzgesetz.

Für das Vertragsverhältnis gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland.

Gerichtsstand ist – soweit gesetzlich zulässig – Gräfelfing

Allgemeine Bestimmungen

Alle Preise sind zuzüglich der jeweiligen gesetzlichen Umsatzsteuer; ein Skontoabzug kann nicht gewährt werden. Gebührenänderungen vorbehalten. Nicht in diesem Katalog aufgeführte Analysen und Beratungen werden nach Zeitaufwand berechnet.

Der Auftraggeber erhält für jede Untersuchung einen Bericht.

Beim Einsenden von Proben ist mitzuteilen, welche Untersuchungen durchgeführt werden sollen. Um die Erledigung zu beschleunigen, wird die Mitteilung am besten den Proben selbst beigelegt und die dem jeweiligen Analysenumfang entsprechende(n) Codenummer(n) angegeben.

Tagessätze Beratung (Basis 8 Stunden Tag)

Die Tagessätze für Senior Experten (z.B. Geschäftsführung),

Berater, technisches Personal und die Nutzung unseres

Technikums (ohne Personal) erhalten sie auf Anfrage

Das Technikum beinhaltet die Versuchsbrauerei, die Versuchsmälzerei, die Abfüllanlage, das mikrobiologische oder das chemisch-technische Labor

Reisezeiten werden mit dem halben Beratungssatz berechnet.

Zuzüglich Spesen (z.B. Fahrtkosten 0,5 €/km, Flugkosten oder Übernachtungen).

Festpreise Versuchssude

<i>Sud</i>	<i>2000,00 €</i>
<i>Filtration</i>	<i>800,00 €</i>
<i>Abfüllung Flaschen (ohne Leergut)</i>	<i>1000,00 €</i>
<i>Abfüllung Keg (ohne Leergut)</i>	<i>200,00 €</i>

Bier

Code	Beschreibung	Probemenge	Preis
1010	Bieranalyse - klein	1 Flasche	€ 20,00
	Extrakt, Alkohol, Stammwürze, Vergärungsgrad, Farbe, pH-Wert		
1030	Erweiterte Bieranalyse 1010, EVG, Bittereinheiten (EBC), Schaum (Nibem), Kohlendioxid, Jodwert	4 Flaschen	€ 115,00
1050	Vollständige Diätbier-Analyse Stammwürze (dest.), Vergärungsgrad, EVG, Eiweiß (gesamt), belastende Kohlenhydrate (vergärbare Extrakt, Gesamtglucose), verdauliche Kohlenhydrate, Proteineinheiten, physiologischer Brennwert	4 Flaschen	auf Anfrage
1060	Nährwertanalyse Alkohol, verwertbare Kohlenhydrate, Eiweißgehalt, physiologischer Brennwert, Proteineinheiten	2 Flaschen	auf Anfrage
1810	Acetoin	100 ml	auf Anfrage
1110	Alkohol (Bieranalysator)	300 ml	€ 18,00
1120	Alkohol (Destillation)	500 ml	auf Anfrage
1700	Aluminium (AAS)	1 Flasche*	€ 45,00
10202	Aminosäuren (HPLC)	100 ml	auf Anfrage
1320	Anthocyanogene	300 ml	€ 60,00
1520	Ascorbinsäure	1 Flasche	€ 62,00
1375	β-Glucan	200 ml	€ 40,00
1130	Bittereinheiten (EBC)	300 ml	€ 36,00
1140	Bitterstoffe (Iso-α- und α-Säuren) Rigby-Bars	300 ml	€ 65,00
1710	Calcium (phot.)	1 Flasche*	€ 25,00
1620	Calcium-Oxalat (Trübungsneigung)	1 Flasche	€ 98,00
1585	Chlorid (HPLC)	100 ml	€ 45,00
1800	Chrom (AAS)	1 Flasche*	€ 45,00
1530	Citronensäure	100 ml	€ 62,00
1870	Diacetyl, gesamt + 2,3-Pentandion, gesamt	1 Flasche	€ 55,00
1850	DMS, frei	1 Flasche	€ 65,00
1860	DMS, frei + DMS-P	1 Flasche	€ 140,00
1720	Eisen (phot.)	1 Flasche	€ 25,00
1540	Essigsäure	100 ml	€ 62,00
1510	Ethanol (enzymatisch)	1 Flasche	€ 75,00
1500	Ethanol (gaschromatographisch)	1 Flasche	€ 65,00
1150	Endvergärungsgrad	500 ml	€ 25,00
1160	Extrakt	300 ml	€ 12,00
1170	Farbe (visuell durch Farbvergleich)	300 ml	€ 9,00
1180	Farbe (spektralphotometrisch)	300 ml	€ 16,00
10101	Fettsäuren und Fettsäureester	1 Flasche	auf Anfrage

Chemisch technische Analyse

Code	Beschreibung	Probemenge	Preis
1880	Filterierbarkeit	500 ml	€ 58,00
1190	Forciertest (0/40 °C oder 0/60 °C)	3 Flaschen/15 Dosen	€ 35,00
1550	Fructose (enzymatisch)	200 ml	€ 62,00
10102	Gärungsnebenprodukte - Gruppenanalyse 1 Acetaldehyd, Essigsäureethylester, n-Propanol, 2-Methyl-1-Propanol, 2-Methylbutanol, 3-Methylbutanol	1 Flasche	auf Anfrage
10105	Gärungsnebenprodukte - Gruppenanalyse 2 Acetaldehyd, Essigsäureethylester, n-Propanol, i-Butanol, i-Amylacetat, Amylalkohole, Gesamt-Diacetyl, Gesamt-Pentandion	1 Flasche	auf Anfrage
1245	Gesamtsäure - Acidität	200 ml	€ 28,00
1560	Glucose (enzymatisch)	200 ml	€ 62,00
1600	Glyzerin (enzymatisch)	200 ml	€ 62,00
1380	Gushing-Test (Ca-/Oxalat)		€ 100,00
1200	Jodnormalität (visuell)	100 ml	€ 8,00
1210	Jodwert (spektralphotometrisch)	200 ml	€ 32,00
1730	Kalium (AAS)	1 Flasche*	€ 45,00
1220	Kohlendioxid (manometrisch)	2 Flaschen	€ 25,00
1740	Kupfer (phot.)	1 Flasche*	€ 25,00
1230	Luft im Flaschenhals (Trichtermethode)	2 Flaschen	€ 25,00
1750	Magnesium (AAS)	1 Flasche*	€ 45,00
1760	Mangan (AAS)	1 Flasche*	€ 45,00
1580	Maltose + Maltotriose (enzymatisch)	500 ml	€ 62,00
1543	Milchsäure (enzymatisch)	200 ml	€ 62,00
1545	Milchsäure (HPLC)	200 ml	€ 78,00
1790	Molybdän (AAS)	1 Flasche*	€ 45,00
1770	Natrium (AAS)	1 Flasche*	€ 45,00
1590	Nitrat	1 Flasche	€ 60,00
1595	Nitrit	1 Flasche	€ 60,00
1610	Oxalsäure (enzymatisch)	10 ml	€ 50,00
1340	Pasteurisationsnachweis	2 Flaschen	€ 46,00
10800	Proteinaseaktivität	1 Flasche	€ 70,00
1240	pH (Glaselektrode)	200 ml	€ 8,00
1330	Polyphenole (phot.)	200 ml	€ 45,00
1335	Reduktionsvermögen (ITT)	1 Flasche	€ 36,00
1570	Saccharose (enzymatisch)	200 ml	€ 62,00
1250	Sauerstoff, gelöst (elektrochemisch)	2 Flaschen	€ 25,00
1260	Schaum (Nibem)	3 Flaschen	€ 30,00
1270	Schaum (Ross & Clark)	3 Flaschen	auf Anfrage
1350	Schwefeldioxid (Destillationsmethode)	1 Flasche	€ 46,00
1910	Sensorische Beurteilung	2 Flaschen	€ 25,00

Chemisch technische Analyse

Code	Beschreibung	Probemenge	Preis
1920	Sensorische Dreiecksprüfung (7 Tester)	5 Flaschen	€ 150,00
1280	Stammwürze (Bieranalysator)	300 ml	€ 18,00
1450	Stickstoff - alpha-Amino	50 ml	€ 60,00
1460	Stickstoff - Formol	100 ml	€ 36,00
1470	Stickstoff - gesamt-löslicher	200 ml	€ 19,00
1420	Stickstoff - koagulierbarer	500 ml	€ 50,00
10204	Stickstoff - Lundinfraktionen	1000 ml	€ 78,00
1430	Stickstoff - Magnesiumsulfat-fällbarer	200 ml	€ 50,00
1440	Stickstoff - Phosphormolybdänsäure-fällbarer	200 ml	€ 50,00
1587	Sulfat	1 Flasche	€ 62,00
1360	Thiobarbitursäurezahl	200 ml	€ 35,00
1290	Trübung	2 Flaschen	€ 15,00
1390	Überschäumvolumen	2 Flaschen	€ 15,00
1300	Vergärungsgrad	300 ml	€ 18,00
10103	Vinylguajakol, 4-	1 Flasche	auf Anfrage
1370	Viskosität	500 ml	€ 30,00
1780	Zink (AAS)	1 Flasche*	€ 35,00
10205	Zuckerzusammensetzung Fructose, Glucose, Saccharose, Maltose, Maltotriose	200 ml	€ 115,00

1 Flasche = 500 ml nur für diese Analyse nutzbar

1 Flasche * = in Kombination mit anderen so gekennzeichneten Analysen nutzbar

Chemisch technische Analyse

Würze

Code	Beschreibung	Probemenge	Preis
2010	Würzeanalyse - klein Extrakt, Farbe (phot), pH, Jodnormalität (phot.), Endvergärungsgrad	500 ml	€ 60,00
2020	Würzeanalyse mit Stickstoffverhältnissen 2010 + Stickstoff gesamt, koag. und FAN	1000 ml	€ 135,00
2030	Würzeanalyse - vollständig 2020 + Bittereinheiten (EBC), Zink (AAS), Viskosität	1500 ml, mind. 2 getrennte Gefäße	€ 230,00
1700	Aluminium (AAS)	1 Flasche*	€ 45,00
10202	Aminosäuren (HPLC)	100 ml	auf Anfrage
2210	Anthocyanogene	300 ml	€ 60,00
1375	β-Glucan	300 ml	€ 40,00
2110	Bittereinheiten (EBC)	300 ml	€ 36,00
2120	Bitterstoffe (Iso Alpha- und Alpha-Säuren) Rigby-Bars	300 ml	€ 65,00
1710	Calcium (phot.)	1 Flasche*	€ 25,00
1585	Chlorid	100 ml	€ 50,00
1800	Chrom (AAS)	1 Flasche*	€ 45,00
1850	DMS, frei	100 ml	€ 65,00
1860	DMS, frei + DMS-P	100 ml	€ 140,00
1720	Eisen (phot.)	1 Flasche	€ 25,00
2130	Endvergärungsgrad	500 ml	€ 25,00
2140	Extrakt	300 ml	€ 12,00
2160	Farbe, spektralphotometrisch	300 ml	€ 16,00
2150	Farbe, visuell (Hellige Neokomparator)	300 ml	€ 9,00
2215	Feststoffe in Würze	1000 ml	auf Anfrage
10203	Fettsäuren [C6-C12]	500 ml	auf Anfrage
1380	Gushing-Test (Ca-/Oxalat)	1 Flasche	€ 100,00
2180	Jodwert (spektralphotometrisch)	200 ml	€ 32,00
2220	Kühltrub (Membranfilter)	500 ml	€ 58,00
1740	Kupfer (phot.)	1 Flasche*	€ 25,00
1750	Magnesium (AAS)	1 Flasche*	€ 45,00
1760	Mangan (AAS)	1 Flasche*	€ 45,00
1790	Molybdän (AAS)	1 Flasche*	€ 45,00
1770	Natrium (AAS)	1 Flasche*	€ 45,00
1590	Nitrat	1 Flasche	€ 60,00
1595	Nitrit	1 Flasche	€ 60,00
1610	Oxalsäure (enzyme.)	200 ml	€ 50,00
2190	pH-Wert (Glaselektrode)	200 ml	€ 8,00
2230	Polyphenole (Gerbstoffe)	200 ml	€ 45,00
2235	Reduktionsvermögen (ITT)	200 ml	€ 36,00
2240	Schwefeldioxid (Destillation)	1 Flasche	€ 46,00
1450	Stickstoff - alpha-Amino	50 ml	€ 60,00

Chemisch technische Analyse

Code	Beschreibung	Probemenge	Preis
1460	Stickstoff - Formol	200 ml	€ 36,00
1410	Stickstoff - gesamt	200 ml	€ 19,00
1420	Stickstoff - koagulierbarer	500 ml	€ 50,00
10204	Stickstoff - Lundinfraktionen	1000 ml	€ 78,00
1430	Stickstoff - Magnesiumsulfat-fällbarer	200 ml	€ 50,00
1587	Sulfat	100 ml	€ 55,00
2250	Thiobarbitursäurezahl (TBZ)	200 ml	€ 35,00
12190	Trübung	1 Flasche	€ 15,00
2260	Viskosität	500 ml	€ 30,00
1780	Zink (AAS)	1 Flasche*	€ 35,00
10205	Zuckerzusammensetzung Fructose, Glucose, Saccharose, Maltose, Maltotriose	200 ml	€ 115,00

1 Flasche = 500 ml nur für diese Analyse nutzbar

1 Flasche * = in Kombination mit anderen so gekennzeichneten Analysen nutzbar

Malz und Schrot

Code	Beschreibung	Probemenge	Preis
3010	Malzanalyse (kurz) Wasser, Extrakt FS+GS, Farbe, Verzuckerung, Geruch der Maische, Aussehen der Würze, Filtration, pH	500 g	€ 40,00
3020	Malzanalyse + Stickstoffverhältnisse 3010 + ges. Eiweiß, lösl. Stickstoff, ELG, Friabilimetertest	1000 g	€ 71,00
3030	Malzanalyse 1 (erweitert) 3020 + 2 zusätzliche Untersuchungen nach Wahl	1000 g	€ 115,00
3040	Malzanalyse 2 (erweitert) 3020 + 4 zusätzliche Untersuchungen nach Wahl	1500 g	€ 155,00
als zusätzliche Untersuchungen gelten: Endvergärungsgrad, Kochfarbe, Viskosität, VZ 45 °C			
3050	Mechanische Analyse Blattkeimlänge, Friabilimeter, hl-Gewicht, Sortierung, Tausendkorngewicht, Mehlkörperbeschaffenheit - Schnittprobe	1000 g	€ 70,00
3060	Karamalz-/ Farbmalzanalyse Wasser, Extrakt, Würzefarbe	500 g	€ 40,00
3070	NIT-Analyse (gemäß kalibrierten Parametern) Wasser, Extrakt (Fein- und Grobschrot), Eiweiß, lösl. Stickstoff	1000 g	€ 30,00
10005	Aflatoxin B 1	250 g	auf Anfrage
10303	alpha-Amylase	100 g	€ 60,00
10304	alpha-Amylase, beta-Amylase	200 g	€ 95,00
3510	Arsen (AAS)	100 g*	€ 70,00
3180	β-Glucan*	200 g	€ 40,00
3185	β-Glucan aus 65 °C Maische	200 g	€ 65,00
3110	Blattkeimlänge	50 g	€ 12,00
3520	Blei (AAS)	100 g*	€ 68,00
3530	Cadmium (AAS)	100 g*	€ 68,00
3540	Calcium (phot.)	100 g*	€ 25,00
3550	Chrom (AAS)	100 g*	€ 68,00
10004	Deoxynivalenol (DON), Vomitoxin	100 g	auf Anfrage
3200	Diastatische Kraft	200 g	€ 60,00
3710	DMS+ DMS-P	150 g	auf Anfrage
3709	DMS-P	150 g	auf Anfrage
3560	Eisen (phot.)	100 g*	€ 25,00
3210	Endvergärungsgrad*	200 g	€ 25,00
3280	Farbe (spektralphotometrisch)*	200 g	€ 20,00
3120	Friabilimetertest	200 g	€ 22,00
3130	Glasigkeit (Schleifmethode)	200 g	€ 22,00

Chemisch technische Analyse

Code	Beschreibung	Probemenge	Preis
10305	Gushingneigung nach Donhauser et al.	1000 g	€ 85,00
3140	hl-Gewicht	500 g	€ 12,00
3190	Homogenität/Modifikation	100 g	€ 48,00
2170	Jodnormalität der Kongresswürze (visuell)	200 g	€ 10,00
3290	Jodwert der Labortreber (Grobschrot)*	200 g	€ 65,00
3570	Kalium (AAS)	100 g*	€ 65,00
3220	Kochfarbe*	200 g	€ 25,00
3000	Kongreßmaische	200 g	€ 25,00
3580	Kupfer (phot.)	100 g*	€ 25,00
3590	Magnesium (AAS)	100 g*	€ 65,00
3600	Mangan (AAS)	100 g*	€ 62,00
3150	Mehlkörperbeschaffenheit - Schnittprobe	200 g	€ 12,00
3610	Natrium (AAS)	100 g*	€ 65,00
3195	Nitrosamine	250 g	auf Anfrage
1610	Oxalsäure (enzymatisch)	200 g	€ 50,00
3230	pH (Glaselektrode)*	200 g	€ 8,00
3620	Quecksilber (AAS)	100 g*	€ 70,00
10007	Rohfett	200 g	€ 45,00
10306	Rote Körner, differenziert	300 g	€ 23,00
3910	Schrotsortierung und Spelzenvolumen	600 g	€ 30,00
3630	Selen (AAS)	100 g*	€ 50,00
3810	Sensorik Malz	200 g	€ 15,00
10301	Sortenidentifizierung (Elektrophorese)	50 g	auf Anfrage
10302	Sortenreinheit (Elektrophorese)	50 g	auf Anfrage
3160	Sortierung	300 g, bei größerer Probemenge evtl. mehrfache Sortierung notwendig!!	€ 17,00
3360	Stickstoff - alpha Amino*	200 g	€ 60,00
3370	Stickstoff - Formol*	200 g	€ 36,00
3310	Stickstoff - gesamt*	200 g	€ 19,00
3320	Stickstoff - koagulierbarer*	200 g	€ 50,00
3330	Stickstoff - löslich*	200 g	€ 22,00
3340	Stickstoff - Magnesiumsulfat-fällbarer*	200 g	€ 50,00
3350	Stickstoff - Phosphormolybdänsäure-fällbarer*	200 g	€ 50,00
3170	Tausendkorngewicht	200 g	€ 15,00
3225	Thiobarbitursäurezahl*	200 g	€ 35,00
1290	Trübung*	200 g	€ 15,00
3240	Verzuckerungszeit (Jodnormalität)*	200 g	€ 5,00
3250	Viskosität*	200 g	€ 30,00
3255	Viskosität aus 65 °C Maische	200 g	€ 46,00
3260	VZ 45 °C*	300 g	€ 23,00
3270	Wassergehalt	100 g	€ 12,00
3640	Zink (AAS)	100 g*	€ 35,00

* = in Verbindung mit Maischversuch,

* Menge = 200g für
Maischversuch

Rohfrucht

Code	Beschreibung	Probemenge	Preis
4010	Rohfruchtanalyse (kurz) Wasser, Eiweiß	100 g	€ 28,00
4020	Gerste (erweiterte Analyse) 4010 + Tausendkorngewicht, Hektolitergewicht, Keimfähigkeit [Wasserstoffperoxid-Methode], Sortierung, Keimenergie nach 3 und 5 Tagen	1000 g	€ 110,00
4030	Gerste (mechanische Analyse) Hektolitergewicht, Sortierung, Tausendkorngewicht, Mehlkörperbeschaffenheit (Schnittprobe)	1000 g	€ 48,00
4040	Mais-/ Reis-/ Hirseanalyse Wasser, Eiweiß, Extrakt, Verkleisterungstemperatur, Fett	500 g	€ 135,00
4110	Asche	200 g	€ 36,00
4120	Auswuchs (Kupfersulfat-Methode)	100 g	€ 22,00
4130	Eiweiß	100 g	€ 22,00
4140	Extrakt	100 g	€ 42,00
4160	Hektolitergewicht	500 g	€ 12,00
4170	Keimenergie nach 3 und 5 Tagen	100 g	€ 32,00
4190	Keimfähigkeit (Wasserstoffperoxid-Methode)	100 g	€ 28,00
4180	Keimfähigkeit (Vitascope)	50	€ 28,00
4200	Mehlkörperbeschaffenheit	200 g	€ 12,00
4050	NIT-Gerstenanalyse	1000 g	€ 17,00
4150	Rohfett	100 g	€ 52,00
10301	Sortenidentifizierung (Elektrophorese)	50 g	auf Anfrage
10302	Sortenreinheit (Elektrophorese)	50 g	auf Anfrage
4210	Sortierung	300 g, bei größerer Probenmenge evtl. mehrfache Sortierung notwendig!!	€ 19,00
4220	Tausendkorngewicht	100 g	€ 15,00
4230	Verkleisterungstemperatur	200 g	auf Anfrage
4250	Wasserempfindlichkeit	100 g	€ 28,00
4240	Wassergehalt	50 g	€ 12,00

Treber

Code	Beschreibung	Probemenge	Preis
5010	Analyse Nasstreber Wasser, auswaschbarer und aufschließbarer Extrakt, Gesamtextrakt	1000 g	€ 45,00
5020	Analyse Trockentreber auswaschbarer und aufschließbarer Extrakt, Gesamtextrakt	500 g	€ 45,00
5110	aufschließbarer Extrakt	500 g	€ 38,00
5120	auswaschbarer Extrakt	500 g	€ 19,00
5130	Wassergehalt	300 g	€ 12,00

Hopfen

Code	Beschreibung	Probemenge	Preis
6010	Hopfenanalyse (kurz) Konduktometerwert, Wassergehalt (MEBAK)	200 g	€ 58,00
6020	Hopfenanalyse (erweitert) Konduktometerwert, Wassergehalt, Alpha-Säuren und Beta-Säuren (HPLC)	400 g	auf Anfrage
6110	Alpha-Säuren und Beta-Säuren (HPLC)	200 g	auf Anfrage
6120	Auflösungszeit der Pellets	100 g	€ 12,00
6130	Handbonitierung	500 g	€ 22,00
6140	Harzfraktionierung (MEBAK) Gesamtharze, Gesamtweichharze, Konduktometerwert, β -Fraktion, Hartharze	200 g	€ 95,00
6150	Hopfenöle (Destillationsmethode)	200 g	auf Anfrage
6160	Konduktometerwert (MEBAK)	200 g	€ 53,00
6170	Nitrat	20 g	€ 90,00
6180	Schwefeldioxid (Destillationsmethode)	200 g	€ 46,00
6109	Teilchengröße der Pellets	100 g	€ 22,00
6200	Wassergehalt	100 g	€ 12,00

Wasseruntersuchung

Code	Beschreibung	Probemenge	Preis
7010	Härteanalyse (klein) Gesamthärte, Karbonathärte, p- und m-Wert	500 ml	€ 34,00
7020	Analyse zur Beurteilung f. Brauzwecke Gesamthärte, Karbonathärte, p- und m-Wert, Resthärte (bleibende Härte), Kalziumhärte (komplexometrisch), Magnesiumhärte, pH-Wert, Gesamtalkalität, Restalkalität, Aussehen, Geruch, Geschmack	1000 ml	€ 60,00
7030	Vollständige Analyse für Brauzwecke 7020 + Ammonium, Eisen Mangan, Silikat, Sulfat, Chlorid, freies Chlor, Nitrat (Dimethylphenol- Methode), Nitrit, Phosphat, Abdampfrückstand, Oxidierbarkeit	2000 ml	€ 250,00
7040	Chemische Analyse zur Beurteilung der hygienischen Beschaffenheit eines Wassers, Ammonium, Nitrat, Nitrit, Chlorid, Beurteilung	1500 ml	€ 180,00
7050	Chemische Analyse gemäß Anlage 2 Abschnitt I zu § 2 Abs. 1 der TVO vom 05.12.1990 Arsen, Blei, Cadmium, Chrom, Nickel, Quecksilber, Cyanid, Flourid, Nitrat, Nitrit, polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe, organische Chlorverbindungen, Beurteilung	2000 ml	€ 360,00
7060	Untersuchung auf zulässige Grenzwerte für natürliches Mineralwasser gemäß Anlage 1 zu § 2 der Mineral- und Tafelwasserverordnung vom 01.08.1984/05.12.1990 Arsen, Antimon, Blei, Cadmium, Chrom (gesamtes), Nickel, Quecksilber, Selen, Borat, Barium, Beurteilung	2000 ml	€ 310,00
7120	Abdampf- und Glührückstand	1000 ml	€ 38,00
7110	Abdampfrückstand	500 ml	€ 21,00
7340	aggressive Kohlensäure	1000 ml	€ 28,00
7130	Aluminium (AAS)	*	€ 45,00
7140	Ammonium-Verbindungen	500 ml	€ 40,00
7150	Antimon (AAS)	*	€ 45,00
7160	Arsen (AAS)	*	€ 46,00
7170	Barium (AAS)	*	€ 45,00
7180	Blei (AAS)	*	€ 45,00
7200	Calcium, allein (komplexometrisch)	100 ml	€ 19,00
7190	Cadmium (AAS)	*	€ 45,00
7210	Calcium (AAS)	*	€ 45,00
7220	Calcium und Magnesium komplexometrisch	200 ml	€ 35,00
7240	Chlorid	100 ml	€ 19,00
7250	Chrom (AAS)	*	€ 45,00
7255	Cobalt (AAS)	*	€ 45,00
7260	Cyanid (elektrometrisch)	100 ml	€ 45,00
7270	Eisen (AAS)	*	€ 40,00

Chemisch technische Analyse

Code	Beschreibung	Probemenge	Preis
7280	Fluorid (elektrometrisch)	100 ml	€ 45,00
7330	freie Kohlensäure	500 ml	€ 20,00
7230	freies Chlor (Toluidin-Methode)	100 ml	€ 17,00
7290	Gesamthärte (komplexometrisch)	500 ml	€ 19,00
7300	Glührückstand	500 ml	€ 20,00
7310	Kalium (AAS)	*	€ 40,00
7320	Karbonathärte, p- und m-Wert	500 ml	€ 18,00
7350	Kupfer (AAS)	*	€ 40,00
7360	Leitfähigkeit	100 ml	€ 12,00
7370	Magnesium (AAS)	*	€ 40,00
7380	Mangan (AAS)	*	€ 40,00
7390	Natrium (AAS)	*	€ 40,00
7400	Nickel (AAS)	*	€ 45,00
7410	Nitrat (Dimethylphenol-Methode)	100 ml	€ 22,00
7420	Nitrit	100 ml	€ 22,00
7580	Oberflächenspannung	500 ml	€ 45,00
7430	Öl	500 ml	€ 65,00
7440	Organische Chlorverbindungen Summe an 1,1,1-Trichlormethan, Trichlorethylen, Tetrachlorethylen, Dichlormethan, Tetrachlorkohlenstoff	250 ml	€ 100,00
7450	Oxidierbarkeit (KMnO ₄ -Verbrauch)	500 ml	€ 25,00
7460	Phenole (wasserdampflich)	1000 ml	€ 55,00
7470	Phosphat	100 ml	€ 22,00
7480	pH-Wert (Glaselektrode)	500 ml	€ 8,00
7490	Polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe	1000 ml	€ 80,00
7100	Pufferung	500 ml	€ 22,00
7500	Quecksilber (AAS)	*	€ 46,00
7510	Sauerstoff gelöst (elektrochemisch)	1000 ml	€ 22,00
7520	Selen (AAS)	*	€ 46,00
7530	Sensorische Analyse	500 ml	€ 12,00
	Aussehen, Geruch, Geschmack		
7540	Silber (AAS)	*	€ 45,00
7550	Silikat	100 ml	€ 22,00
7560	Sulfat	100 ml	€ 26,00
7570	Zink (AAS)	*	€ 40,00

* = Kationen in einer 500 ml Probe bestimmbar!

spezielle Gefäße für PAK, organische Chlorverbindungen, Schwermetalle, Cyanid, Pflanzenschutzmittel (siehe Merkblatt TwVO QM-HB 5.8.1)

Süssgetränke

Code	Beschreibung	Probemenge	Preis
8010	Gesamtanalyse Extrakt oder Leitfähigkeit, Gesamtsäure, Kohlendioxid, pH	2 Flaschen	€ 58,00
8110	Ascorbinsäure	1 Flasche	€ 62,00
8135	Aspartam	1 Flasche	€ 65,00
8120	Citronensäure	200 ml	€ 62,00
8140	Extrakt (Dichtemessung)	300 ml	€ 12,00
8215	Farbe (photometrisch)	200 ml	€ 16,00
8150	Fructose (enzymatisch)	200 ml	€ 62,00
8160	Gesamtsäure (titrimetrisch)	200 ml	€ 28,00
8170	Glucose (enzymatisch)	200 ml	€ 62,00
8005	Invertierung AFG-Probe	500 ml	€ 25,00
8130	Koffein	1 Flasche	€ 65,00
8180	Kohlendioxid (manometrisch)	2 Flaschen	€ 25,00
8190	Leitfähigkeit	300 ml	€ 12,00
8200	Nitrat (enzymatisch)	300 ml	€ 65,00
8210	pH-Wert (Glaselektrode)	200 ml	€ 8,00
8220	Saccharose (enzymatisch)	200 ml	€ 62,00
8230	Sensorische Beurteilung	2 Flaschen	€ 20,00

Sole

Code	Beschreibung	Probemenge	Preis
9010	Sammelanalyse Alkalität, Ammoniak, Dichte, pH-Wert, Pufferkapazität	2000 ml	€ 75,00
9110	Alkalität (p- und m-Wert)	500 ml	€ 18,00
9120	Ammoniak	200 ml	€ 22,00
9130	Dichte (°Baumé)	200 ml	€ 12,00
9140	pH-Wert (Glaselektrode)	200 ml	€ 8,00
9150	Pufferkapazität	500 ml	€ 22,00

Filter- und Stabilisierungsmittel

Code	Beschreibung	Probemenge	Preis
9510	Calcium (bielöslich)	100 g	€ 46,00
9520	Eisen (bielöslich)	100 g	€ 70,00
9530	Geschmacksabgabe an Bier	100 g	€ 50,00
9540	Glühverlust	100 g	€ 35,00
9550	pH-Wert (Glaselektrode)	100 g	€ 10,00
9560	Wassergehalt	100 g	€ 12,00
9570	Wasserwert (nach Schenk)	300 g	€ 75,00

Sonderuntersuchungen

Code	Beschreibung	Probemenge	Preis
10001	Formaldehyd	2 Flaschen	auf Anfrage
10008	Halogencarbonsäuren	2 Flaschen	auf Anfrage
10006	Monobromessigsäure	2 Flaschen	auf Anfrage
10003	Quartenäre Ammoniumverbindungen		auf Anfrage
10104	Tenside		auf Anfrage
7800	Abwasseranalyse		auf Anfrage

Mikrobiologische Analyse

Bier

allgemein

Code	Beschreibung	Benötigte Probemenge wenn nicht vermerkt, 500 ml	Preis
20911	Makroskopie angesetzter Proben		€ 8,00
20910	Mikroskopie angesetzter Proben		€ 16,00
20200	Mikroskopische Voruntersuchung		€ 16,00
20231	Mikroskopische Voruntersuchung von Bodensatz	mind. 1 ml	€ 16,00
20097	Probenvorbereitung Mikrobiologie		€ 20,00
20252	Standprobe Bier	2 Flaschen	€ 22,00
20095	Vereinzelungsausstrich		€ 26,00
20140	Plattenausstrich auf Kristallviolett-Agar, aerob Saccharomyces Fremdhefen		€ 32,00
20141	Plattenausstrich auf Lysin-Agar, aerob Nichtsaccharomyces Fremdhefen		€ 42,00
20160	Plattenausstrich auf Melibiose-Agar Differenzierung UG - OG Hefen		€ 42,00

Bier, unfiltriert

Code	Beschreibung	Benötigte Probemenge wenn nicht vermerkt, 500 ml	Preis
20107	Flüssiganreicherung in Doemens-Select-Bouillon bierschädigende Bakterien		€ 25,00
20251	Flüssiganreicherung in Doemens-Select-Konzentrat bierschädigende Bakterien		€ 26,00
20272	Flüssiganreicherung in Würze, aerob Hefen/Schimmelpilze		€ 26,00
20273	Flüssiganreicherung in Würze, aerob + Doemens- Select Bouillon Hefen/Schimmelpilze, bierschädigende Bakterien		€ 31,00
20274	Flüssiganreicherung in Würze, aerob + Doemens- Select Bouillon + Standard-I-Bouillon, aerob bierschädigende Bakterien, Hefen/Schimmelpilze; aerobe, mesophile GKZ		€ 36,00
20150	Flüssiganreicherung in endvergorenem Bier übervergärende Hefen		€ 30,00
20109	Mikroskopische Voruntersuchung + Plattenausstrich auf Doemens-Select-Agar bierschädigende Bakterien		€ 29,00
20111	Mikroskopische Voruntersuchung + Plattenausstrich auf Doemens-Select-Agar + Standard-I-Agar bierschädigende Bakterien, aerobe, mesophile GKZ		€ 33,00
20130	Zellzahl mittels Haemocytometer		€ 38,00
20101	Plattenausstrich auf Standard-I-Agar, aerob aerobe, mesophile GKZ		€ 25,00
20102	Plattenausstrich auf Würze-Agar, aerob Hefen/Schimmelpilze		€ 25,00

Mikrobiologische Analyse

Code	Beschreibung	Benötigte Probemenge wenn nicht vermerkt, 500 ml	Preis
20103	Plattenausstrich auf Doemens-Select-Agar bierschädigende Bakterien		€ 25,00
20105	Plattenausstrich auf Standard-I-Agar, Würze-Agar, Doemens-Select-Agar bierschädigende Bakterien, Hefen/Schimmelpilze; aerobe, mesophile GKZ		€ 36,00

Bier, filtriert

Code	Beschreibung	Benötigte Probemenge wenn nicht vermerkt, 500 ml	Preis
20241	Membranfiltration auf Standard-I-Agar, aerob aerobe, mesophile GKZ		€ 28,00
20240	Membranfiltration auf Würze-Agar, aerob Hefen		€ 28,00
20239	Membranfiltration auf Würze-Agar, anaerob Hefen		€ 28,00
20250	Membranfiltration auf Doemens-Select-Agar bierschädigende Bakterien		€ 28,00
20260	Membranfiltration auf Würze-Agar, aerob + Doemens-Select-Agar Hefen, bierschädigende Bakterien		€ 33,00
20261	Membranfiltration auf Standard-I-Agar, aerob + Würze-Agar, aerob + Doemens-Select-Agar aerobe, mesophile GKZ, Hefen, bierschädigende Bakterien		€ 38,00
20161	Membranfiltration auf Kristallviolett-Agar Saccharomyces Fremdhefen		€ 34,00
20162	Membranfiltration auf Lysin-Agar Nichtsaccharomyces Fremdhefen		€ 44,00
20163	Membranfiltration auf Melibiose-Agar Differenzierung UG - OG Hefen		€ 44,00
20164	Membranfiltration in endvergorenes Bier übervergärende Hefen		€ 31,00

Mikrobiologische Analyse

Würze

Code	Beschreibung	Benötigte Probemenge wenn nicht vermerkt, 500 ml	Preis
20910	Mikroskopie angesetzter Proben		€ 16,00
20200	Mikroskopische Voruntersuchung		€ 16,00
20231	Mikroskopische Voruntersuchung von Bodensatz		€ 16,00
20097	Probenvorbereitung Mikrobiologie		€ 20,00
20095	Vereinzelungsausstrich		€ 26,00
20220	Flüssiganreicherung in Doemens-Select-Konzentrat bierschädigende Bakterien		€ 28,00
20210	Standprobe Würze Hefen/Bakterien		€ 22,00
20211	Standprobe Würze + Actidion Würzebakterien		€ 28,00
20212	Standprobe Würze + Chloramphenicol Hefen/Schimmelpilze		€ 28,00
20221	Standprobe Würze + Flüssiganreicherung mit Doemens-Select-Konzentrat bierschädlicher Bakterien		€ 35,00
20101	Plattenausstrich auf Standard-I-Agar aerobe, mesophile GKZ		€ 25,00
20102	Plattenausstrich auf Würze-Agar Hefen/Schimmelpilze		€ 25,00
20112	Zweite Anreicherung		€ 14,00

Mikrobiologische Analyse

Hefeprobe

Code	Beschreibung	Benötigte Probemenge	Preis
20911	Makroskopie angesetzter Proben		€ 8,00
20910	Mikroskopie angesetzter Proben		€ 16,00
20100	Mikroskopische Voruntersuchung		€ 16,00
20097	Probenvorbereitung Mikrobiologie		€ 20,00
20095	Vereinzelausstrich		€ 26,00
20131	Zellzahl kolonienbildende Einheiten		€ 60,00
20130	Zellzahl mittels Haemocytometer		€ 38,00
20170	Zuckerverwertung (je Zucker)		€ 25,00
20112	Zweite Anreicherung		€ 14,00
20110	Mikroskopische Voruntersuchung + Lebend-Tot-Nachweis (Phasenkontrast), Plattenausstrich auf Doemens-Select-Agar bierschädigende Bakterien		€ 32,00
20109	Mikroskopische Voruntersuchung + Plattenausstrich auf Doemens-Select-Agar bierschädigende Bakterien		€ 28,00
20111	Mikroskopische Voruntersuchung + Plattenausstrich auf Doemens-Select-Agar + Standard-I-Agar Bierschäd. Bakterien, aerobe, mesophile GKZ		€ 33,00
20121	Methylenblaufärbung Lebend/Tot Nachweis		€ 15,00
20120	Phasenkontrastmikroskopie Lebend/Tot Nachweis		€ 12,00
20122	Fluoreszenzmikroskopie Lebend/Tot Nachweis		€ 25,00
20107	Flüssiganreicherung in Doemens-Select-Bouillon bierschädigende Bakterien		€ 26,00
20150	Flüssiganreicherung in endvergorenem Bier übervergärende Hefen		€ 30,00
20370	Gärprobe in Würze		€ 25,00
20174	Genotypisierung Mikrosatelliten		€ 180,00
20173	Genotypisierung mittels Sequenzanalyse		€ 180,00
20171	Phänotypisierung mittels API-Test		€ 60,00
20103	Plattenausstrich auf Doemens-Select-Agar, bierschädigende Bakterien		€ 26,00
20140	Plattenausstrich auf Kristallviolett-Agar, aerob Saccharomyces Fremdhefen		€ 32,00
20141	Plattenausstrich auf Lysin-Agar, aerob Nichtsacch. Fremdhefen		€ 42,00
20160	Plattenausstrich auf Melibiose-Agar Diff. UG - OG Hefen		€ 42,00
20101	Plattenausstrich auf Standard-I-Agar, aerob aerobe, mesophile GKZ		€ 25,00

Süßgetränke

Code	Beschreibung	Benötigte Probemenge wenn nicht vermerkt, 500 ml	Preis
20910	Mikroskopie angesetztter Proben		€ 16,00
20300	Mikroskopische Voruntersuchung		€ 16,00
20097	Probenvorbereitung Mikrobiologie		€ 20,00
20095	Vereinzelungsausstrich		€ 26,00
20330	Flüssiganreicherung in SSL + Gussplatte mit Orangen-Fruchtsaft-Agar Getränkeschädlinge (Hefen, Schimmelpilze, Bakterien)		€ 32,00
20355	Membranfiltration auf Standard-I-Agar + Orangen- Fruchtsaft-Agar, aerob + anaerob aerobe, mesophile GKZ; Getränkeschädlinge (Hefen, Schimmelpilze, Bakterien)		€ 38,00
20350	Membranfiltration auf Orangen-Fruchtsaft-Agar, aerob + anaerob Getränkeschädlinge (Hefen, Schimmelpilze, Bakterien)		€ 33,00
20360	Gussplatte in Orangen-Fruchtsaft-Agar aerobe + anaerobe Hefen		€ 27,00
20365	Gussplatte in Würze-Agar Hefen, Schimmelpilze		€ 27,00
20401	Membranfiltration in Lactose Bouillon E.Coli + Coliforme		€ 35,00
20403	Membranfiltration auf Endo-Agar E.Coli + Coliforme		€ 35,00

Mikrobiologische Analyse

Wasser

Code	Beschreibung	Benötigte Probemenge wenn nicht vermerkt, 500 ml	Preis
20410	Untersuchung von Trinkwasser ohne Coli.-Differenzierung		€ 58,00
20430	E.Coli / Coliforme ohne Differenzierung		€ 30,00
20432	Differenzierung E. Coli / Coliforme		€ 30,00
20440	Koloniezahl		€ 30,00
20450	Fäkalstreptokokken		auf Anfrage
20455	Differenzierung Fäkalstreptokokken		auf Anfrage
20460	Pseudomonas aeruginosa		auf Anfrage
20465	Differenzierung Pseudomonas aeruginosa		auf Anfrage
20470	Clostridien		auf Anfrage
20475	Differenzierung Clostridien		auf Anfrage
	Untersuchung und Probenahme TwVO auf Anfrage		auf Anfrage

MTVO

Code	Beschreibung	Benötigte Probemenge wenn nicht vermerkt, 500 ml	Preis
20510	Untersuchung MTVO ohne Differenzierung nur E. Coli + Coliforme		€ 60,00
20520	E.Coli / Coliforme nach MTVO		€ 32,00
20525	Differenzierung E. Coli / Coliforme		auf Anfrage
20560	Koloniezahl nach MTVO		€ 30,00
20530	Fäkalstreptokokken nach MTVO		€ 30,00
20535	Differenzierung Fäkalstreptokokken		auf Anfrage
20540	Pseudomonas aeruginosa nach MTVO		€ 30,00
20545	Differenzierung Pseudomonas aeruginosa		auf Anfrage
20550	Clostridien nach MTVO		€ 30,00
20555	Differenzierung Clostridien		auf Anfrage

Raum-/Druckluft, CO₂

Code	Beschreibung	Benötigte Probemenge	Preis
20281	Air-Sampler auf Doemens-Select-Agar bierschädigende Bakterien		€ 28,00
20284	Air-Sampler auf Endo-Agar, aerob E. Coli + Coliforme		€ 28,00
20283	Air-Sampler auf Orangen-Fruchtsaft-Agar, aerob oder anaerob Getränkeschädlinge (Hefen, Schimmelpilze, Bakterien)		€ 28,00
20280	Air-Sampler auf Standard-I-Agar, aerob aerobe, mesophile GKZ		€ 28,00
20282	Air-Sampler auf Würze-Agar, aerob Hefen, Schimmelpilze		€ 28,00

Filter- und Stabilisierungsmittel

Code	Beschreibung	Benötigte Probemenge	Preis
20097	Probenvorbereitung Mikrobiologie		€ 20,00
20910	Mikroskopie angesetzter Proben		€ 16,00
20200	Mikroskopische Voruntersuchung		€ 16,00
20241	Membranfiltration auf Standard-I-Agar, aerob aerobe, mesophile GKZ		€ 28,00
20240	Membranfiltration auf Würze-Agar, aerob Hefen, Schimmelpilze		€ 28,00
20250	Membranfiltration auf Doemens-Select-Agar bierschädigende Bakterien		€ 28,00
20270	Flüssiganreicherung in Standard-I-Bouillon aerobe, mesophile GKZ		€ 26,00
20272	Flüssiganreicherung in Würze, aerob Hefen, Schimmelpilze		€ 26,00
20107	Flüssiganreicherung in Doemens-Select-Bouillon bierschädigende Bakterien		€ 26,00
20251	Flüssiganreicherung in Doemens-Select-Konzentrat bierschädigende Bakterien		€ 26,00
20273	Flüssiganreicherung in Würze, aerob + Doemens- Select Bouillon Hefen, Schimmelpilze; bierschädigende Bakterien		€ 31,00
20274	Flüssiganreicherung in Würze, aerob + Doemens- Select Bouillon + Standard-I-Bouillon, aerob aerobe, mesophile GKZ, Hefen/Schimmelpilze, bierschädigende Bakterien		€ 36,00
20101	Plattenausstrich auf Standard-I-Agar, aerob aerobe, mesophile GKZ		€ 25,00
20102	Plattenausstrich auf Würze-Agar, aerob Hefen, Schimmelpilze		€ 25,00
20103	Plattenausstrich auf Doemens-Select-Agar bierschädigende Bakterien		€ 26,00
20275	Plattenausstrich auf Standard-I-Agar, Würze-Agar, Doemens-Select-Agar aerobe, mesophile GKZ, Hefen/Schimmelpilze, bierschädigende Bakterien		€ 36,00

Schadorganismen, Befunde

Code	Beschreibung	Benötigte Probemenge	Preis
20911	Makroskopie angesetzter Proben		€ 8,00
20910	Mikroskopie angesetzter Proben		€ 16,00
20095	Vereinzelungsausstrich		€ 26,00
20920	Nachweis Cytochromoxidase		€ 8,00
20700	Nachweis der Schädlichkeit		€ 58,00
20171	Phänotypisierung mittels API-Test		€ 60,00
20400	Flüssiganreicherung in Laktose-Bouillon		€ 36,00
20380	Gärprobe in Getränk/Standardmedium		€ 58,00
20370	Gärprobe in Würze		€ 25,00
20173	Genotypisierung mittels Sequenzanalyse		€ 180,00

Brau-/Spül/-Brauchwasser, Desinfektionsmittel, Gereinigte Gebinde, Wischproben

Allgemein

Code	Beschreibung	Benötigte Probemenge	Preis
20910	Mikroskopie angesetzter Proben		€ 16,00
20200	Mikroskopische Voruntersuchung		€ 16,00
20097	Probenvorbereitung Mikrobiologie		€ 20,00
20095	Vereinzelungsausstrich		€ 26,00
20610	Aerobe meso- und thermophile GKZ		€ 35,00

Brauerei

Code	Beschreibung	Benötigte Probemenge	Preis
20241	Membranfiltration auf Standard-I-Agar, aerob aerobe, mesophile GKZ		€ 28,00
20240	Membranfiltration auf Würze-Agar, aerob Hefen		€ 28,00
20239	Membranfiltration auf Würze-Agar, anaerob Hefen		€ 28,00
20250	Membranfiltration auf Doermens-Select-Agar bierschädigende Bakterien		€ 28,00
20260	Membranfiltration auf Würze-Agar, aerob + Doemens-Select-Agar Hefen, bierschädigende Bakterien		€ 33,00
20261	Membranfiltration auf Standard-I-Agar, aerob + Würze-Agar, aerob + Doemens-Select-Agar, anaerob aerobe, mesophile GKZ, Hefen, bierschädigende Bakterien		€ 38,00

AFG

Code	Beschreibung	Benötigte Probemenge	Preis
20340	Membranfiltration auf Orangen-Fruchtsaft-Agar, aerob Getränkeschädlinge (Hefen, Schimmelpilze, Bakterien)		€ 28,00
20345	Membranfiltration auf Orangen-Fruchtsaft-Agar, anaerob Getränkeschädlinge (Hefen, Schimmelpilze, Bakterien)		28,00 €
20350	Membranfiltration auf Orangen-Fruchtsaft-Agar, aerob + anaerob Getränkeschädlinge (Hefen, Schimmelpilze, Bakterien)		33,00 €
20355	Membranfiltration auf Standard-I-Agar + Orangen-Fruchtsaft-Agar, aerob + anaerob Getränkeschädlinge (Hefen, Schimmelpilze, Bakterien)		38,00 €

Desinfektionsmittel

20617	Desinfektionsmitteltest EN 1650		auf Anfrage
20618	Desinfektionsmitteltest EN 1276		auf Anfrage

Nährböden und Versandmaterial Hefebank und Mikroorganismensammlung

PCR-Untersuchung aller für die Brauerei relevanten Probenarten

Code	Beschreibung	Benötigte Probemenge	Preis
22000	PCR-Identifizierung von bierschädlichen Bakterien (Pediococcen, Lactobacillen)		€ 50,00
22100	PCR-Identifizierung von bierschädlichen Bakterien (Pectinatus, Megaspheara)		€ 50,00
22110	PCR-Unterscheidung von Kulturhefen (obergärige und untergärige Hefen)		€ 50,00
22120	PCR-Identifizierung von übervergärenden Hefen (<i>S. diastaticus</i>)		€ 50,00
22130	PCR-Identifizierung von <i>S. bayanus</i> / <i>S. pastorianus</i>		€ 50,00
22140	PCR-Identifizierung von <i>Dekkera bruxellensis</i> , <i>Dekkera anomala</i> , <i>Pichia anomala</i> und <i>Pichia membranaefaciens</i>		€ 50,00

Ansprechpartner:

Dr. Andreas Brandl

e-mail: brandl@doemens.org

Tel.: 089-85805-35

Fax: 089-85805-39

Nährböden und Versandmaterial Hefebank und Mikroorganismensammlung

Nährböden und Versandmaterial

Code	Beschreibung	Preis
20085	Doemens-Select-Agar (1l)	€ 35,00
20086	Doemens-Select-Bouillon (1l)	€ 35,00
20087	Doemens-Select-Konzentrat (1l)	€ 38,00
20088	Doemens-Select-Agar-Pulver (zur Herstellung von 2l Fertignährböden)	€ 45,00
20089	Doemens-Select-Bouillon-Pulver (zur Herstellung von 2l Fertignährböden)	€ 45,00
20090	Doemens-Select-Konzentrat-Pulver (zur Herstellung von 2l Fertignährböden)	€ 52,00
20093	lb easy Agar (1l)	€ 39,00
20094	lb lique Bouillon (1l)	€ 39,00
20095	lb yeast Agar (1l)	€ 39,00
20096	lb Nik Schnelltest (Unterscheidung gärfähige/nichtgärfähige Hefen) (1 Test)	€ 9,00
20097	lb Jos Schnelltest (Unterscheidung ober-/untergärrige Hefen) (1 Test)	€ 9,00
20091	Laborbox	
20092	Hefeversandbeutel	

Hefebank und Mikroorganismensammlung

Code	Beschreibung	Preis
20770	Anlegen einer Reinkultur	€ 460,00
20760	Reinzuchtheife auf Schrägagar*	€ 78,00
20750	Reinzuchtheife, flüssig (500 ml)*	€ 95,00
20765	Trockenhefen*	€ 45,00
20850	Bakterienkulturen*	€ 80,00

* zzgl. Verpackung und Versand

