

**Contrôle des contaminants
de la bière
au cours du brassage**

La gamme NBB® de Döhler

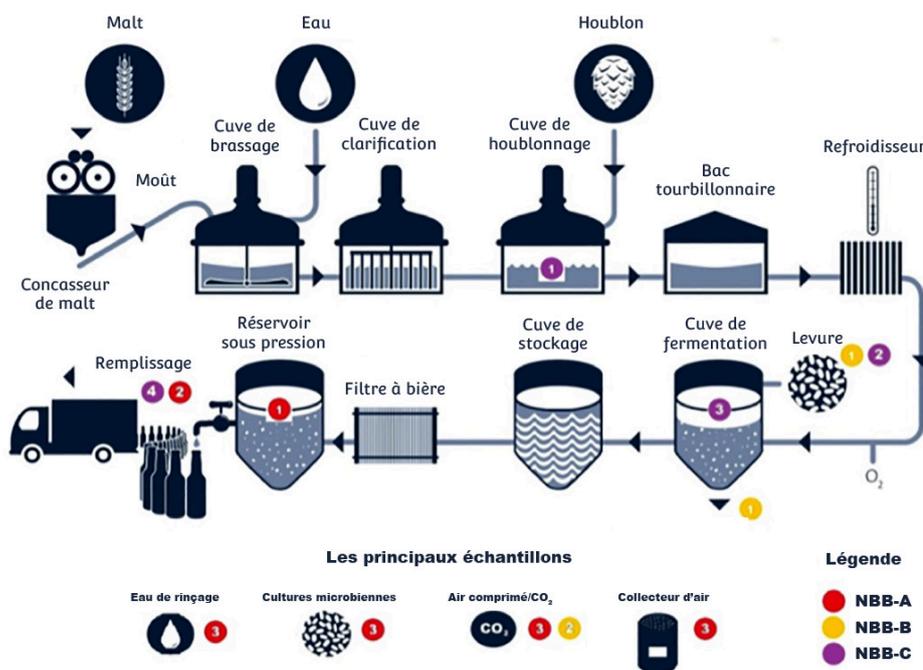
La gamme de produits NBB® créée par DÖHLER permet de :

- Vérifier l'absence de contaminants tout au long du processus de brassage,
- Identifier avec précision le lieu de contamination et l'agent ayant contaminé le brassin.

- + Mise en place d'actions correctives sur mesure
- + Résultats fiables et rapides sur site
- + Facilité de mise en oeuvre

En Allemagne, cette gamme est utilisée par 80% des brasseries et 90% d'entre elles affichent ainsi le label de qualité DOHLER.

Le processus de brassage et les risques associés



CONTAMINANTS		RISQUES	MILIEUX DOHLER	
Bactéries lactiques	<i>Pediococcus</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Goût acide, manque de corps, goût peu sucré, bière trouble • Diminution anormale du pH 	● ● ●	Tous
	<i>Lactobacillus</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Densité finale en dessous de celle prévue • Taux d'alcool inférieur • Bouteilles qui peuvent exploser ou jaillir à l'ouverture 		
Bactéries acétiques	<i>Acetobacter et Acetomonas</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Goût et arôme aigre, bière trouble • Diminution anormale du pH • Diminution anormale du taux d'alcool 		NBB-B-Am
Autres bactéries	<i>Enterobacter</i>	• Bactérie pathogène pour le consommateur	● ● ●	Q-Check Kit
	<i>Klebsiella</i>	• Odeur anormale	●	
	<i>Pantoea</i>	• Goût pomme verte	● ●	
	<i>Lactococcus</i>	• Arôme de beurre rance	Tous	
	<i>Pectinatus</i>	• Odeur oeuf pourri	●	
Levures exogènes	<i>Megasphaera</i>	• Odeur anormale		NBB-B-Am
	<i>Brettanomyces etc.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Goût de pomme verte / levure / cidre / pop-corn / choucroute / médicament ou banane • Odeur de légumes cuits • Atténuation anormalement élevée 	●	



Les produits

NBB-Agar ●



Analyse : Formation de colonies & Changement de l'indicateur
Échantillons : Eau/Air/Bière
Bactéries détectables :
Lactobacillus spp
Lactococcus spp, Enterobacter Pectinatus
Megasphaera
Pediococcus damnosus
Kocuria kristinae
Format d'utilisation : Boîte de Pétri
Conditionnement : Bouteilles en verre 9x250 mL
Référence : 061.004709.02

+ Temps de préparation réduit par fonte directe dans la bouteille
+ Détection visuelle simple

NBB-Bouillon ●



Analyse : Turbidité & Changement de l'indicateur
Échantillons : Levure/Dépôt de fond de cuve/CO₂, air compressé
Bactéries détectables :
Pediococcus damnosus
Lactobacillus
Enterobacter
Format d'utilisation : Tubes à essai
Conditionnement : Bouteilles en verre 9x250 mL

Référence : 061.004710.02

+ Utilisation directe du milieu liquide
+ Détection visuelle simple

NBB-Concentré ●

Analyse :
Dépôt de turbidité
Échantillons :
Moût/Bière trouble de levure
Bactéries détectables :
Pediococcus damnosus
Lactobacillus spp
Format d'utilisation :
Milieu de culture liquide
Conditionnement :
Bouteilles en verre 9x250 mL



Référence : 061.004711.02

+ Utilisé pour ajuster la sélectivité exigée :
• La simple addition de l'échantillon de bière permet l'analyse
• Contrôle final au microscope

Analyse : Changement de l'indicateur & analyse au microscope
Échantillons : Prélèvements sur écouvillons
Bactéries détectables : Pediococcus damnosus, Lactobacillus, Enterobacter
Format d'utilisation : Tubes à essai
Conditionnement : Tubes à essai 15mL x 20



Référence : 061.004723.02

NBB-B-Am

Analyse :
Formation de colonies
Changement de l'indicateur
Échantillons :
Eau/Air/Bière
Bactéries détectables :
Lactobacillus spp
Lactococcus spp
Enterobacter
Pectinatus
Megasphaera
Pediococcus damnosus
Kocuria kristinae
Format d'utilisation : Boîte de Pétri
Conditionnement : Bouteilles en verre 9x250 mL



Référence : 061.004706.02

+ Suivi simple de l'hygiène, analyse des points faibles et des tendances
+ Échantillonnage aux points cruciaux du processus de brassage
+ Utilisation directe du milieu liquide
+ Détection visuelle simple

NBB-Poudre



Analyse : Formation de colonies & Changement de l'indicateur - Turbidité & Changement de l'indicateur
Échantillons : Eau/Air/Bière/Levure/ Dépôt de fond de cuve/CO₂, air compressé
Bactéries détectables :
Lactobacillus spp, Lactococcus spp, Pectinatus, Megasphaera
Pediococcus damnosus, Kocuria kristinae, Lactobacillus, Enterobacter
Format d'utilisation : Boîte de Pétri & tubes à essai
Conditionnement :
Sachet en aluminium 300 grammes

Référence : 061.004716.02

+ Production interne de NBB-A et de NBB-B en utilisant de la bière de sa propre production



Conditionnement :
Écouvillons dans tubes - testeurs 10 mL x 20

Référence : 061.104706.02



Q-Check Kit

Référence : 061.011753.00

Vous êtes à la recherche d'une solution simple et fiable pour le contrôle qualité microbiologique ?

Le QCheck® Kit DÖHLER spécialement conçu pour les brasseurs contient tous les outils et milieux de culture nécessaires pour garantir un contrôle qualité complet tout au long du processus de brassage ! **Ce kit contient en effet l'ensemble des composants individuels de la gamme NBB® ainsi que le milieu LMC destiné à l'analyse de l'eau pour la détection de E.Coli et les micro-organismes coliformes.**

- + Prêt-à-l'emploi : facilité d'utilisation des milieux de culture sans aucune préparation
- + Tout ce dont vous avez besoin à portée de main : le kit dispose d'un manuel d'utilisation illustré
- + Évaluation simple des résultats du contrôle : code couleur clair et facilement interprétable
- + Résultats fiables : entièrement testé, le kit permet d'obtenir des résultats optimums concernant la composition de l'échantillon

Les différentes matières premières utilisées lors du processus de brassage telles que l'eau, l'eau de rinçage et la levure peuvent ainsi être analysées avant la fermentation pour prévenir toute contamination microbiologique. Les bactéries peuvent non seulement être détectées dans la bière mais l'hygiène de l'environnement, et notamment l'environnement de production, de la mise en bouteille, ou même de la distribution peuvent également être analysés de manière précise.

Accessoires obligatoires

Produits	Accessoires	Références
NBB-A	Pipettes Pasteur 5mL stériles et Ballon à pipeter	276.357772.02 & 100.009250.15
	Boîtes de Pétri stériles	091.093102.02
	Jarre d'anérobiose	416.260671.02
NBB-B	Écouvillons stériles ou Micropipette 100-1000 µL	256.100420.02 / 102.003319.04
	Cônes	102.003319.19
NBB-C	Bouteilles échantillon stériles à taquet d'oscillation métallique	724.004001.03
	Pipettes sérologiques à usage unique 10mL et Ballon à pipeter	276.357773.02 & 100.009250.15
	Eau distillée stérile	180.600500.60
NBB-B-Am	Écouvillons stériles	256.100420.02

Contactez le support clients pour plus d'informations sur commercial@humeau.com ou au **02.40.93.53.53**



LABORATOIRES HUMEAU est une entreprise de distribution de produits de laboratoires avec une forte expertise dans le domaine **agro-alimentaire** ainsi que d'**analyses et de la mesure de contrôle**.

Nous commercialisons donc les produits en relation avec ces domaines :

- Densimètres
- Thermomètres
- Contrôles de surfaces
- Oxymètres
- pH-mètres

www.humeau.com