

## CIL 100 : Bière - analyses physico-chimiques

### Descriptif du programme :

- Circuit créé en 2019
- **25 participants de 10 pays**
- 4 essais par campagne
- Le délai d'analyse est fixé à 4 semaines
- Les échantillons sont envoyés par transporteur express le 15 de chaque mois.



### Planning :

DATE	CODE	MATRICE	VOLUME
Octobre	04100	Bière aromatisée	6 x 33 cl
Janvier	02100	Bière brune	6 x 33 cl
Avril	01100	Bière blonde	6 x 33 cl
Juin	03100	Bière sans alcool	6 x 33 cl

### PARAMETRES

La liste des paramètres par matrice dépend de la nature de l'échantillon

**Analyses physiques** : Atténuation apparente, masse volumique, densité relative, extrait sec (reel, apparent et primitif), amertume, cendres, turbidité, Couleur EBC à 430 nm, teneur en O<sub>2</sub> dissous, tenue de la mousse

**Sucres** : sucres totaux, glucose, fructose, glucose + fructose, maltose, maltotetraose, maltotriose, arabinose, xylone, saccharose

**Acides organiques** : pH, acidité totale, acidité volatile, acide acétique, acide L-malique, acide L-lactique

**Alcools** : Titre alcoométrique volumique, 2-méthylbutanol, 3-méthylbutanol, 2-méthylbutanol + 3-méthylbutanol

**Autres composés organiques** : Ethanal, acétal, acétate d'éthyle, aldéhydes totaux, diacétyle

**Cations** : Cuivre, Plomb, Fer, Magnésium, Potassium, Sodium, Calcium, Zinc

**Phosphates**

**Dioxyde de soufre**

**Dioxyde de carbone**

**Surpression**

**Valeurs nutritionnelles** : Glucides, Lipides, Protéines, Energie

Ce calendrier vous est proposé à titre informatif. Il peut être soumis à des changements pour des raisons techniques. Pour connaître les dates exactes d'échéance et les paramètres pour chaque essai, référez-vous à votre espace adhérent sur [www.bipea.org](http://www.bipea.org)