

CATALOGUE ANALYSES BRASSERIE 2024

L'analyse fine en brasserie révolutionne le pilotage des procédés : validation des intrants et des pratiques brassicole, pilotage précis des fermentations en fonction de la matière première, optimisation de la réserve aromatique, contrôle des défauts et de leur apparition...

Ces nombreuses applications complètent l'analyse sensorielle et confortent le travail du brasseur.

Contactez nos chimistes : ils sont à votre disposition pour échanger sur vos besoins et évaluer avec vous l'opportunité de ces analyses dans votre contexte.

Légende

Méthodes analytiques



Nos analyses reposent sur les techniques de spectrométrie de masse, couplées à la chromatographie liquide ou gazeuse (LC-MS, GC-MS).



Les analyses marquées de ce symbole bénéficient de la méthode de **dilution isotopique**. La dilution isotopique est une technique d'analyse quantitative reposant sur l'usage d'étalons internes spécifiques qui améliore significativement la justesse et la répétabilité des résultats obtenus. Cette technique repose sur la capacité de synthèse des molécules étalons, savoir-faire unique de NYSEOS.

Thiols

Les thiols jouent un rôle important en brasserie car ils contribuent à des arômes complexes et recherchés, tels que des notes d'agrumes, de goyave et de fruit de la passion.

Avoir une mesure quantitative précise des thiols dans les houblons et les bières, offre un avantage compétitif aux brasseurs permettant de contrôler et d'optimiser les profils aromatiques, tout en assurant une constance et une qualité supérieure aux bières.

Code	Matrice	Molécules analysées	Descripteurs
THIOLS ET PRECURSSEURS DE THIOLS			
VA-4THIOLS	Houblon / Bière	MENU THIOLS (4 molécules) 3-sulfanylhexanol (3SH), 3-Sulfanyl-4-methylpentan-1-ol (3S4MP) acétate de 3-sulfanylhexyle (3SHA), 4-méthyl-4-sulfanylpentan-2-one (4SMP)	 Pamplemousse Fruit de la passion
VA-PRTHI	Houblon / Malt / Bière / Moût	PRECURSSEURS DE THIOLS (6 molécules) cystéine-3SH, cysteinyl-glycine-3SH, γ -glutamyl-cystéine-3SH, glutathion-3SH, cystéine-4SMP et glutathion-4SMP	 Précurseurs de Thiols
VA-PRTHI-AL	Houblon / Malt / Bière / Moût	PRECURSSEURS DU 3SH COMPLEMENTAIRE cysteinyl-glycine-3SH-al, γ -glutamyl-cystéine-3SH-al et glutathion-3SH-al	 Précurseurs de Thiols

Code	Matrice	Molécules analysées	Descripteurs
AUTRES COMPOSANTES CLEFS DE L'AROME			
VA-TERP	Houblon / Bière	TERPENOLS (7 molécules) <i>Linalol, Géraniol, Nérol, Citronelol, α-Terpinéol, cis-Rose Oxyde et trans-Rose Oxyde</i>	Floral, citron
VA-ESTERS	Bière	ESTERS (12 molécules) <i>Acétate d'hexyle, acétate d'isoamyle, acétate de 2-phényléthyle, décanoate d'éthyle, hexanoate d'éthyle, octanoate d'éthyle, butanoate d'éthyle, 2-hydroxypropanoate d'éthyle, 3-hydroxybutanoate d'éthyle, 2-méthylbutanoate d'éthyle, 2-méthylpropanoate d'éthyle, 2-hydroxyisocaproate d'éthyle</i>	Fruité
VA-BOISE	Bière	MARQUEURS DU BOISE (16 molécules) <i>4-méthyl guaiacol, 5-méthyl furfural, cis-isoegenol, cis-whiskey lactone, ethyl vanillin, eugenol, furfural, guaiacol, maltol, o-cresol, syringaldehyde, syringol, trans-2-nonenal, trans-isoegenol, trans-whiskey lactone et vanillin</i>	Boisé / Vanillé / Fumé
DEFAUTS ORGANOLEPTIQUES			
VA-ACET	Bière	ACETATE D'ÉTHYLE <i>Acétate d'éthyle</i>	Solvant / Vernis
VA-DMS	Bière	DMS <i>Sulfure de diméthyle</i>	Légumes cuits / Maïs en boîte
VA-PDMS	Bière / Moût	POTENTIEL EN DMS <i>Mesure indirecte du Sulfure de diméthyle après libération chimique</i>	Précurseurs du DMS
VA-SL2	Bière	SOUFRES LEGERS <i>2-mercaptoethanol, Ethanethiol, Méthanethiol et sulfure d'hydrogène</i>	Œuf pourri / Croupi / Goût de lumière
VA-SL3	Bière	MENU REDUCTION (13 molécules) <i>Sulfure d'hydrogène, Methanthiol, Ethanthiol, 2-mercaptoethanol, 2-(methylthio)-1-ethanol, 3-(methylthio)-1-propanol, 5-(2-hydroxyethyl)-4-methylthiazole, benzothiazole, diethyl disulfide, diethyl sulfide, dimethyl disulfide, ethyl thioacetate et methyl thioacetate</i>	Soufrés négatif
VA-DIACET	Bière	DIACETYLE TOTAL <i>Butane-2,3-dione</i>	Beurre
VA-T2N	Bière	TRANS-2-NONENAL <i>Trans-2-nonénal</i>	Papier-carton / Savoneu
VA-ALDE	Bière	ALDEHYDES (16 molécules) <i>2,4-décadiénal, 2-méthylbutanal, 2-méthylpropanal, 3-méthylbutanal, 5-méthylfurfural, benzaldéhyde, décanal, furfural, heptanal, hexanal, méthional, nonanal, octanal, pentanal, 2-phénylacétaldéhyde, trans-2-nonénal</i>	Miel / Amande amère / Noix / Patate cuite
VA-ACIDE	Bière	ACIDES CHAINES COURTES (6 molécules) <i>Acide butanoïque, acide hexanoïque, acide octanoïque, acide decanoïque, acide isobutyrique, acide isovalérique</i>	Fromage / Rance
VA-PHEN2	Bière	ETHYLS PHENOLS <i>4-éthylguaiacol, 4-éthylphénol</i>	Ecurie / Clou de girofle / Epicee
VA-HA	Bière / Bouchon	HALOHANISOLES <i>2,3,4,5,6-pentachloroanisole (PCA) 2,3,4,6-tetrachloroanisole (TeCA) 2,4,6-trichloroanisole (TCA) 2,4,6-tribromoanisole (TBA)</i>	Odeur de moisi / « goût de bouchon »

La liste des paramètres analysée n'est pas exhaustive, contactez-nous pour toute demande.
Devis sur demande



✉ contact@nyseos.fr

📞 04 67 72 06 41

Site du Groupe ICV

La Jasse de Maurin

34970 LATTES

www.nyseos.fr