

Analytik

Chemisch-technisch

Artikel-Nr.	Artikelbezeichnung
CT-1010	Gerste: Keimfähigkeit (EBC Methode) <i>MEBAK, R, 2006, Kap. 1.4.1.1 Keimfähigkeit (Färbemethode)</i>
CT-1020	Sortierung (EBC-Methode) Gerste, Malz <i>MEBAK, R, 2006, 1.3.1</i>
CT-1240	visueller Schimmelbefall (rote Körner) Gerste, Malz <i>Eigenmethode in Anlehnung an MEBAK, R, 2006, 1.2.7 (Kornanomalien)</i>
CT-2010	Handbonitierung Gerste, Malz <i>MEBAK, R, 2006, 1.2</i>
CT-2030	Malz: Kleine Schrotsortierung <i>MEBAK, "WBBM", 2012, Kap. 1.1.1</i>
CT-2040	Malz: Spelzenvolumen (Schrot) <i>MEBAK, "WBBM", 2012, Kap. 1.1.2</i>
CT-2050	Malz: Große Schrotsortierung <i>MEBAK, "WBBM", 2012, Kap. 1.1.1 + 1.1.2</i>
CT-2060	Wassergehalt (EBC-Methode) Gerste, Malz <i>MEBAK, R, 2006, Kap. 3.1.4.1</i>
CT-2100	Malz: Extrakt (EBC-Methode) <i>MEBAK, R, 2006, Kap. 3.1.4.2.2 (Kongreßmaisverfahren)</i>
CT-2101	Malz : Extrakt der isothermen 65°C Maische <i>MEBAK, R, 2006, Kap. 3.1.4.11</i>
CT-2102	Malz : Extrakt der VZ 45° Maische <i>MEBAK, R, 2006, Kap. 3.1.4.11</i>
CT-2110	Malz: Wassergehalt, Extrakt <i>MEBAK, R, 2006, Kap. 3.1.4.1 + 3.1.4.2.2 (Kongreßmaisverfahren)</i>
CT-2120	Malz: Extrakt (in Röst- und Karamelmalz) EBC-Methode <i>MEBAK, R, 2006, Kap. 3.2.2</i>
CT-2150	Malz: Extrakt, Endvergärungsgrad der Kongreßwürze <i>MEBAK, R, 2006, Kap. 3.1.4.10.1.2 (EBC-Mathode)</i>
CT-2200	Malz: Friabilimeter <i>MEBAK, R, 2006, Kap. 3.1.3.6.1 (EBC-Methode)</i>

Analytik

Chemisch-technisch

Artikel-Nr.	Artikelbezeichnung
CT-2210	Malz: β -Glucan, kolorimetrisch <i>MEBAK, R, 2006, Kap. 3.1.4.9.2 (EBC-Methode)</i>
CT-2230	Malz: Extrakt Differenz <i>MEBAK, Bd.1, 1997, Kap. 4.1.4.2.10</i>
CT-2240	Gesamtstickstoff in Trs. Gerste, Malz <i>MEBAK, R, 2006, Kap. 3.1.4.5.1.1 (EBC-Methode)</i>
CT-2250	Malz: Extrakt, löslicher Stickstoff <i>MEBAK, R, 2006, Kap. 3.1.4.5.2.1 (EBC-Methode)</i>
CT-2260	Malz: Extrakt, Kolbachzahl <i>MEBAK, R, 2006, Kap. 3.1.4.5.3 (EBC-Methode)</i>
CT-2270	Malz: Extrakt, Alpha-Aminostickstoff <i>MEBAK, R, 2006, Kap. 3.1.4.5.5.1 (EBC-Methode)</i>
CT-2300	Malz: Alpha-Amylase nach Phadebas <i>Methode "Ulmer Spatz"</i>
CT-2310	Malz: Diastatische Kraft nach Windisch-Kolbach <i>MEBAK, R, 2006, Kap. 3.1.4.6 (EBC-Methode)</i>
CT-2330	Malz: Extrakt, pH-Wert <i>MEBAK, R, 2006, Kap. 3.1.4.2.7 (EBC-Methode)</i>
CT-2340	Malz: Extrakt, Farbe <i>MEBAK, R, 2006, Kap. 3.1.4.2.8.2 (EBC-Methode)</i>
CT-2345	Malz: Extrakt, Farbe in Röst- und Karamelmalz (EBC-Methode) <i>MEBAK, R, 2006, Kap. 3.2.3</i>
CT-2360	Malz: Extrakt, Kochfarbe <i>MEBAK, R, 2006, Kap. 3.1.4.2.9 (EBC-Methode)</i>
CT-2370	Malz: Extrakt, Viskosität (Kapillare) <i>MEBAK, R, 2006, Kap. 3.1.4.4.4</i>
CT-2390	Malz: Extrakt, Thiobarbitursäurezahl (TBZ) <i>MEBAK, R, 2006, Kap. 3.1.4.14</i>
CT-2400	Malz: Malzanalyse I <i>beinhaltet folgende Parameter: Wassergehalt, Extrakt Differenz oder isotherme 65°C Maische, Gesamt-N, lösli.N, Farbe, Viskosität, Verzuckerung</i>

Analytik

Chemisch-technisch

Artikel-Nr.	Artikelbezeichnung
CT-2410	Malz: Malzanalyse II <i>beinhaltet folgende Parameter ; Wassergehalt, Extrakt Kongreßmaische, Gesamt-N, lösl. N, Extrakt isotherme 65° Maische, Beta-Glucan aus der 65°C Maische</i>
CT-2450	Malz: Malzanalyse III <i>beinhaltet folgende Parameter : Wassergehalt, Extrakt Differenz, Extrakt der isothermen 65° Maische, Friabilimeter, Gesamt-N, lösl.N., Farbe, Kochfarbe, Verzuckerung, Beta-Glucan aus Kongreßmaische und 65°C Maische</i>
CT-2480	Malz: Gushingtest (mod. Carlsberg-Test) <i>MEBAK, R, 2006, Kap. 3.1.4.21.2 /Vers.2 (2011)</i>
CT-2500	Treber: Auswaschbarer Extrakt (Schnellmethode) <i>MEBAK, WBBM, 2012, Kap. 1.4.3.1</i>
CT-2510	Treber: Auswaschbarer Extrakt, lufttr. (EBC-Methode) <i>MEBAK, WBBM, 2012, Kap. 1.4.3.2</i>
CT-2530	Treber: Wassergehalt (EBC-Methode) <i>MEBAK, WBBM, 2012, Kap. 1.4.2</i>
CT-2540	Treber: Restwassergehalt im Trockentreber <i>MEBAK, WBBM, 2012, Kap. 1.4.2</i>
CT-2550	Treber: Wassergehalt, Extrakte komplett <i>beinhaltet folgende Parameter : Restwassergehalt der vorgetrockneten Treber, Gesamtextrakt, aufschließbarer- und auswaschbarer Extrakt nach MEBAK, WBBM, 2012, Kap. 1.4.3.2 + 1.4.4.1</i>
CT-2560	Jodwert der Betriebstreber <i>MEBAK, WBBM, 2012, Kap. 1.4.5</i>
CT-3010	Extrakt (Biegeschwinger) Bier, Würze, Sonstiges <i>MEBAK, WBBM, 2012, Kap.2.9.2.3</i>
CT-3020	Bier: Stammwürze und Vergärung (Destillation) <i>MEBAK, WBBM, 2012, Kap. 2.9.4 (Referenzmethode-EBC)</i>
CT-3030	Bier: Stammwürze und Vergärung Alcolyzer <i>MEBAK, WBBM, 2012, Kap.2.9.6.3</i>
CT-3031	Bestimmung des Alkoholgehaltes (Destillation) <i>MEBAK, WBBM, 2012, Kap.2.9.4</i>
CT-3032	Bestimmung des Alkoholgehaltes (Alcolyzer Bier Plus) <i>MEBAK, WBBM, 2012, Kap.2.9.6.3</i>
CT-3040	Endvergärung (Scheinbar) Bier, Würze <i>MEBAK, WBBM, 2012, Kap.2.8.2</i>

Analytik

Chemisch-technisch

Artikel-Nr.	Artikelbezeichnung
CT-3050	Bier: Physiolog. Brennwert, berechnet <i>MEBAK, WBBM, 2012, Kap.2.10.1</i>
CT-3060	Bier: Physiolog. Brennwert, Analyse komplett <i>MEBAK, WBBM, 2012, Kap. 2.10.3.2 ff</i>
CT-3100	Bier: Schaumhaltbarkeit (NIBEM) <i>MEBAK, WBBM, 2012, Kap.2.18.2</i>
CT-3120	Bier: Schaumhaltbarkeit (Lg-Foamtester) <i>MEBAK, WBBM, 2012, Kap. 2.18.3 (Fremdvergabe)</i>
CT-3200	Gesamtstickstoff Würze, Bier <i>MEBAK, WBBM, 2012, Kap.2.6.1.1</i>
CT-3210	koagulierbarer Stickstoff Würze, Bier <i>MEBAK, Bd.II, 1979, Kap.7.6.2</i>
CT-3220	Magnesiumsulfatfällbarer Stickstoff Würze, Bier <i>MEBAK, WBBM, 2012, Kap.2.6.3.1</i>
CT-3230	Alpha-Aminostickstoff Würze, Bier <i>MEBAK, WBBM, 2012, Kap.2.6.4.1.1</i>
CT-3300	Gesamtpolyphenole Würze, Bier <i>MEBAK, WBBM, 2012, Kap.2.16.1</i>
CT-3310	Anthocyanogene Würze, Bier <i>MEBAK, WBBM, 2012, Kap.2.16.2</i>
CT-3320	Reduktionspotenzial (DPI), Photometer Würze, Bier <i>MEBAK, WBBM, 2012, Kap. 2.15.1</i>
CT-3330	Bier: Ammoniumsulfatfällungsgrenze <i>MEBAK, WBBM, 2012, Kap. 2.14.2.4</i>
CT-3400	Bier: Trübung, 90° (EBC) <i>MEBAK, WBBM, Kap. 2.14.1.2</i>
CT-3410	Bier: Forciertest, 60° Komplettversuch an 3 Flaschen <i>MEBAK, WBBM, 2012, Kap.2.14.2.1</i>
CT-3500	Bier: Kohlendioxid, Methode Blom & Lund <i>MEBAK, WBBM, 2012, Kap.2.26.2</i>



Analytik

Chemisch-technisch

Artikel-Nr.	Artikelbezeichnung
CT-3505	Bier: Kohlendioxid, Methode LabCo <i>Nichtinvasive optische Methode "ACM LabCo"</i>
CT-3510	Bier: Kohlendioxid, Methode C-DGM <i>MEBAK, WBBM, 2012, Kap.2.28.1.2.1</i>
CT-3520	Bier: Sauerstoff, gelöst <i>MEBAK, WBBM, 2012, Kap.2.28.1.2.1</i>
CT-3530	Bier: Sauerstoff, gesamt <i>MEBAK, WBBM, 2012, Kap.2.28.1.2.1</i>
CT-3540	Bier: Luft im Flaschenhals (3 Flaschen/Dosen) <i>MEBAK, WBBM, 2012, Kap.2.28.2.1</i>
CT-3610	Bier: Verkostung, beschreibend <i>MEBAK, Bd.II, 2002, Kap.2.34.4</i>
CT-3700	Bittereinheiten Würze, Bier (EBC) <i>MEBAK, WBBM, 2012, Kap.2.17.1</i>
CT-3720	Farbe: Spektralphotometrisch (EBC) Würze, Bier <i>MEBAK, WBBM, 2012, Kap.2.12.2</i>
CT-3760	Photometrische Jodprobe Würze, Bier <i>MEBAK, WBBM, 2012, Kap. 2.3</i>
CT-3770	Thiobarbitursäurezahl Würze, Bier <i>MEBAK, WBBM, 2012, Kap.2.4</i>
CT-3780	pH-Wert (EBC) Würze,Bier,Wasser <i>MEBAK, WBBM, 2012, Kap. 2.13</i>
CT-3781	Titration, Reinigungsmittel: p-Wert / m-Wert <i>MEBAK, IV, 1998, Kap.1.6.1 oder nach Herstellervorschrift</i>
CT-3790	Pufferungsvermögen (Titr.alkalität und-acidität) <i>MEBAK, Bd.II, 1979, Kap. 7.13</i>
CT-3791	Calciumgehalt, titrimetrisch (Würze,Bier) <i>MEBAK, Bd.II, 1979, Kap. 7.26.1</i>
CT-3800	Bier: Vicinale Diketone, photometrisch <i>MEBAK, Bd.II, 2002, Kap.2.23</i>

Analytik

Chemisch-technisch

Artikel-Nr.	Artikelbezeichnung
CT-3810	Freies DMS (Dimethylsulfid) Würze, Bier <i>MEBAK, WBBM, 2012, Kap. 2.23.1.1</i>
CT-3820	Gesamt DMS (DMS+DMS-P) Würze, Bier <i>MEBAK, WBBM, 2012, Kap. 2.23.1.2</i>
CT-3830	Bier: Gärungsnebenprodukte (destillativ) <i>MEBAK, WBBM, 2012, Kap. 2.21.2.1</i>
CT-3840	Oberflächenspannung <i>MEBAK, Wasser, 2005, Kap. 1.4.6</i>
CT-3850	Osmolalität (Gefrierpunkt) <i>MEBAK, WBBM, 2012, Kap. 2.10.2</i>
CT-3890	Viskosität (Kapillare) <i>MEBAK, WBBM, 2012, Kap. 2.25.3</i>
CT-3900	Eine Zuckerart, enzymatisch <i>MEBAK, WBBM, 2012, Kap. 2.7.4 ff.</i>
CT-3910	Bier: Schwefeldioxid/Sulfit, enzymatisch <i>MEBAK, WBBM, 2012, Kap. 2.21.8</i>
CT-3930	Glucose, enzymatisch <i>MEBAK, WBBM, 2012, Kap. 2.7.4 ff.</i>
CT-3950	Nitrat, enzymatisch <i>MEBAK, WBBM, 2012, Kap. 2.22.3</i>
CT-3980	Alkoholgehalt, enzymatisch <i>MEBAK, WBBM, 2012, Kap. 2.9.7.1</i>
CT-3990	Beta-Glucan Gesamt, kolorimetrisch Würze, Bier <i>MEBAK, WBBM, 2012, Kap. 2.5.4</i>
CT-3991	Beta-Glucan Gelöst, kolorimetrisch Würze, Bier <i>MEBAK, WBBM, 2012, Kap. 2.5.4</i>
CT-3995	Beta-Glucan-Gel, kolorimetrisch Würze, Bier <i>MEBAK, WBBM, 2012, Kap. 2.5.5</i>
CT-4005	Würze: Kleine Würzeanalyse <i>beinhaltet folgende Parameter : Extrakt, Endvergärung, Gesamt-N, koagul.N, MgSO4 N, FAN, pH, photom.Jodprobe</i>

Analytik

Chemisch-technisch

Artikel-Nr.	Artikelbezeichnung
CT-4010	Würze: Große Würzeanalyse <i>beinhaltet folgende Parameter : Extrakt, Endvergärung, Gesamt-N, koagul.N, MgSO4 N, FAN, pH, photom.Jodprobe, Farbe, Bitterwert, Viskosität</i>
CT-4020	Bier: Kleine Bieranalyse <i>beinhaltet folgende Parameter : Stammwürze und Vergärung, Alkoholgehalt, Bitterwert, pH, Farbe</i>
CT-4025	Bier: Große Bieranalyse inkl. Mikrobiologie <i>beinhaltet folgende Parameter : Stammwürze und Vergärung, Alkoholgehalt, Bitterwert, pH, Farbe, Endvergärung,Co2, Schaum (NIBEM), Mikrobiologie</i>
CT-4030	Bier: Große Bieranalyse <i>beinhaltet folgende Parameter : Stammwürze und Vergärung, Alkoholgehalt, Bitterwert, pH, Farbe, Endvergärung,Co2, Schaum (NIBEM),</i>
CT-4060	Bier Ringanalyse <i>beinhaltet folgende Parameter : Stammwürze und Vergärung, Alkoholgehalt, Endvergärung, restzucker, ph,Farbe, Bitterwert, Stickstofffraktionierung, FAN, Viskosität, Co2, Schaum (NIBEM), Trübung, Forciertest, Verkostung (frisch/gealtert), Mikrobiologie, statistische Auswertung</i>
CT-4061	Produktüberprüfung nach g.g.A. für Kölsch <i>Analyse nach den spezifischen Vorgaben der Verordnung (EU) 1151/2012</i>
CT-4062	Analysen und Zertifikat zur Verkehrsfähigkeit
CT-4300	Saft : Extrakt in Brix-%
CT-4310	Saft : Gesamtsäure (pH 8,1)
CT-4400	Sonstige Analysen, nach Bedarf
CT-5200	Wasseranalyse klein (Brau- /Brauchwasser) <i>beinhaltet folgende Parameter:Ca,Mg,Cl,P,S,GH,KH,Restalkalität.,Leitfähigkeit pH,p-und m-Wert</i>
CT-5201	Wasser: Messung Extinktion/Transmission
CT-5202	Wasser: Anionen/Kationen per Küvettentest
CT-5203	Wasser: Nitrat (Küvettentest)
CT-5204	Wasser : Ammonium (Küvettentest)
CT-5205	Wasser : Säureverbrauch (Alkalität, p-und m-Wert) <i>MEBAK,Wasser, 2005, Kap. 1.1.11</i>
CT-5210	Gesamthärte, Küvettentest
CT-5211	Gesamthärte Ca, Mg, Küvettentest
CT-5220	Wasseranalyse groß (Brau-und Brauchwasser) <i>beinhaltet folgende Parameter :Ca,Cl,P,S,GH,KH,Restalkalität.,Leitfähigkeit pH,p-und m-Wert.,Mg,Fe, NO2, NO3, NH4, Ionenbilanz</i>

Stand 2016