

VOUS VOULEZ CARACTÉRISER, IDENTIFIER ET CONSERVER VOS FERMENTS ?

Qu'ils soient issus de fermentations mixtes, spontanées ou qu'il s'agisse de souches pures,

LE LABO - SOLUTIONS BRASSICOLES EST LÀ POUR VOUS AIDER !

SERVICES MICROBIOLOGIQUES



- Entreposage à - 80 °C
- Identification génétique
- Caractérisation microbiologique de flores microbiennes
- Isolation de microorganismes issus de niches écologiques (produits fermentés, fruits, céréales, environnement, etc.)

ÉVALUATION DES PROPRIÉTÉS FERMENTAIRES



LEVURES

- Atténuation
- Tolérance à l'alcool
- Flocculation
- Capacité d'acidification (baisse de pH)
- Spectre de température de fermentation
- Profil sensoriel

BACTÉRIES LACTIQUES

- Tolérance aux IBU
- Capacité d'acidification (baisse de pH)
- Spectre de température de fermentation
- Profil sensoriel

LE LABO
SOLUTIONS BRASSICOLES

info@levureslelabo.com

1660, rue de la Ferme
Sainte-Anne-de-La Pocatière
(Québec) G0R 1Z0 Canada

581 801-4027

CARACTÉRISATION, IDENTIFICATION, CONSERVATION

Conservation des souches à -80 °C*	50 \$/an/souche
Identification génétique de souches pures seulement	100 \$/souche
Caractérisation de la flore micronienne**	1 à 5 échantillons: 600 \$/échantillon 6 échantillons et plus: 500 \$/échantillon
Envoi de souches sur tube gélosé	50 \$/tube

* Identification génétique obligatoire avant la conservation.

** Isolation, purification et identification génétique incluse.

ÉVALUATION DES PROPRIÉTÉS FERMENTAIRES

Frais d'ouverture du projet*	500 \$/envoi
Caractérisation des propriétés fermentaires	1 à 5 souches: 800 \$/souche 6 souches et plus: 700 \$/souche

* Comprend la planification du projet, la préparation des milieux de culture, la rédaction du rapport et les frais administratifs.