

Akce INSPEKT 2024

Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s. vyhlašuje časově omezenou akci INSPEKT 2024 - mikrobiologickou kontrolu čerstvě stočených piv.

1. Mikrobiologické analýzy:
 - a. detekce piva škodících mikroorganismů: divoké kvasinky, mléčné bakterie
 - b. detekce koliformních bakterií jako ukazatelů sníženého hygienického stavu provozu
2. Senzorické posouzení čerstvě stočeného piva

Doba trvání akce: 1 měsíc, od 1. 9. do 30. 9. 2024

Servisní poplatek: 199,- Kč za 1 vzorek (bez DPH)

Příjem vzorků: AZL Praha – azlpraha@beerresearch.cz, tel. 224 900 151

K analýzám je potřeba dodat **3** ks originálního balení od jednoho vzorku, s řádným označením DMT a typu/stylu piva a informací o případné filtraci, Dále kontaktní osobou pro dodání výsledků analýz a fakturační údaje. Zadavatelům analýz budou výsledky se slovním komentářem předány e-mailem do 8.11.2024.

Vzorky označte výrazným textem „**INSPEKT**“

Realizováno v rámci projektu Standardizovaná metodika pro interpretaci výsledků mikrobiologických analýz piva – interpretace, limity, opatření (MZe, 2024-2026, QL24020003), ve spolupráci s Českomoravským svazem minipivovarů. Výsledky budou využity pro řešení projektu a zveřejněny výhradně v anonymizované formě.