



# Brewers QCheck™ Kit

Mikrobiologische Qualitätskontrolle  
in der Brauerei – einfach, komplett, sicher!

WE BRING  
IDEAS TO LIFE.

NATURAL INGREDIENTS  
INGREDIENT SYSTEMS  
INTEGRATED SOLUTIONS





# Brewers QCheck™ Kit

## Mikrobiologische Qualitätskontrolle in der Brauerei – einfach, komplett, sicher

Das **Brewers QCheck™ Kit** bietet Ihnen eine **Komplettlösung mit einfach anzuwendenden Kulturmedien zum Nachweis von schädigenden Mikroorganismen für alle in der Brauerei anfallenden Proben.**

Die Herstellung eines sehr guten, hervorragenden Bieres mit hoher Qualität und eigenem Charakter ist die zentrale Aufgabe in einer Brauerei. Diesem Trend haben sich auch besonders Mikrobrauereien und Craft-Brauereien verschrieben.

Da der Geschmack, der Geruch, das Aussehen und die Konsistenz des Bieres negativ von schädigenden Mikroorganismen beeinflusst werden können, ist die mikrobiologische Kontrolle des gesamten Brauprozesses sehr wichtig und notwendig.

Das **Brewers QCheck™ Kit** macht diese mikrobiologische Kontrolle einfach, umfassend und sicher – für alle Proben des Brauprozesses. Verschiedene Rohstoffe des Brauprozesses wie Wasser und Hefe können bereits vor der Gärung auf mikrobiologische Kontamination analysiert werden.

Bier schädigende Keime können im Endprodukt detektiert und die Hygiene der Umgebung, z. B. innerhalb der Produktion, der Abfüllung oder auch einer Schankanlage, sicher erfasst werden.

Alle mikrobiologischen Befunde sind auch ohne Vorkenntnisse durch einen Farbumschlag sicher und einfach zu erkennen. Somit ermöglicht das **Brewers QCheck™ Kit** die mikrobiologische Kontrolle des gesamten Brauprozesses und bietet einen optimalen Einstieg in die mikrobiologische Qualitätskontrolle.

**Das **Brewers QCheck™ Kit** eignet sich für die Analyse von:**

- **Wasser und Spülwasser**
- **Hefeproben**
- **Bier**
- **Abstrichtupferproben für die Hygieneuntersuchung von Produktions- und Schankanlagen.**

## Brewers QCheck™ Kit – Das System



### Analyse des Wassers mit LMC Konzentrat:

Das gebrauchsfertige LMC Konzentrat ermöglicht Ihnen den einfachen qualitativen Nachweis von *E.coli* und Coliformen Bakterien in Wasser, das Sie für den Brauprozess einsetzen wollen.

### Sicherer Nachweis:

*E.coli* und Coliforme Bakterien sind Indikatoren für die Verunreinigungen des Wassers durch Fäkalien. Wasser, das mit diesen Keimen belastet ist, sollte nicht für den Brauprozess eingesetzt werden.

### Einfache Anwendung:

- Geben Sie das zu untersuchende Wasser direkt in die LMC-Flasche.
- Die Flasche wird 2 Tage bei einer bestimmten Temperatur inkubiert.
- Ein Farbumschlag von violett nach gelb zeigt, dass das Wasser belastet ist und nicht verwendet werden sollte.



### Analyse von Hefe sowie klarem und hefetrübem Bier mit NBB®-B Röhrchen:

Das gebrauchsfertige NBB®-B-Bouillon in Röhrchen erlaubt den einfachen qualitativen Nachweis von Bier schädigenden Bakterien in der für den Brauprozess verwendeten Hefe – wie Anstell-, Propagation-, Assimilations- und Erntehefe – sowie in Ihrem Endprodukt, dem Bier.

### Sicherer Nachweis:

Wenn Bier schädigende Bakterien wie Laktobazillen, Pediokokken, Pectinatus und Megasphaera in der Hefe vorhanden sind, starten Sie den Brauprozess mit schlechten Ausgangsmaterialien. Im Bier können sie den Geschmack, den Geruch, das Aussehen oder die Konsistenz massiv beeinträchtigen, sodass dieses ungenießbar wird.

### Einfache Anwendung:

- Geben Sie eine vorgegebene Menge der Hefe oder des Bieres in das gebrauchsfertige NBB®-B Röhrchen.
- Die Röhrchen werden 5 Tage bei einer bestimmten Temperatur inkubiert.
- Ein Farbumschlag von rot nach gelb zeigt, dass ihre Hefe oder ihr Bier belastet ist und nicht verwendet bzw. verkauft werden sollte.



### Untersuchung der Hygiene der Produktions-, Abfüll- und Schankanlage mit NBB®-B-Am Röhrchen:

Das gebrauchsfertige NBB®-B-Am Bouillon in Röhrchen erlaubt den einfachen qualitativen Nachweis von Biofilmindikator-Mikroorganismen und Bier schädigenden Mikroorganismen in der Produktions-, Abfüll- oder Schankanlage.

### Sicherer Nachweis:

Biofilme sind feste Ansammlungen von verschiedenen in einer Gesellschaft existierenden Mikroorganismen wie z.B. Essigsäurebakterien, aber auch Bier schädigenden Mikroorganismen wie Pectinatus und Megasphaera, die sich auf Oberflächen der Produktions- und Abfüllanlagen oder auch in Schankanlagen bilden. Sie können während der Verarbeitung oder Abfüllung in das Bier gelangen und zu einer Kontamination des Bieres während der Lagerung und dem Transport führen.

### Einfache Anwendung:

- Nehmen sie mithilfe der beiliegenden Abstrichtupfer Proben an kritischen Stellen in der Produktion, der Abfüllung oder vom Bierfluss der Schankanlage.
- Die Abstrichtupfer werden in das NBB®-B-Am Medium überführt.
- Die Röhrchen werden 3 Tage bei einer bestimmten Temperatur inkubiert.
- Ein Farbumschlag von rot nach gelb zeigt, dass Biofilme vorhanden sind. Wenn die positiven Resultate über einen gewissen Zeitraum zunehmen, sollten Sie eine Reinigung durchführen.

# Brewers QCheck™ Kit – Ihre Vorteile



## Sofort einsetzbar!

Alle Kulturmedien im Brewers QCheck™ Kit werden gebrauchsfertig in Flaschen oder Röhrchen geliefert. Kein Kulturmedium muss aufwendig hergestellt werden. Sie sind ohne Vorbereitung direkt einsetzbar.



## Alles dabei!

Neben den gebrauchsfertigen Kulturmedien erhalten Sie auch die notwendigen Abstrichtupfer. Das gut verständliche und bebilderte Handbuch hilft Ihnen, direkt zu starten. Sie benötigen nur ein minimales Laborzubehör, um die Tests durchzuführen.



## Einfache Auswertung!

Alle gebrauchsfertigen Kulturmedien enthalten einen Farbstoff, dessen Farbe sich bei Wachstum von schädigenden Mikroorganismen verändert. Diese Farbveränderung ist eindeutig. Sie brauchen keine Vorkenntnisse, um eine mikrobiologische Kontamination festzustellen.



## Sichere Aussagen!

Alle gebrauchsfertigen Kulturmedien haben eine speziell auf die schädigenden Mikroorganismen zugeschnittene Nährstoffkombination. Alle Kulturmedien werden umfassend und mit speziellen Teststämmen geprüft. So erhalten Sie sichere Resultate.

# Brewers QCheck™ Kit – Im Überblick

Artikel-Nr. 2.11753.244

Untersuchungs-material	Relevante Zielkeime	Produkt	Beschreibung	Verpackungs-einheit	Inkubation T [°C]	Dauer [Tage]
Wasser	<i>E. coli</i> / coliforme Mikroorganismen	LMC	Gebrauchsfertiges Lactose-Pepton-Konzentrat, 50 ml	2 Glasflaschen in Tragetasche	37	2
Hefe Klares Bier Hefetrübes Bier	Bierschädigende Keime: Laktobazillen, Pediokokken, Pectinatus und Megasphaera	NBB®-B Röhrchen	Gebrauchsfertiges NBB®-B Bouillon in Röhrchen, 10 ml	20 Stück in Styroporbox	27 - 29	5
Produktions-hygiene Schankanlagen-hygiene	Biofilindikator Mikroorganismen: z. B.: Essigsäurebakterien, Milchsäurebakterien, Pectinatus und Megasphaera	NBB®-B-Am Röhrchen  Sterile Abstrichtupfer	Gebrauchsfertiges NBB®-B-Am Bouillon in Röhrchen, 10 ml	20 Stück in Styroporbox  30 Stück, einzeln verpackt	27 - 29	3

Die im Brewers QCheck™ Kit enthaltenen Produkte können einzeln bezogen werden:

Produkt	Artikel-Nr.	Verpackungseinheit
LMC	2.04713.700	9 x 50 ml in Flasche (Karton)
NBB®-B Röhrchen	2.04723.646	20 x 10 ml in Röhrchen (Box)
NBB®-B-Am Röhrchen	2.04706.646	20 x 10 ml in Röhrchen (Box)
Steriltupfer (steril)	2.04725.244	100 St./ Paket

Sind Sie an weiteren Information zum Brewers QCheck™ Kit oder an unseren anderen innovativen Kulturmedien für Getränke interessiert? Dann besuchen Sie uns doch auf unserer Webseite [www.doehler-dmd.com](http://www.doehler-dmd.com) oder schreiben Sie uns per E-Mail: [dmd@doehler.com](mailto:dmd@doehler.com).



## DÖHLER GmbH

Riedstr. 7-9 | 64295 Darmstadt | Germany  
Telefon +49 6151 306-0 | Fax +49 6151 306-278

[www.doehler.com](http://www.doehler.com) | [mailbox@doehler.com](mailto:mailbox@doehler.com)  
[facebook.com/doehlergroup](https://facebook.com/doehlergroup) | [twitter.com/doehlergroup](https://twitter.com/doehlergroup)

