

4. Hefebank

- Sie haben eine spezielle eigene Hefe? Und möchten diese auch langfristig zur Verfügung haben? Wir lagern Ihre Hefe ein!
- Sie möchten eine Reinzuchthefer? Oder spezielle Hefen für eine spezielle Biersorte?

Wir liefern ihnen Reinzucht-Hefestämme aus der eigenen Hefebank als Schrägagar oder als 1 bzw. 2 Liter Suspension zur Weiterführung:

Reinzuchtheferen als Schrägagar oder Flüssigkultur:

UG Hefe Stamm RO-102 (Bruchhefe)

UG Hefe Stamm RO-103 (Staubhefe)

OG Hefe Stamm RO-201

Spezialhefen : z.B. Altbierhefe, Sekthefer, Trappistenbierhefe, Alehefen

- Oder Milchsäurekulturen für die biologische Säuerung? Wir bieten das und vieles mehr!

5. Beratung

- **Beratung** zu brautechnologischen und mikrobiologischen Themen, z.B. im Rahmen einer Betriebskontrolle
- **Troubleshooting**
- **Unterstützung** bei der Einführung neuer Brauverfahren bzw. Biersorten
- **Empfehlungen** zur Produkt- und Produktionsoptimierung
- **Beratung** und Unterstützung bei der Planung, Auslegung und Abnahme von Produktions- und Abfüllanlagen
- Erstellung und Optimierung des gesetzlich geforderten **HACCP — Konzeptes**
- **Konzepte zur Qualitätssicherung:** Hygieneberatung, Hygiene-Begehungen mit Dokumentation
- **Arbeitssicherheit** Gefährdungsbeurteilung der Arbeitsplätze und externe Sicherheitsfachkraft

Qualitäts-Programm

für Gasthausbrauereien
und kleinere Brauereien



Institut Romeis Bad Kissingen GmbH
Schlimpfhofer Str. 21 · 97723 Oberthulba
Tel. 0 97 36 / 7516-0 · Fax 0 97 36 / 7516-29
info@institut-romeis.de · www.institut-romeis.de

1. Gebraute Qualität

- Sie möchten Ihre Qualität dokumentieren?
Zum Beispiel mit einer Urkunde?

Urkunde „GEBRAUTE QUALITÄT“

Durch regelmäßige Prüfung und Beratung:

- Sicherstellung der Bierqualität
- Konstante mikrobiologische Sicherheit und Qualität für Ihr Produkt
- Erfassung des Betriebszustandes
- Gezieltes, laufendes Aufdecken von Schwachstellen
- Bescheinigung der besonderen Qualität des regionalen Bieres
- Dokumentation von Untersuchungs-ergebnissen zur Erfüllung der Sorgfaltspflicht z.B. als Nachweis gegenüber der Behörde

„Der zufriedene Kunde sichert meine Existenz !“

Kosten: ab 40,- € monatlich

Wir stellen Ihnen hierzu gerne unser System vor!
Sprechen Sie uns an!

2. Versandservice

- Wir bieten Ihnen eine Service-Box zur mikrobiologischen und chemisch-technischen Kontrolle an.
- Die Service-Box enthält Probenahmematerial und -anleitung:
 - Sterile Einweggefäße z. B. für Wasser-, Würze-, Spülproben
 - Tupfer für Hefe- und Abstrichproben
 - Anleitung zur Probenahme und weitere Informationen, Probenplan
 - Versandverpackung und Paketaufkleber zur Rücksendung
- Wir stellen Ihnen die Service-Box zum Selbstkostenpreis von 10,00 € zur Verfügung.
- Versand der Proben als Päckchen an Institut Romeis, alternativ Probenahme durch unsere Mitarbeiter oder Abholservice möglich
- Die Untersuchung erfolgt ab 13,- € je Probe. Komplette Preisliste auf der Homepage.
- Verständlicher Ergebnisbericht
- Qualifizierte Gesprächspartner bei offenen Fragen

3. Praxisseminare

- speziell für Inhaber und Mitarbeiter von Gasthausbrauereien und kleineren Brauereien
- kleine Gruppen
- Versuchsbrauerei im Institut
- mit Experten und Brauerkollegen fachsimpeln

Teil I:

Prägnanter und praxisbezogener Überblick über **Rohstoffe des Bieres, die Maisch- und Läuterarbeit, Würzekochung** sowie nützliche Tipps für die Produktion von Bierspezialitäten. Des Weiteren wird im Rahmen einer Verkostung gezeigt, wie sich Fehler im Brauprozess auf den Geschmack des Bieres auswirken.

Teil II:

Verschiedene **Brauereihefen** und deren Handhabung, **Gär- und Reifeverfahren** und deren Einfluss auf das fertige Bier. Weiteres Thema sind die richtigen **Hygienemaßnahmen**. Mittels diverser Verkostungsproben werden mögliche Fehler aber auch die geschmackliche Vielfalt des Bieres aufgezeigt.

Die Teilnahmegebühr beträgt 180,- € je Seminar.

Termine und weiteres auf unserer Homepage!