

Neues Braulabor in Bad Ragaz









MIKROBIOLOGIE-ECKE mit Impfwerkzeugen, Gasbrenner, Zentrifuge, RG-Schüttler, Lichtmikroskop, 2 Inkubationskammern, Magnetrührern und Anzuchtgefäßen



HEFE-STAMMKULTUREN Schrägagar, Hefe-Cryoröhrchen (unbeimpft), Trockenhefen



MESS-TECHNIK

- easyDens
- SmartRef
- Tilt Hydro-
meter
- pH-Meter
- Waagen
- Leitfähigkeit
- Sauerstoff
- Temperatur
- Wasser-
chemie iDip
- Refrakto-
meter
- Druckmesser
- Fotometer
- Multimess-
geräte
- digitaler Gär-
spund
- klassische
Bierspindeln
- Hefezellzahl
- Hefevitalität



**STERIL-
TECHNIK**

**Dampfkoch-
töpfe als
Autoklaven**

Heizplatten

**Wasserbäder
mit Tauch-
sieder**

Vakumiergerät



**BRAUMEISTER
Brauanlage inkl.
Zubehör**

Malzmühle

**Fahrbare Werkbank
mit zahlreichem Zubehör**

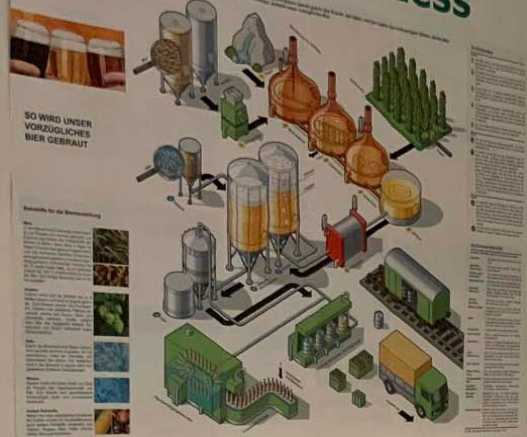
**Wand:
Periodensystem
der Biertypen**

Stoffwechselkarte Biochemie



Glaswaren, Laborutensilien, Chemikalien & Fachliteratur

Der Brau prozess



Gärmikroorganismen: HEFEN und Bakterien

Informational poster about yeast and bacteria, including a diagram of a yeast cell and a table of characteristics.

Parameter	Hefe (Yeast)	Bakterien (Bacteria)
Form	Kugelförmig, ovale, fadenförmig	Kugelförmig, ovale, fadenförmig
Fortbewegung	Geißeln	Geißeln
Lebensdauer	1-2 Wochen	1-2 Wochen
Reproduktionsrate	Hoch	Niedrig
Temperaturbereich	10-20°C	10-20°C
Substrat	Zucker	Zucker
Produkte	Alkohol, CO ₂	Alkohol, CO ₂ , Säuren

HEFEANZUCHT & PROPAGATION aus Stammkulturen

Hefe: alkoholischer Hauptgärer

Chemical structure of ethanol: C2H5OH

HEFEWACHSTUM: Bsp. CO₂-Stabilmessung

MUG-Mikrobrauerei

Einflussfaktoren auf das Bier

- Malz
- Hefe
- Hopfen
- Gärung
- Wasser
- Reifung
- Filtration

TEMPERATUREINFLUSS UND ENZYMPROFIL

Vom Korn zum Malz

Informational poster about malting, including photos of malted grain and a chemical diagram of maltose.

Der mehrstufige Brauprozess

Gärungen alkoholische und Milchsäuregärung

Braulabor Informationsecke: Grundlagen des Brauprozesses