



Agroanálisis UC

Laboratorio de Servicios

Análisis Cerveza

El laboratorio de Servicios de la Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal cuenta con la Autorización del SAG para la captación de muestras y análisis de exportación en bebidas fermentadas y vinagres. Los análisis de cerveza están diseñados para apoyar a la industria cervecera para el control interno de sus productos y para realizar los análisis solicitados para el boletín de exportación.

Análisis Cerveza

Análisis	Descripción
Agua Cerveza	pH, C.E., Nitrato (NO ₃), Calcio (Ca ⁺⁺), Sodio (Na ⁺⁺), Magnesio (Mg ⁺⁺), Potasio (K ⁺), Cloro (Cl ⁼) Sulfato (SO ₄ ⁼), Bicarbonato (HCO ₃ ⁻), CO ₃ ⁼ , Hierro (Fe), Manganeseo (Mn) y Alcalinidad Total (como CaCO ₃), dureza total (como CaCO ₃); RA (dureza efectiva); Relación SO ₄ /Cl
Índice de Amargor	IBU espectrofotométrico
Densidad Cerveza	Aerometría/Balanza hidrostática/Picnometría
Grado alcohólico Cerveza	Aerometría
Acidez Total Cerveza	Alcalimetría
Acidez Volátil Cerveza	Alcalimetría

Teléfonos: +56 2 23544103 /4166/ 4127
agroanalisis@uc.cl
www.agroanalisis.cl

Avenida Vicuña Mackenna 4860, Macul, Stgo

Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal, Pontificia Universidad Católica de Chile



Agroanálisis UC

Laboratorio de Servicios

Sulfatos Cerveza	Gravimetría
Cloruros Cerveza	Método Mohr
Extracto seco Cerveza	Evaporación a 100°C
pH Cerveza	Potenciometría
Anhídrido Sulfuroso Libre en Cerveza	Método Rápido de Iodimetría Directa Método SAG; mg/l
Anhídrido Sulfuroso Total en Cerveza	Método Rápido de Iodimetría Directa Método SAG; mg/l

Especiales

Exportación cerveza	Densidad, Grado Alcohólico Real, Extracto Seco Total, Maltosa, Dextrina, Acidez total, Acidez Volátil, pH, Sulfatos, Cloruros, Anhídrido Sulfuroso Libre y Total
----------------------------	---

Nota: Todos los valores están afectos a IVA.

*: Análisis Subcontratados

Captación de Muestras Análisis Especiales:

La muestra debe ser recolectada por un miembro acreditado perteneciente a nuestro personal.(solo en el caso de boletín de Exportación) Volumen de Muestra Requerida para análisis de Exportación: 9 botellas de 330 mL (si el vino esta embotellado en otro formato se requiere equivalencia en litros).

Volumen de Muestras

Para los análisis que no son de exportación se requieren 4 botellas de 330 mL .

Teléfonos:+56 2 23544103 /4166/ 4127
agroanalisis@uc.cl
www.agroanalisis.cl

Avenida Vicuña Mackenna 4860, Macul, Stgo

Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal, Pontificia Universidad Católica de Chile



Agroanálisis UC

Laboratorio de Servicios

Nota: El valor de la captación de muestras no se encuentra incluido en el valor del análisis ya que depende de la ubicación del lote que se desea muestrear.

- Tiempo de entrega: 7 días hábiles desde la recepción en el laboratorio de servicios, con su correspondiente identificación.

- Horario de recepción de Lunes a Viernes de 9:00 a 18:00 horas.

- Dicha anulación debe ser por escrito.

El laboratorio de Servicios Agroanálisis UC le enviará la información del ingreso de muestras con el número de folio asignado por el laboratorio. Es de responsabilidad del cliente verificar la información y confirmar los datos. Por favor, no olvide revisar que estén incluidos todos los parámetros solicitados y que los datos de facturación estén correctos.

Para el pago de los servicios:

- Pontificia Universidad Católica de Chile, rut: 81.698.900-0
- Cuenta: 2546901-1
- Santander Santiago
- Enviar comprobante a agroanalisis@uc.cl

Cualquier duda o consulta comuníquese con agroanalisis@uc.cl o al teléfono (56 2)–23544103-23544166

Teléfonos: +56 2 23544103 /4166/ 4127

agroanalisis@uc.cl

www.agroanalisis.cl

Avenida Vicuña Mackenna 4860, Macul, Stgo

Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal, Pontificia Universidad Católica de Chile