

FORSCHUNGSZENTRUM
WEIHENSTEPHAN
für Brau- und Lebensmittelqualität



Technische Universität München
FZ BLQ Weihenstephan | Alte Akademie 3 | 85354 Freising

An alle Kunden des
Forschungszentrum Weihenstephan für
Brau- und Lebensmittelqualität (BLQ)

Weihenstephan, 27. November 2023

Laboratus GbR Köln und das Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität (BLQ) gehen gemeinsame Wege

Sehr geehrte Kunden, ab dem 1. Dezember 2023 übernimmt das *Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität (BLQ)* die Betreuung der Kunden der *Laboratus GbR* in allen Belangen. Weiterhin steht Ihnen ein direkter Ansprechpartner für die rheinische Region zur Verfügung.

Was wir Ihnen anbieten:

- Komplettes analytisches Spektrum nach internationalen Standards, **Analytische und mikrobiologische Betriebsüberwachung**
- **Reinzuchthefen** aus dem Hefezentrum Weihenstephan (Die Reinzuchthefen der *Laboratus GbR* sind nach wie vor unter derselben Stamm-Bezeichnung erhältlich)
- **Individuelle Betriebsberatung** (technologisch und mikrobiologisch, Optimierung der Produktqualität, Gutachten, Konformitätsbescheinigungen)

Ein Leistungsspektrum ist an dieses Schreiben angehängt. Die genaue Methoden- und Preisaufstellung finden Sie in unserem [Leistungsverzeichnis](#) oder auf unserer [Homepage](#).

Ändert sich die Preisgestaltung:

Wir freuen uns Ihnen mitteilen zu können, dass wir Ihre bisherigen Preise und Verträge mit der *Laboratus GbR* bis Ende 2024 halten werden.

Wie gelangen die Proben zu uns

Um einen schnellen Probenversand zu gewährleisten, arbeiten wir mit einer Spedition zusammen. Die Speditions-Konditionen setzen sich wie folgt zusammen:

Versand via Overnight Express:

- bis 12kg 18,50 € + TS netto
- 12,01 bis 21kg 22,50 € + TS netto

Der variable Treibstoffzuschlag (TS) beträgt derzeit 22,8 %.

Wie bekommen Sie Reinzuchthefen:

Sie können ihre Reinzuchthefen wie gewohnt, unter der gewohnten Stammbezeichnung (z.B. Lo 385, Lu 010) mit der Erweiterung TUM (z.B. TUM – Lo 385) bei uns beziehen. Wir versenden unsere zertifizierten Reinzuchthefen aufkonzentriert in verschiedenen Gebinden:

- Flüssigkultur 500 ml (Für einen Ansatz von bis zu 0,5 hl Würze)
- Flüssigkultur 50 ml (Für einen Ansatz von bis zu 5 L Würze)
- Schrägagarkultur
- SmartBev™ Hefen (Für einen Ansatz von bis zu 10 hl Würze)

Anmerkung: Bei Fragen zum Thema Hefe beraten wir Sie gerne (**insbesondere ist der direkte telefonische Kontakt sehr empfehlenswert bei Kunden mit Erstbestellung bzw. Neukunden**).

Was ist das Bierkarussell:

Das Bierkarussell ist ein anonymer Betriebsvergleich, um eventuelle Schwachstellen im Produkt aufzudecken und zu beheben. Derzeit richten wir die Kategorien für Alt und Kölsch ein.

Ein Teil des Bieres wird künstlich gealtert: Die frischen und gealterten Biere werden nach DLG-Schema verkostet, das frische Bier wird zusätzlich analysiert. Dabei werden neben der Schaumhaltbarkeit auch einige typische Merkmale, wie Stammwürze, Alkohol, pH usw. ermittelt. Mehr erfahren Sie auf unserer [Homepage](#).

Bei Rückfragen stehen wir Ihnen gerne persönlich zur Verfügung.
Wir freuen uns auf eine weitere erfolgreiche Zusammenarbeit mit Ihnen!

Mit freundlichen Grüßen



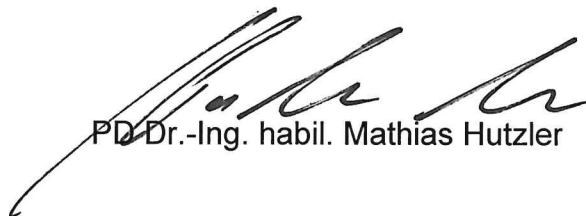
Heike Fischer



Prof. Dr.-Ing. Martina Gastl



Thomas Zoll



PD Dr.-Ing. habil. Mathias Hutzler