



VERIFLOW[®]

Tests de calidad rápidos y precisos
para la producción de cerveza artesanal.



PIONEERING DIAGNOSTICS

Monitoreo de calidad a lo largo de todo el proceso de producción

Con un nivel cada vez mayor de competencia en el espacio de elaboración artesanal, los cerveceros necesitan todas las ventajas para mantener la cerveza en su mejor momento. Cualquier cosa que se interponga en el camino de la calidad de la cerveza o retrase su lanzamiento puede ser perjudicial para el negocio y su marca. VERIFLOW® utiliza tecnología de PCR endpoint que proporciona detección in situ de organismos de descomposición en cualquier etapa de producción, con cualquier estilo de cerveza.



INGREDIENTES

Detecte organismos incluso en muestras de alta biomasa como pastas de levadura.



FERMENTACIÓN

Identifique las bacterias problemáticas incluso antes de que se pueda alcanzar un alto krausen de fermentación.



BRIGHT TANKS

Verifique la calidad de la cerveza antes de perder tiempo valioso y materiales de empaque.



PRODUCTO EMBOTELLADO

Proporcione una medida de garantía de calidad definitiva antes del lanzamiento del producto.



FÁBRICA

Identifique la contaminación bacteriana para implementar protocolos de higiene específicos.

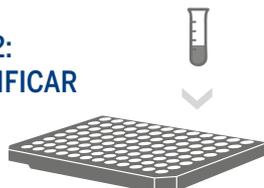
LA DETECCIÓN RÁPIDA Y SENCILLA COMIENZA CON UN FLUJO DE TRABAJO SENCILLO

PASO 1: MUESTRA



Recoger la muestra y centrifugar durante 10 minutos. Luego resuspenda la muestra usando el búfer provisto.

Paso 2: AMPLIFICAR



Colocar la muestra en el tubo de reactivo de PCR proporcionado. Haga funcionar el termociclador durante 2,5 horas.

PASO 3: ANALIZAR



Retirar el tubo de PCR. Agregue el búfer provisto. Dispense el contenido en la ventana del casete. Espere 3 minutos. Leer resultados.

Elaborar cerveza con confianza.

Desde el lote hasta la botella, los maestros cerveceros pueden estar seguros de que la cerveza que elaboran con VERIFLOW®.

- Evita que el procesamiento, el embotellado y el envío estén en riesgo
- Permite la trazabilidad hasta el punto de contaminación
- Proporciona un perfil de riesgo del organismo de descomposición.
- Reduce el riesgo de una mayor contaminación
- Protege contra el retiro de cerveza contaminada
- Protege la marca de su cervecería



COSTES EFECTIVOS
Reduciendo el desperdicio de producto



RÁPIDO
Proporciona resultados en menos de 3 horas



EFICIENTE
Fácil de usar con una formación mínima requerida

TEST RÁPIDO PARA ORGANISMOS DE ALTERACIÓN

- *Pediococcus* y *Lactobacillus* resistentes al lúpulo
- Microbios productores de ácido láctico
- Especies de *Brettanomyces* / *Dekkera*
- *Brettanomyces bruxellensis*
- *Megasphaera* y *Pectinatus*
- *Saccharomyces diastaticus*

LA CERTEZA PROVIENE DE RESULTADOS EN LOS QUE PUEDE CONFIAR.

PRODUCTO	Objetivo	TESTIMONIOS
BREWPAL®	Para <i>Pediococcus</i> y <i>Lactobacillus</i> resistentes al lúpulo	"BrewPAL es lo suficientemente robusto como para detectar <i>Pediococcus</i> y <i>Lactobacillus</i> , incluso en muestras de alta biomasa, como pastas de levadura, que pueden reutilizarse durante varias generaciones y elaboraciones". Mike Guilford, Production Manager, Russian River Brewing Company
BREWLAB®	Para ácido láctico Produciendo microbios	"Llevar el sistema de detección microbiana brewPAL y brewLAB a nuestra fábrica de cerveza es una de las mejores compras que hemos hecho para nuestro programa de pruebas de garantía de calidad. La capacidad de detectar bacterias del ácido láctico es muy importante para nosotros en todas las bebidas que producimos, tanto alcohólicas como no alcohólicas. Tener datos de manera oportuna permite una mejor toma de decisiones, lo que resulta en una mejor calidad y menos pérdidas". Rebecca Brandenburg, Director of Quality, The Lion Brewery, Inc.
BREWDEK®	Para <i>Brettanomyces</i> / <i>Dekkera</i> species	"Usamos las tests de Invisible Sentinel en nuestro sistema de gestión de levadura como un punto crítico de control del proceso. Dado que tenemos cervezas agrias y silvestres en el lugar, junto con múltiples cepas de levadura, la velocidad del ensayo nos permite monitorear de manera rápida y eficiente nuestro flujo de producción para que podamos detectar cualquier posible contaminación cruzada lo antes posible". Eli Kolodny, QA/QC Manager, Odell Brewing Company
BREWBRUX®	Para <i>Brettanomyces</i> <i>Bruxellensis</i>	"Estamos encantados de la rapidez y precisión de la prueba brewBRUX. Nos ayuda a determinar la presencia de <i>Brettanomyces</i> en nuestras marcas con espirituosos envejecidas en barriles y mezclas envejecidas en barriles. Nos da confianza en nuestra capacidad para manejar la levadura salvaje antes de mezclar y envasar estas cervezas cuidadosamente elaboradas". Rick Blankemeier, Director of Brewing Operations, Modern Times Beer
BREWMAP®	Para <i>Megasphaera</i> and <i>Pectinatus</i>	La microbiología tradicional de plating para <i>Megasphaera</i> y <i>Pectinatus</i> puede tomar días incluso semanas, lo cual no es práctico para la eficiencia de nuestros controles de calidad en la cerveza. Hemos implementado brewMAP dentro de la rutina de nuestro protocolo de análisis de marcas de bajo alcohol/IBU junto con brewPAL, para asegurarnos que nuestras cervezas están libres de estos importantes alterantes, previamente a la salida de fábrica. Drew Russey, PhD, Laboratory Manager, Saint Arnold Brewing Company
BREWSTAT®	Para <i>Saccharomyces</i> <i>Diastaticus</i>	"La detección temprana y precisa de <i>Saccharomyces diastaticus</i> es fundamental para evitar la fermentación secundaria involuntaria, pero lo que es más importante para la gestión de la marca y la seguridad del consumidor final. Diferenciar esta levadura silvestre de la levadura de cerveza típica es un desafío con los métodos tradicionales, y los métodos de PCR pueden ayudar a proporcionar un medio sensible y concluyente para identificar un problema antes de que sea demasiado tarde." Christopher O'Connor, Director of Quality/Technical Brewing Sleeping Giant Brewing Company