

CHEZ MÉLUSINE, LE GOÛT ET LA QUALITÉ SONT NOTRE PRIORITÉ.

La qualité et le suivi des produits a toujours été un critère important dans le processus de fabrication et de conditionnement chez Mélusine. Depuis des années, les analyses bactériologiques sont réalisées en externe et en interne afin de proposer des produits zéro défaut.

Pour continuer dans cette dynamique, Mélusine s'équipe de la **nouvelle installation GENE-UP BREW® de Biomérieux.**

- Le premier avantage de cette installation est incontestablement la **rapidité** d'obtention des résultats. Auparavant les analyses réalisées en boîte de pétri donnaient un résultat sous 8 jours, ce qui permettait déjà une réactivité importante. Avec cette nouvelle installation GENE-UP BREW® basée sur l'analyse PCR (Polymérase Chain Réaction), les expérimentations sont établies à partir de recherches d'ADN (Acide Désoxyribo Nucléique) de bactéries et levures sauvages et permet ainsi un résultat en moins de 4h... un gain de temps conséquent et une possibilité d'action rapide si nécessaire (stopper le lot, pasteurisation...).



Les analyses sont réalisées à différents moments stratégiques de la fabrication afin d'être **au plus proche du risque zéro** : lors de la mise en garde (à l'intérieur du fermenteur), après l'embouteillage (conditionnement) et prochainement dans le T.B.F (Tank de Bière Finie).

- Le second avantage, est également la **précision** et la sensibilité de l'analyse. La détection avec le test PCR est de 10 cellules par millilitre, ce qui permet des résultats beaucoup plus précis par rapport à ceux obtenus avec les boîtes de pétri. Les méthodes changent et la brasserie Mélusine s'adaptent aux nouvelles technologies.

De plus, pour travailler dans des conditions optimales, **un local « laboratoire »** vient d'être créé pour accueillir ce nouveau matériel.

Ces analyses sont un gage de qualité du produit fini. Dans le milieu brassicole, les bactéries potentiellement détectables ne sont pas un danger pour le consommateur, mais si présence il y a, elles peuvent altérer les qualité organoleptiques de la bière (goût, odeurs ...).

C'est pourquoi la brasserie Mélusine met un point d'honneur à réaliser un suivi qualité poussé afin de satisfaire le consommateur.

Pour la brasserie Mélusine, ses priorités sont le **goût et la qualité au service du consommateur.**

Contact presse :

Sonia Rigal Communication – tél : 06.09.46.28.88 - soniarigal.communication@gmail.com