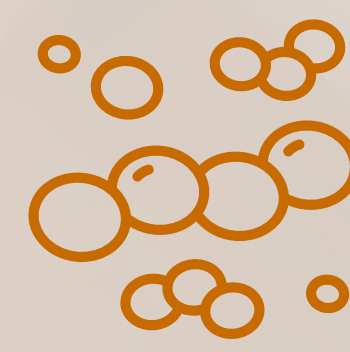


FERMENTATION ÉTHANOLIQUE DE LA BIÈRE



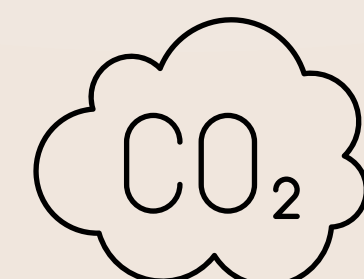
AU CŒUR DE LA FERMENTATION



Levures



Malt



Houblon



Eau

LES 4 ETAPES

1

LE MOÛT

LE MOÛT, RICHE EN SUCRES ISSUS DU MALT, EST CLARIFIÉ PUIS REFROIDI À LA TEMPÉRATURE IDÉALE POUR ACCUEILLIR LES LEVURES.

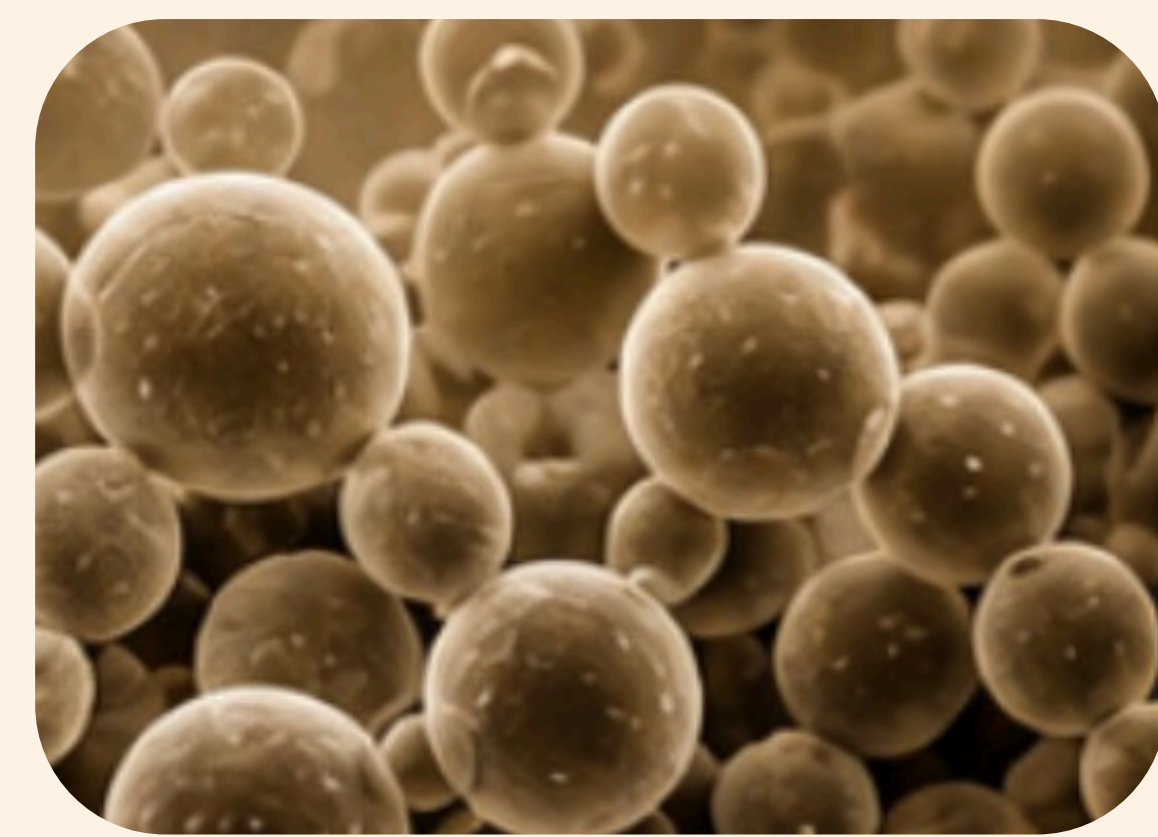


OBJECTIF: OFFRIR UN MILIEU NUTRITIF ET SAIN POUR LES LEVURES

2

LES LEVURES

LES LEVURES SONT AJOUTÉES. ELLES SE NOURRISSENT DES SUCRES ET SE MULTIPLIENT



OBJECTIF: DÉMARRER LA FERMENTATION ET TRANSFORMER LES SUCRES

3

FERMENTATION

LES LEVURES TRANSFORMENT LES SUCRES EN ÉTHANOL (ALCOOL) ET EN DIOXYDE DE CARBONE (CO₂) DE NOMBREUX ARÔMES SE CRÉENT PENDANT CETTE ÉTAPE.



OBJECTIF: PRODUIRE DE L'ALCOOL, DU CO₂ ET DES ARÔMES.

4

RESULTAT

UNE BIÈRE JEUNE EST OBTENUE. ELLE SERA ENSUITE AFFINÉE, MATURÉE ET CONDITIONNÉE.



OBJECTIF: OBTENIR UNE BIÈRE ÉQUILIBRÉE ET PRÊTE À ÊTRE DÉGUSTÉE.

LEVURES

ELLES CONSOMMENT LES SUCRES

ÉTHANOL

L'ALCOOL SE FORME PROGRESSIVEMENT



CO₂

LE GAZ EST LIBÉRÉ SOUS FORME DE BULLES

ARÔMES

DES COMPOSÉS AROMATIQUES SE CRÉENT ET SE DÉVELOPPENT

INGRÉDIENTS

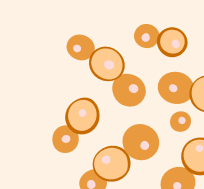
EAU: COMPOSANT PRINCIPAL

MALT: SOURCE DE SUCRE

HOUBLON: DONNE DE L'AMERTUME ET DE L'ARÔME

LEVURES: RESPONSABLE DE LA FERMENTATION

ALCOOLIQUE



UN SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL



LA BIÈRE EST UNE TRADITION EMBLÉMATIQUE DE LA RÉPUBLIQUE TCHÈQUE.

UNE VILLE MONDIALEMENT CONNUE POUR SA BIÈRE:



PLZEŇ
(PILSEN)
BERCEAU DE LA
PILSNER
URQUELL EN 1842



LE SAVIEZ-VOUS ?



LA FERMENTATION ALCOOLIQUE NE SE FAIT PAS TOUJOURS DANS DES CUVES EN INOX!

AUTREFOIS, LA BIÈRE FERMENTAIT DANS DE GRANDS FÛTS EN BOIS. LE BOIS PERMET UNE MEILLEURE TRANSITION DE TEMPÉRATURE ET APPORTE DES ARÔMES UNIQUES À LA BIÈRE.

