

# TECHNIQUES AVANCÉES DE BRASSAGE

ORGANISÉE PAR SLOW BEER FRANCE

# 20 23



**DU 24 AU 28 JUILLET 2023**

2 rue des Boucheries, 33000 Bordeaux

# PROGRAMME

SEMAINE DE JUILLET 2023

## 1- Les matières premières :

- a) L'eau : composition et impact des principaux ions et cations, filtration et désinfection, ajout de sels et d'acide
- b) Orge et malt (différentes variétés d'orge, composition du grain d'orge, maltage, facteurs de qualité entreposage, contrôle de qualité, réception, manutention et entreposage
- c) Malts de spécialités
- d) Utilisation de succédanés et cuve de cuisson
- e) Houblons (composition, variétés, huiles essentielles, formulation de recettes

## 2- Le brassage

- a) L'équipement
- b) Calculs de rendement, extrait, capacité, échange thermique
- c) Mouture du malt
- d) Cuve matière
- e) Cuve filtre
- f) Bouilloire (précipitation du trouble, trouble à chaud et à froid, clarté du moût)
- g) Whirpool
- h) Système de refroidissement
- i) Oxygénation du moût

**POUR TOUTES DEMANDES**

CONTACTEZ-NOUS AU 06 42 56 68 52  
CONTACT@AUNOUVEAUMONDE.FR

# PROGRAMME

SEMAINE DE JUILLET 2023

3- Levures et fermentation

b) Ensemencement et taux

c) Morphologie

d) Contamination

e) Viabilité

f) Flocculation

g) Profil de fermentation

h) Sous-produits de fermentation

i) Atténuation

j) Fermenteurs

k) Problèmes de fermentation et les solutions.

l) Maturation

m) Stabilisation

4- Mise en bouteilles et contrôle qualité

a) Filtration, carbonatation et embouteillage

b) Contrôle qualité

c) Défauts

d) Évaluation organoleptique

5- Visite d'infrastructures existantes

6- Entraînement à la reconnaissance des principaux défauts d'une bière

7-Aide à la réalisation d'un business plan et coaching,

**POUR TOUTES DEMANDES**

CONTACTEZ-NOUS AU 06 42 56 68 52  
CONTACT@AUNOUVEAUMONDE.FR