

ASSOCIATION ROYALE DES ANCIENS ETUDIANTS
DE L'INSTITUT DES INDUSTRIES
DE FERMENTATION DE BRUXELLES - ASBL

JOURNÉE D'ÉTUDE

DU VENDREDI
13 OCTOBRE 2023

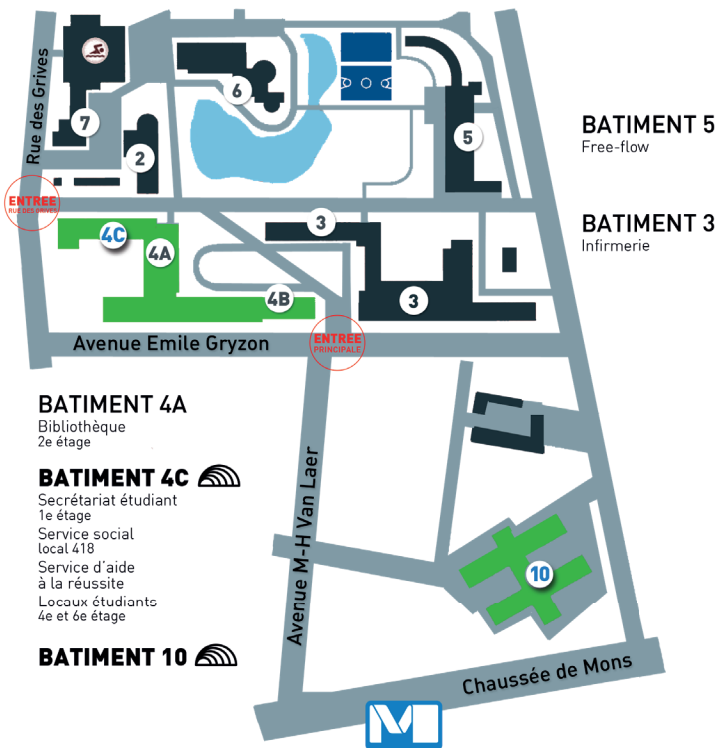
Institut Meurice (bâtiment 10) – Auditoire Loncin -
Campus du CERIA

Avenue Emile Gryzon, 1 à 1070 - Bruxelles

Sustainable alcohol:
high or low, how to
get it !



A.R.F.B.



Sustainable alcohol : high or low, how to get it !

08h30 **Accueil des participants**

09h00 **Introduction de la journée par Frédéric Deceuninck – Président de l'ARFB**

09h15 **Arhum : une histoire d'arômes, de rhums et de levures**

Phillipe Paté & Milovan Sale – Labiris

Un Rhum Blanc Agricole est bien plus que de l'éthanol ou que le résultat d'une distillation d'un jus de canne fermenté. Ce qui fait un Rhum Blanc Agricole, ce sont aussi les arômes développés lors de la fermentation et conservés à travers la distillation. Ce projet de recherche propose de tester la fermentation du jus de canne (ou succédanés) au moyen de différentes levures de type Saccharomyces, d'observer l'éventuelle apparition de notes aromatiques renforcées ou supplémentaires et d'ensuite étudier la conservation de ces notes après distillation et vieillissement. L'utilisation de la GC-MS et des profils aromatiques obtenus permettra d'objectiver ces caractérisations qui seront validées par l'analyse sensorielle.

10h00 **Sugar usage in the brewing process**

Marc Andries – Belgosuc

An overview of the different sugars used in the brewing process, their origin, how they are produced and their characteristics. Followed by how and when they can be implemented in the brewing process and what impact they have on final beer properties.

10h45 **Pause-Café**

11h15 **Rational use of resource in the brewing process**

Gerald Senden - Sense

Brewing is about talent, energy and water. While you are full of the first, second and third are definitely scarce. I will intent to provide some useful insights on how to rationalise the use of natural resource, through small trick and practical example.

12h00 **Apéro & Lunch**

14h45 **The main weaknesses of NABLAB : a real challenge**

Margaux Simon – UCL (LIBST)

Over the last decade, there has been a growing interest in non-alcoholic (NAB, $\leq 0.5\%$ ABV) and low-alcoholic beers (LAB, 0.5-1.2 % ABV). Unfortunately, regardless of the technology adopted, NABLABs exhibit several defects already when fresh. Five stale-odorants appeared to be flavor-active: sotolon, methional, phenylacetaldehyde, dimethyltrisulfide and β -damascenone, the three formers being issued from oxidation. Important degradations of isohumulones and flavan-3-ols happened during storage, leading to an unpleasant bitterness, more color, and colloidal instability. A low reduction power and, more surprisingly, a lack of dimethylsulfide have also been highlighted in fresh beers.

15h30 **La Ana Hop de la Brasserie Lefèbvre : étude de cas Paul Lefèbvre – Brasserie Lefèbvre**

Les crises successives et à venir agissent comme un accélérateur de la transition que doit opérer le monde brassicole. Les habitudes et besoins de nos consommateurs changent. Entre résilience et innovation, la Bière Belge fait sa révolution. Mais qu'est-ce qui peut bien décider un brasseur de bières spéciales belges à se lancer dans la fabrication et la commercialisation d'une bière (presque) sans alcool. De réflexions commerciales à solutions techniques, nous verrons lors de cette présentation quel chemin a été parcouru et quels défis sont encore à relever.

16h15 **Clôture de la journée par Laurence Van Nederveelde, Présidente scientifique**

16h30 **Verre de l'amitié**

Le Président, Frédéric Deceuninck

Pour tous renseignements complémentaires : Laurence Van Nederveelde
Service de Brasserie de l'Institut Meurice : +32 2 526 73 51
lvannederveelde@spfb.brussels et anne.pietercelie@cniadb.be

Inscription à renvoyer par mail avant le 6 octobre 2023.

Versement au compte au nom de l'ARFB BE21 3100 2278 6703
en mentionnant votre nom, votre prénom, le nom de votre entreprise et JE 13/10/23 :

Membres A.R.F.B.	€75
Non Membres	€90
Retraités / Etudiants	€40

