



Pittig bier op universitair niveau



De onderzoekers David De Schutter (l) en Filip Delvaux (r) (Foto rvi)

In Nederland is onlangs een nieuw pilsbier voorgesteld, een schuimend drankje op maat van de Nederlander. Leuk is nu dat deze trendy pils ontwikkeld is aan de Leuvense universiteit, door het Laboratorium voor Mouterij en Brouwerij. Daar kan je, uiteraard met de nodige fondsen, altijd aankloppen om je eigen biertje te laten maken.

Dat deed de Nederlander Ernest Menten. Hij wou een pilsje laten brouwen dat iedereen niet alleen lekker moet vinden, maar een pils die ook goed doordrinkt, een voortreffelijk aroma heeft, fris en fruitig is. Het commerciële plaatje had hij al volledig in gedachten. Geen

probleem voor deze Leuvense universitaire brouwerij. Nu, een jaartje later, is het resultaat er. Maar het laboratorium zelf hangt dat niet aan de grote klok, integendeel, deze bierontwikkelaars werken het liefst anoniem, achter de schermen van het toneel.

Educatie, onderzoek en advies

Het laboratorium voor Mouterij en Brouwerij behoort tot de faculteit van de bio-ingenieurswetenschappen van de KU-Leuven. "Wij hebben hier 3 belangrijke taken, legt innovatie-adviseur Filip Delvaux uit, "dit is een universiteit, dus wij moeten hier lesgeven. Twee professoren geven een cursus aan de laatstejaars bio-ingenieur. Wij organiseren elk jaar een internationale cursus voor brouwers vanuit de hele wereld. Om de twee jaar organiseren wij ook een degustatiecursus waarbij we geïnteresseerden uit het brouwerijwezen en studenten opleiden om bier te leren proeven".



Even ruiken en proeven... (Foto rvi)

"Naast educatie is er uiteraard onderzoek. Wij hebben hier op het laboratorium acht doctoraatsstudenten die hun onderzoek doen in de brouwerijsector."

"Een derde taak is advies. We hebben contacten en contracten met een dertigtal brouwerijen en mouterijen in de hele wereld. De meeste zijn in België gevestigd, maar we hebben ook enkele contacten in Afrika en Amerika en dichterbij, in Nederland. Dat houdt in: technologisch advies geven, van 'problemsolving' naar echte technologie, met vernieuwing van technologie en productdevelopment", verduidelijkt Filip Delvaux.

En maar proeven



"Alles is op het laboratorium aanwezig om bieren te kunnen maken, vertelt onderzoeker David De



(Foto rvi)

Schutter. "Wij beschikken in het laboratorium over alle nodige analyseapparaten om bier dat wij maken, te kunnen analyseren. Bovendien hebben wij naast het laboratorium ook een pilotbrouwerij met een installatie van 5 hectoliter om brouwsels te

produceren op semi-industriële schaal. Die vijfhonderd liter volstaan om goede bieren te kunnen maken, die we achteraf ook kunnen degusteren op gepaste wijze en onderwerpen aan alle soorten analyses."

"Wij hebben ons eigen expertenpanel. De mensen van het Laboratorium voor Mouterij en Brouwerij worden opgeleid om specifieke expertendegustaties uit te voeren. Zij analyseren dan de bieren die geproduceerd zijn en vergelijken ze met andere bestaande bieren."

"Daarnaast kunnen wij aan de universiteit ook putten uit een bestand van personeelsleden en studenten. Die vragen we geregeld, soms wekelijks, om consumententesten uit te voeren. Deze leken geven dan hun mening over een bepaald bier of maken een vergelijking tussen twee verschillende bieren."



(Foto rvi)

"In een later stadium organiseren we markttesten in cafés. Op vraag van een brouwerij voeren we dan 'drinkabilitytests' uit. De 'doordrinkbaarheid' van het bier wordt getest. Het ene bier wordt dan vergeleken met het andere aan de hand van de hoeveelheid dat er van die bieren geconsumeerd wordt", legt David De Schutter uit.

Bierprojecten



(Foto rvi)

Het idee om een bepaald soort bier te ontwikkelen komt meestal van de brouwerijen zelf. Brouwerijen willen constant vernieuwen en zijn altijd op zoek naar het ideale bier of naar het bier dat door veel mensen geconsumeerd wordt. Maar smaken verschillen. Om juist een bier te vinden dat iedereen wil drinken, dat is natuurlijk een heel complexe zaak.

"Daarom maken we juist veel gebruik van consumententesten bij de ontwikkeling van bieren", verduidelijkt Filip Delvaux. "En wat voor type bieren, hangt af van brouwerij tot brouwerij. Dat gaat van een normaal pilsbier,

met of zonder speciaal karakter tot heel complexe bieren met hoog alcoholgehalte. Wij doen allerlei soorten van ontwikkelingen en kunnen het volledige gamma aan bieren produceren. Op dit moment zijn er zo'n 19 bieren op de markt die in dit labo ontwikkeld zijn."

"Wij stellen wel enkele voorwaarden vooraleer we aan een project beginnen. Er moet altijd een soort vernieuwing zijn. Het is bij ons nooit de bedoeling om een product na te maken. Wij hebben te veel contacten met allerhande brouwerijen om ons daar aan te wagen", stelt Filip Delvaux.

Tijd om te experimenteren...

"Voor onze eigen interne aangelegenheden durven we al eens experimenteren. Ik geef hier als eens een intern feestje of een receptie naar aanleiding van een doctoraat. 't Is altijd spijtig natuurlijk als je extern bier moet gaan aanschaffen om zulke gelegenheden op te luisteren." David De Schutter, de man die momenteel doctoreert over bierveroudering, geeft dan liever de voorkeur aan een eigen brouwsel.

"Het is ook zo, dat elke student die hier bij ons zijn thesis maakt, een bier moet gerealiseerd hebben tegen het einde van het academiejaar. Zij moeten het brouwproces eens volledig gevolgd hebben, zodat zij echte voeling hebben met het product", besluit Filip Delvaux.