

LEUVEN

Studenten

ontwikkelen beter  
brouwprocédé

Twee doctoraatsstudenten van de faculteit Bio-ingenieurswetenschappen van de KU Leuven, Pieter Verbelen en Daan Saison, hebben enkele oplossingen uitgedokterd om te voorkomen dat het aroma van bier verandert naarmate het ouder wordt of warmer bewaard wordt. Zo vond Verbelen dat het brouwproces versneld kan worden door de gistingsperiode te verkorten. Daarvoor zijn het juiste gist, een aangepaste wortsamenstelling en meer zuurstof tijdens het gisten nodig. Zo kan bier op industriële schaal sneller gebrouwen worden terwijl de kwaliteit gelijk blijft. Saison ondervond dat extra gist toevoegen aan bier in flessen een natuurlijk bewaarmiddel kan zijn, interessant voor bieren die geëxporteerd worden naar landen met hoge temperaturen. (STU)