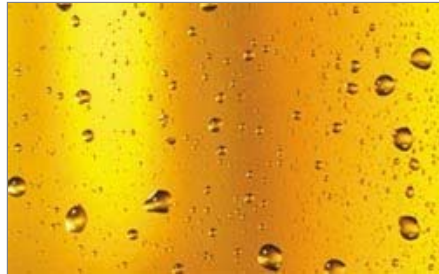




K.U.Leuven is grootste brouwerij van België



Nergens in ons bierland wordt zo intensief gebrouwen als aan de K.U.Leuven. Tot veertig brouwsels per jaar vloeien er uit de koperen ketels van het Laboratorium voor Brouwerij en Mouterij zonder dat ze op de markt komen. En drie keer per week buigt een panel van acht professionele proevers zich over de bieren die door meer dan

dertig brouwerijen worden aangeleverd.

"We doen een algemene kwaliteitsanalyse naar onder meer de troebelheid, de smaakbalans en de aroma's en zoeken naar afwijkingen in het schuim of in het brouwproces", zegt Freddy Delvaux, hoofd van het Laboratorium voor Brouwerij en Mouterij. "Ook proberen we de bieren op een wetenschappelijke manier in categorieën onder te brengen. Daarnaast zoeken we actief naar innovaties om bier langer te bewaren of overschuimen tegen te gaan, en tot slot werken we ook aan de ontwikkeling van nieuwe bieren".

Onlangs reisde een Leuvens experiment naar het internationaal ruimtestation ISS om het effect van gewichtloosheid op de gisting van het bier te bestuderen. Met welke brouwerijen wordt samengewerkt, blijft een goed bewaard geheim. Maar onder meer de Tripel Karmeliet, dat vorig jaar nog tot beste bier van de wereld uitgeroepen werd, heeft veel te danken aan de samenwerking met het universitaire lab.

In eigen land daalt de bierconsumptie jaar na jaar, maar volgens de Leuvense bierexperts wordt de sector opnieuw meer gewaardeerd. "Er wordt opnieuw meer geproefd en over bier gesproken", meent Filip Delvaux, de zoon van Freddy die ook in het lab werkt. "Ook is er een neiging naar zure en bittere bieren, terwijl een bier tot voor enkele jaren vooral zoet moest zijn. Daardoor hebben ook wij het drukker. Omdat bieren steeds meer op de kaart van restaurants opduiken, zoeken brouwerijen naar het juiste brouwsel bij bepaalde gerechten".

bron Het Nieuwsblad

13/10/2009