



Anzapft ist!

Pour obtenir une bonne bière il faut une bonne eau

La première brasserie à avoir expérimenté la Vivification d'eau Grandeur est vraisemblablement celle de Wieselburg, en Basse-Autriche. Toutefois au début, le système de vivification n'avait pas été utilisé directement pour la fabrication de la bière mais avait été intégré aux conduites d'eau. Qui est en vérité le « père du brassage à l'eau vivifiée », ne se laisse plus définir avec certitude aujourd'hui. Dans les premiers temps de leurs installations, certains brasseurs voulaient avant tout préserver leurs « secrets » de leurs concurrents. En tous cas, le maître brasseur Georg Deil d'Osterberg en Souabe qui déjà en 1998 expérimentait la vivification de l'eau, est certainement un pionnier dans ce domaine. Outre une économie non négligeable dans le domaine du nettoyage de 20.000 DM à l'époque, le maître brasseur Deil voulait également obtenir une confirmation officielle de ce changement. Il fit donc tester sa bière vivifiée et non-vivifiée par l'organisme de contrôle d'état Weihenstephan. Au niveau du test du goût, toutes les variétés de bières vivifiées se démarquaient nettement

et positivement par rapport aux autres. Le maître brasseur Deil : « Il n'y a rien de meilleur pour la santé que la bière, elle se compose d'eau, de malt, de houblon et de levure. » Pour les spécialistes il rajoute : « Nous avons constaté une propagation alcaline nettement réduite, une baisse de 20% de la concentration basique qui a pour conséquence un entartrage diminué et une stabilité plus élevée des micro-organismes. De plus nous avons un allègement de la clarification et une augmentation des tanins, nous avons pu atteindre une proportion de 84 mg par litre pour les bières blondes bios. A cela s'ajoute le fait que les matières premières bios ont une richesse nettement plus élevée. » Pour la bière blonde bio, l'apport élevé de houblon n'apporte pas d'amertume, au contraire elle reste douce.

Tous les brasseurs s'accordent pour louer la finesse des bulles et donc le fait qu'elle soit plus agréable à boire, il en va ainsi de même pour la célèbre bière appréciée dans toute l'Autriche, la Murauer Bier. Le maître brasseur de Styrie Gün-

ther Kecht arrive à cette conclusion : « Dès 2004 l'eau vivifiée a été utilisée dans nos bières et nos boissons sans alcool. Depuis ce temps les matières contenues dans la bière s'harmonisent mieux entre elles, le gaz carbonique est plus doux et fait des bulles plus fines. »

L'histoire de la brasserie Attergauer Bierbruderschaft est presque un petit miracle économique. Volkher Kaltenböck a fait des études en Allemagne pour devenir brasseur et a débuté avec une petite brasserie-maison dans la cave de ses parents. Avec cinq autres confrères brasseurs (Lothar, Hans, Johannes, Martin et Herwig) il fonda la brasserie Attersee. Grandeur était de la partie dès le début étant donné que son père avait déjà installé un vivificateur d'eau. Le succès de la troupe de brasseurs idéalistes fut retentissant : Au 5ème Festival der Biervielfalt (le festival des variétés de bières) en Autriche, ils accumulèrent deux titres de champions nationaux et une troisième place.

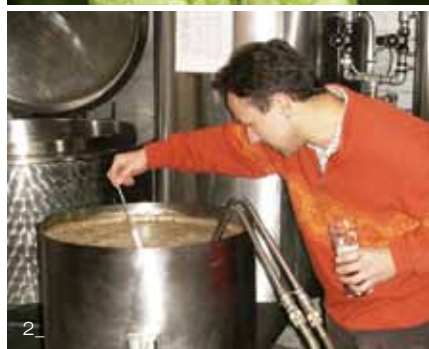
Dans absolument tous les domaines de pro-



1 - 2_ La bière vivifiée de Attersee

3_ Le maître brasseur Kesselschläger :
« La fermentation est réduite d'une journée »

4 - 6_ Le maître brasseur Günther Kecht :
« Les composants s'harmonisent mieux ».



2_



3_



4_



5_



6_

duction, la brasserie Memminger Brauerei utilise l'eau vivifiée, même dans les systèmes de nettoyage et de chauffage. Dans ces derniers, 10% de moins de produits acides et basiques sont utilisés et le chlore a lui seul représente une diminution de 2.5 tonnes par an. Mais le résultat le plus captivant, pour le maître brasseur et fondé de pouvoir Wolfgang Kesselschläger, est une constatation : « La durée de fermentation s'est raccourci d'une journée. »