

SOGEBUL

L'envie d'entreprendre



FOURNITURES POUR
**LES BRASSERIES,
LES VITICULTEURS
ET L'INDUSTRIE
DES BOISSONS**


TRELLEBORG


Diversey


AEB
ENGINEERING


HOP
FRANCE
by Comptoir agricole

Brewline®


Vikan
ADVANCING HYGIENIC CLEANING



Nos partenaires



Schoeller Allibert



LE SERVICE SOGEBUL

LIVRAISON

Nous disposons de plusieurs camions et utilitaires organisés en tournées mensuelles pour vous livrer à travers toute la France.

REPRISE DES EMBALLAGES

Si vous n'avez pas de solution locale pour le traitement des bidons et fûts, nous pouvons les récupérer afin de les traiter; Il suffit de nous le mentionner lors de la livraison.

SERTISSAGE

Sogebul vous propose le sertissage de vos tuyaux pour vous assurer une hygiène parfaite et une sécurité optimale lors des manipulations.

CONSEIL

Bénéficiez de l'expertise de nos techniciens et de nos fournisseurs. Hygiène, process, ingrédients, leur expérience vous sera utile pour toutes les problématiques que vous pourrez rencontrer.



SOGEBUL
SOGEBUL
Ouest

Sommaire



p4.

**HOUBLON, LEVURES
& INGRÉDIENTS**



p10.

**PRODUITS HYGIÈNE,
TRAITEMENT D'EAU,
MATÉRIEL D'HYGIÈNE**



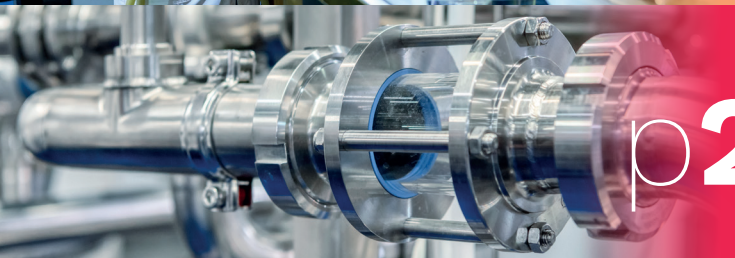
p16.

BROSSERIE EPI



p20.

LABORATOIRE



p22.

**TUYAUX, SERTISSAGE
ET POMPES**



p26.

**BACS, CAISSES,
PALETTES,
MANUTENTION**



p28.

EMBALLAGE



p29.

DIVERS

HOUBLONS CONVENTIONNELS

VARIÉTÉ	POIDS	FORME	ACIDES ALPHA	PROFIL	TYPE DE BIÈRE
HOUBLONS FRANÇAIS - TERROIR ALSACE					
ARAMIS	5KG	pellets 90	5 - 8,5 %	Le houblon Aramis a un arôme très fin. Ses notes sont épicées, douces, légèrement herbacées et agrumes, ce qui fait sa délicatesse.	Lager, Pilsner, Ale, Bière de garde
BARBE ROUGE	5KG	pellets 90	7,5 - 9,5 %	Le houblon Barbe rouge est surprenant de part ses saveurs de fruits des bois et ses légères notes d'agrumes.	IPA, Pale Ale, Lager, Pilsner, Porter
BREWERS GOLD	5KG	pellets 45	4,5-6,5 %	Brewers Gold a un arôme équilibré, ses notes sont épicées et fruitées à dominante cassis.	Ale belge, Bière de garde, Lager
CASCADE	5KG	pellets 90	4 - 5 %	Natif d'Amérique du nord, la variété Cascade , très appréciée pour son pouvoir amérissant ou en Dry Hopping apporte des saveurs florales et d'agrumes.	Ale
COLOMBUS	5KG	pellets 90	9,5 - 12 %	En plus de son pouvoir amérissant Colombus révèle des arômes intenses, mais plaisants avec des notes de fruits verts, d'agrumes et d'ester.	IPA américaine, Pale Ale
ELIXIR	5KG	pellets 90	5 - 7 %	Elixir a des arômes complexes sur le floral et le résineux au nez, tandis que les saveurs obtenues sont tranchées sur de l'agrumes et légèrement boisées.	IPA américaine
FUGGLE	5KG	pellets 90	3 - 5 %	Le houblon Fuggle offre des arômes floraux et épicés avec une tendance boisée.	Ale Anglaise
MISTRAL	5KG	pellets 90	6,5 - 8,5 %	Le Mistral apportera des traits de rose et de jasmin au nez, tandis que ses notes fruits blancs et litchi viendront apporter de la fraîcheur à votre bière.	Saison, IPA, Ale, Pilsner, Lager
NUGGET	5KG	pellets 45	9,5 - 13 %	Nugget a un arôme intense tendant vers l'herbacé, malgré son caractère amérissant il est aussi utilisé pour ses qualités aromatiques.	Lager, Saison, Vin d'orge
SAVINJSKI GOLDING	5 ou 1KG	pellets 90	2,8 - 4,6 %	Houblon traditionnel slovène souvent utilisé en houblonnage tardif et à cru, le Savinjski Golding est reconnu pour sa délicatesse et ses saveurs boisées.	Bière anglaise ou belge
STRISSELSPALT	5KG	pellets 90	1,8 - 2,5 %	Le Strisselspalt a un arôme fin, doux et équilibré. Ses notes sont citronnées, fruitées, épicées et florales.	Pilsner, Saison, Bière de blé
TRISKEL	5KG	pellets 90	3 - 5 %	Fruité et floral, Triskel apportera à votre bière des saveurs d'agrumes.	IPA, Ale, Saison, Bière de blé
HOUBLONS FRANÇAIS - TERROIR DE L'OUEST - SUD-OUEST					
CHINOOK	5KG	pellets 90	10,7 - 14,8 %	Chinook a une haute teneur en acide alpha avec un merveilleux profil aromatique herbacé, résineux et épicé, lorsqu'il est utilisé comme aromatique pendant les dernières minutes de l'ébullition.	IPA, Ale, Saison, Bière de blé
CASCADE	5KG	pellets 90	5,6 - 7,8 %	Cascade peut être utilisé en amérissant ou en houblonnage à cru (Dry-Hopping) grâce à sa teneur en acides alpha moyenne et ses arômes floraux et d'agrumes.	Ale
GALENA	5KG	pellets 90	11,5 - 12 %	Galena surnommé "Super Alpha" pour son taux d'acides alpha élevé, peut toutefois être utilisé en aromatique en fin d'ébullition pour exprimer ses notes fruitées de cassis et pamplemousse. Il apporte de la délicatesse à vos bières avec une amertume douce et moelleuse en fin de bouche.	Imperial Stout, Stout, IPA, American Pale Ale et Barley Wine.
MOUNT HOOD	5KG	pellets 90	3 - 4 %	Le Mount Hood est une variété aromatique qui ressemble beaucoup aux houblons nobles grâce à ses notes douces, terreuses et herbacées. C'est le houblon idéal pour remplacer Hallertau Mittelfrüh.	Lager ou bières de blé
NUGGET	5KG	pellets 90	10,6 - 11,8 %	Nugget est un houblon originaire des États Unis très prisé pour ses vertus amérissantes, il apporte des notes herbacées. Le climat ensoleillé du Sud Ouest lui convient parfaitement et lui confère un haut taux d'acides alpha.	IPA, bières de garde, Pale Ale
WILLAMETTE	5KG	pellets 90	4,6 - 5,7 %	le houblon Willamette est une variante de la variété anglaise Fuggle. Ses arômes portent sur des fruits doux et agréables, légèrement épicés et boisés.	Ale, Porter, stouts
HOUBLONS EUROPÉENS					
ARIANA	5KG	pellets 90	9,5 - 13 %	Ariana peut s'utiliser aussi bien en aromatique qu'en amérissant. Ariana développe des arômes herbacés, agrumes et fruités, avec des notes de cassis, pamplemousse et vanille.	Pale Ale Aérienne
BLANC	5KG	pellets 90	9,5 - 12 %	Hallertau Blanc présente un profil aromatique complexe avec des notes de cassis et de fleurs de sureau en plus du raisin, du pamplemousse et de la citronnelle. D'autres notes ont été détectées comme le fruit de la passion, l'ananas et la groseille.	Brut IPA, White IPA, Saison, Pilsen, Triple Belge, Bière de Noël
CALLISTA	5KG	pellets 90	2,8 - 4,6 %	Callista développe des arômes fruités, tant sur les fruits blancs (pêche abricot) que fruit de la passion. Certaines touches de mûres et résineuses sont également présentes	Pilsner, Pale Ale, IPA
MAGNUM	5KG	pellets 90	14 - 16 %	Magnum est connu pour ses propriétés amérissantes. En effet, ses acides alpha et son amertume est présente mais douce, comme Nugget.	IPA, Pills, Stout, Pale Ale
MANDARINA	5KG	pellets 90	5 - 6,5 %	Mandarina Bavaria donne des notes légèrement sucrées de mandarine et d'agrumes, surtout lorsque il est utilisé en houblonnage à cru.	Ale belge, Ale française
MELON	5KG	pellets 90	6,9 - 7,5 %	Hüll Melon est noté comme étant intensément fruité avec des saveurs et des arômes de melon, de miel et de fraise.	IPA
SAAZ	5KG	pellets 90	2,5 - 4,5 %	Le caractère herbacé de Saaz provient d'un niveau élevé de farnesène, tandis que ses autres huiles sont assez équilibrées. C'est un houblon aromatique, cependant, lorsqu'il est utilisé en ébullition, il ajoute une amertume délicate.	Bière blonde, Pilsner

Vente en spot où en contrat pluri-annuel. Livraison en franco
N'hésitez pas à nous contacter pour recevoir l'offre réactualisée

VARIÉTÉ	POIDS	FORME	ACIDES ALPHA	PROFIL	TYPE DE BIÈRE
HOUBLONS AMÉRICAINS					
CASCADE USA	5KG	pellets 90	4,5 - 8,9 %	Cascade USA dégage un arôme d'agrumes épicées distinct avec des notes de pamplemousse. Il convient à presque toutes les bières mais est particulièrement apprécié dans les American Pale Ales.	Barley Wine, American Pale Ale, Ale, Bière blonde
CENTENNIAL	5KG	pellets 90	9,5 - 11,5 %	Centennial est parfois appelé "Super Cascade" en raison de ses caractéristiques similaires. Houblon très apprécié par les brasseurs pour sa polyvalence, sa profondeur d'amertume et son arôme franc - deux caractéristiques qui s'équilibrent. Goût et arômes floraux.	ESB, Barley Wine, Imperial stout, IPA, Pale Ale
CHINOOK	5KG	pellets 90	12 - 14 %	Le houblon Chinnok présente un bouquet épicé semblable à celui d'un pin avec des saveurs de pamplemousse.	Winter Ale, Pale Ale, IPA, Porter, stout, Bière blonde, Barley Wine, Bière blonde américaine, American Ale
CITRA	5KG	pellets 90	10 - 15 %	Citra a un fort profil d'agrumes. Ceci est largement attribué à sa très haute teneur en myrcène. Il a un profil de saveurs très particulier de pamplemousse, de citron vert et de fruits tropicaux	IPA, Americain Ale, Amber
EKUANOT	5KG	pellets 90	11,5 - 12,5 %	Ekuanot présente des notes fruitées et d'agrumes intenses et uniques, notamment de melon, de baies, de citron vert, de pomme et de papaye. Ekuanot contient également des notes épicées de poivre vert.	Ale belge, Ale française
MOSAIC	5KG	pellets 90	9,5 - 14 %	Le Houblon Mosaic s'appelle ainsi car il offre une mosaïque d'arômes d'agrumes, de fruits blancs, de fruits rouges et tropicaux.	Ale, IPA
SABRO	5KG	pellets 90	14 - 17 %	Sabro présente des arômes fruités, agrumes, noix de coco, mandarine, de fruits tropicaux et de fruits à noyau, avec des notes de cèdre, de menthe et de crème.	IPA, Pale Ale
HOUBLONS AUSTRALIENS					
ELLA	5KG	pellets 90	13,3 - 16,3 %	Ella donne des saveurs fruitées ou des arômes épicés et floraux selon le schéma de houblonnage choisi. Arômes épicés et floraux en aromatique allant vers du fruité et des notes tropicales et pamplemousse en houblonnage à cru.	Bière blonde, Pilsner, Pale Ale, stout
ENIGMA	5KG	pellets 90	14,5 - 16,5 %	Enigma apporte une vague de fruits blancs délicats, supportés par des notes de fruits rouges et florales. On lui prête des notes de melon, vin blanc, fruits de la passion, groseille, camomille et noix de muscade.	American Pale Ale
GALAXY	5KG	pellets 90	11 - 16 %	Issu de la variété allemande Perle, le Galaxy® est une variété australienne qui a la particularité de présenter le plus haut pourcentage d'huiles essentielles de l'industrie. Il a un arôme incroyable d'agrumes, de pêche et de fruit de la passion, surtout lorsqu'il est utilisé comme ajout tardif.	Pale Ale, IPA
TOPAZ	10KG	pellets 90	20 - 20,5 %	Topaz est à mi-chemin entre le boisé et le fruité. Il apporte des saveurs herbacées et résineuses ou fruitées avec de fortes notes de litchi et de fruits tropicaux.	IPA, American Pale Ale, Bière amère, amber

HOUBLONS BIOLOGIQUES

VARIÉTÉ	POIDS	FORME	ACIDES ALPHA	PROFIL	TYPE DE BIÈRE
HOUBLONS EUROPÉENS					
ARAMIS BIO	5KG	pellets 90	5 - 8,5 %	Aramis a un arôme très fin, dans la lignée du Strisselspalt. Ses notes sont douces, épicées, légèrement agrumes et herbal.	Pilsner, Bière blonde, Wheat, Saison, IPA, Ale belge, Pale Ale, Porter
CASCADE BIO	5KG	pellets 90	5,6 - 7,8 %	Cascade peut être utilisé en amérisant ou en houblonnage à cru (Dry-Hopping) grâce à sa teneur en acides alpha moyenne et ses arômes floraux et d'agrumes.	Ale
ELIXIR BIO	5KG	pellets 90	5 - 7 %	Elixir a des arômes complexes sur le floral et le résineux au nez, tandis que les saveurs obtenues sont tranchées sur de l'agrumes et légèrement boisées.	IPA américaine
FUGGLE BIO	5KG	pellets 45	3 - 5 %	Le houblon Fuggles offre des arômes floraux et épicés avec une tendance boisée.	Ale Anglaise
MANDARINA BIO	5KG	pellets 90	5 - 6,5 %	Mandarina Bavaria donne des notes légèrement sucrées de mandarine et d'agrumes, surtout lorsque utilisé pour le houblonnage à cru.	Ale belge, Ale française
BARBE ROUGE BIO	5KG	pellets 90	7,5 - 9,5 %	Le houblon Barbe rouge est surprenant de part ses saveurs de fruits des bois et ses légères notes d'agrumes.	IPA, Pale Ale, Lager, Pilsner, Porter
NUGGET BIO	5KG	pellets 45	9,5 - 13 %	Nugget a un arôme intense tendant vers l'herbacé, malgré son caractère amérisant il est aussi utilisé pour ses qualités aromatiques.	Lager, Saison, Vin d'orge
STRISSEL BIO	5KG	pellets 90	1,8 - 2,5 %	Le Strisselspalt a un arôme fin, doux et équilibré. Ses notes sont citronnées, fruitées, épicées et florales.	Pilsner, Saison, Bière de blé
TRISKEL BIO	5KG	pellets 90	3 - 5 %	Fruité et floral, Triskel apportera à votre bière des saveurs d'agrumes.	IPA, Ale, Saison, Bière de blé
MISTRAL BIO	5KG	pellets 90	6,5 - 8,5 %	Le Mistral apportera des traits de rose et de jasmin au nez, tandis que ses notes fruits blancs et litchi viendront apporter de la fraîcheur à votre bière.	Saison, IPA, Ale, Pilsner, Lager
MILLENNIUM BIO	5KG	pellets 90	6,5 - 8,5 %	Millennium a un profil aromatique herbacé (similaire au Nugget) et est utilisé en tant qu'amérisant.	Ale, Stout



LEVURE GAMME

Brewline®

NOM	FORMAT	DESCRIPTION	FLOCCULATION/ SÉDIMENTATION	ATTÉNUATION LIMITE	TOLÉRANCE ALCOOL
E2F	500G	Idéale pour la refermentation en bouteille. Neutralité aromatique. Remarquables capacités fermentaires et pureté aromatique.	Très forte	85-90%	16%
FOLK	500G	Exprime un profil aromatique équilibré, légèrement floral et épicé. Elle convient bien aux bières fortes ou avec de la rondeur.	Forte	73-75%	11%
HIPOHOP	500G	A 10-16 °C elle produit des bières rondes et pleines et à 20-24 °C des bières d'une grande finesse. Possible en levure de refermentation bouteille.	Très forte	72-75%	8,5%
POP	500G	Pop est appréciée sur les pale ales et pour tous les styles de bières haute fermentation, aromatiques et de qualité.	Forte	78-82%	8,5%
ROCK	500G	Rock Ale excelle dans la production de bières légères et rafraîchissantes grâce à ses arômes d'agrumes.	Faible	80-85%	7,5%
JAZZ SOUR	500G	Cette levure Lachancea Thermotolerans permet la production de bières acidulées. Elle est capable de fermenter votre moût pour produire de l'acide lactique et de l'alcool. Apport de fraîcheur tout en limitant les risques de contamination.	Forte	75%	7%

LEVURE GAMME

AEB
ENGINEERING

NOM	FORMAT	DESCRIPTION	FLOCCULATION/ SÉDIMENTATION	ATTÉNUATION LIMITE	TOLÉRANCE ALCOOL
FERMOLAGER W	500G	Souche : Saccharomyces pastorianus. FERMOLAGER W est une souche d'origine allemande. Profil organoleptique neutre, légèrement fruit exotique très équilibré, avec une bouche douce et ronde. Elle réduit rapidement le diacétyle	Elevée	87%	Basse
FERMOLAGER BERLIN	500G	Souche : Saccharomyces pastorianus. FERMOLAGER BERLIN est une souche d'origine allemande. Profil organoleptique neutre, légèrement fruité esters avec une bouche douce et ronde. Utilisée pour la production de Lager, Pils	Très élevée	87%	Basse
FERMOALE	500G	Souche : Saccharomyces cerevisiae. FERMOALE est une souche d'origine anglaise. Profil organoleptique légèrement agrumes avec une bouche fraîche et tendue.	Bonne	87%	Haute
FERMOALE AY3	500G	Souche : Saccharomyces cerevisiae. FERMOALE AY3 est une souche de levure très polyvalente d'origine anglaise. Elle a une excellente capacité d'atténuation et une grande vitesse de fermentation. Elle permet l'obtention de bière équilibrée légèrement fruitée, esters.	Elevée	87%	Haute
FERMOALE AY4	500G	Souche : Saccharomyces cerevisiae. FERMOALE AY4 trouve son origine aux États-Unis et est utilisée dans bon nombre de brasseries et microbrasseries. Son profil aromatique est neutre et équilibré, avec une bouche fraîche et tendue.	Elevée	89%	Haute
FERMOALE BEL ABBEY	500G	Souche : Saccharomyces cerevisiae. FERMOALE Bel-Abbey est une levure de fermentation haute d'origine belge sélectionnée pour la production d'une large gamme d'Ale comme les bières d'Abbaye (Enkel, Dubbel, Tripel & Quadrupel) Belgian Pale, Dark Strong Ale, Belgian Blonde et Pale Ale. Cette levure confère un profil aromatique complexe mais en même temps franc et net avec des notes phénoliques délicates enrichies d'arômes de fruits mûrs. Bonne capacité d'atténuation et fermente très rapidement.	Moyenne	/	Haute
FERMO KVEIK SV	500G	Souche : Saccharomyces cerevisiae. FERMO Kveik SV se caractérise par une fermentation très rapide à haute température, permettant une atténuation complète en seulement 48 à 72 heures et exprimant ensuite une capacité de flocculation exceptionnelle. Cela permet de réaliser des économies d'énergie considérables et d'optimiser la capacité de production de la cave de fermentation. Elle permet de produire des bières blondes au profil aromatique neutre avec de légères notes d'écorce d'orange et d'agrumes. Même à haute température, elle ne produit pas de composés phénoliques désagréables ni d'alcools supérieurs. L'expression aromatique des esters fruités est directement proportionnelle à la température de fermentation.	Moyenne / Haute	-	Haute

ENZYME GAMME

Brewline®

NOM	FORMAT	DESCRIPTION	FLOCCULATION/ SÉDIMENTATION	ATTÉNUATION LIMITE	TOLÉRANCE ALCOOL
OPTIFLOW (DIAMOND)	1KG	Optiflow hydrolyse les bêta-glucanes colmatants du moût, optimise le temps de filtration pour tout type de malt, facilite la clarification au whirlpool. S'ajoute à l'eau d'empâtage.	15-40 mL/100 kg	60-70°C	4,0-6,0
OPTIAROM (EMERALD)	1KG	L'enzyme OptiArom est une préparation enzymatique à base de β -glucosidase hautement active. Elle favorise et amplifie l'expression aromatique de votre bière.	10-20 mL/hL	5-70°C	4,0-6,0
AMYLIZ (OPAL)	1KG	L'enzyme Amyliz liquéfie l'amidon en sucres fermentescibles et dextrines solubles, diminue la viscosité du moût et augmente le rendement au brassage. S'utilise à l'empâtage.	110 - 330 mL/ Tonne de céréales	70-90°C	4,5-7,5
AMYLIZ MAX	1KG	L'enzyme Amyliz Max dégrade l'amidon hydrolysé incluant aussi les dextrines, amylopectines en sucres fermentescibles.	30-50 mL/100 kg	70-90°C	4,5-7,5

ENZYME GAMME

AEB
ENGINEERING

NOM	FORMAT	DESCRIPTION	FLOCCULATION/ SÉDIMENTATION	ATTÉNUATION LIMITE	TOLÉRANCE ALCOOL
ENDOZYM ALPHAMYL SBI	1KG / 25KG	Endozym Alphamyl SBI est une α -Amylase thermostable. Enzyme liquéfiant qui produit des dextrines solubles et des sucres à concentration très bas (maltose, maltotriose et glucose) à température très haute.	100-300 mL/T de malt	80-90°C	4,5-5,8
ENDOZYM GLUCACEL	1KG / 25KG	Endozym Glucacel UHT est une formulation enzymatique utilisée au brassage. Grâce à son pool d'activités, Endozym® Glucacel UHT réduit la viscosité du moût et permet d'augmenter les cycles de filtration. Son utilisation au brassage impacte positivement la filtration ultérieure de bière ainsi que sa stabilité.	200-300 ml/T	50 - 75°C	4,7 - 7,0
ENDOZYM GLUCACELPLU	25KG	Endozym Glucacel PLUS est une formulation enzymatique fortement concentrée. Les activités α -glucanases évitent la formation du gel de glucane responsable de la viscosité de la maische et de la bière. Les activités cellulases et xylanases garantissent un découpage des autres chaînes polysaccharidiques non fermentescibles.	150-300 g/T de malt	50 - 75°C	4,7 - 7,0
ENDOZYM PROTEASE GF	1KG / 10KG	Endozym® Protease GF est une préparation enzymatique avec une activité protéolytique spéciale pour la dégradation du gluten et des protéines responsables du trouble au froid (chill haze).	2-10 g/hL	10 - 25°C	4,5 - 7,0
ENDOZYM BREWMIK PLUS	1KG / 25KG	Endozym Brewmik Plus est une formulation enzymatique multi activités destinée à compenser la plupart des problèmes de production liés aux malts et céréales utilisés en brasserie. Son usage est fortement recommandé en cas d'utilisation de malts spéciaux, de céréales non maltées et de céréales « non conventionnelles ».	30-80 ml/ 100Kg de céréale ou malt	35 - 75°C	3,5-5,8
ENDOZYM AMG	1KG	Endozym AMG est utilisée pendant la phase de brassage pour faciliter l'hydrolyse de l'amidon et sa transformation rapide. Elle est également utilisée dans la production de bières diététiques à faible teneur en hydrates de carbone résiduels. Endozym®AMG peut également être utilisée en fermentation pour augmenter la quantité de sucres fermentescibles.	30-50 mL/ 100 kg de céréale	50-75°C	3,0-5,5





CLARIFIANTS GAMME

Brewline®

NOM	FORMAT	DESCRIPTION	DOSE
SILICA SOL	1KG / 6KG	Silica Sol est une suspension colloïdale de silice. Il absorbe des protéines responsables du trouble permettant d'améliorer la clarification du moût et de la bière en garde.	20-120mL/hL
I-GLASS	100G	I-Glass permet une clarification très rapide, une amélioration de la brillance et de la filtrabilité de la bière.	1-3 g/hL

NUTRIMENTS

NOM	FORMAT	DESCRIPTION	DOSE
CRAFT ACTIVE	1KG	Craft Active est un nutriment favorisant la multiplication des levures et limitant les risques fermentaires.	30g/hL
STIMUAROM	1KG	Nutriment StimuArom est une préparation de levures inactivées naturellement riches en acides aminés et en ergostérols. Ajouté au levurage, StimuArom optimise et amplifie le potentiel aromatique de la bière.	30g/hL

ANTIOXYDANTS

NOM	FORMAT	DESCRIPTION	DOSE
BEER REDOX	1KG	Beer Redox assure une protection complète contre l'oxydation et protège le potentiel aromatique du moût et de la bière. Augmente la longévité des qualités organoleptiques et la durée de vie de la bière finie.	7,5-10g/hL

8

CLARIFIANTS

AEB
ENGINEERING

NOM	FORMAT	DESCRIPTION	DOSE
POLYSEL BH	500G/ 20KG	Polygel BH permet la stabilisation colloïdale de la bière avec un traitement en salle à brasser. Agit à la fois sur les protéines de poids moléculaire moyen ainsi que sur les polyphénols. Retire du moût les molécules responsables de l'apparition du trouble à froid au cours du vieillissement de la bière. Préserve la couleur, l'arôme et le goût de la bière.	15-30g/hL
SPINDASOL SB3	25KG	Spindasol SB3 améliore considérablement la sédimentation des levures pendant la phase de garde. Les temps de filtration sont réduits tout comme les risques de colmatage.	15-30g/hL
SPINDASOL SB1	25KG	Spindasol SB1 est une solution colloïdale de silice à réactivité sélective due à sa charge et à sa granulométrie. Permet la clarification du moût chaud avec pour objectif la rétention de potentiel de trouble dans le cône de trub. Améliore la stabilité colloïdale, la sédimentation des levures en garde et la filtrabilité de la bière.	15-30 g/hL

NUTRIMENTS

NOM	FORMAT	DESCRIPTION	DOSE
FERMOPLUS FRUITY	1KG	Fermoplus Fruity est un nutriment pour les levures enrichies en acides aminés d'origine naturelle, idéal pour la production de bière au profil aromatique floral, qui permet aussi de renforcer de manière synergique les arômes de fruits tropicaux des houblons aromatiques.	20-40 g/hL
FERMOPLUS INTEGRATEUR	500G	La formule équilibrée de Fermoplus Intégrateur permet de stimuler la vitalité des levures et produire ainsi des bières sans défauts organoleptiques engendrés par des fermentations difficiles.	25-50 g/hL

ANTIOXYDANTS

NOM	FORMAT	DESCRIPTION	DOSE
ANTIOXIN SBT	1KG	Antioxin SBT, protégeant la bière à partir de la brasserie, permet de prolonger facilement sa durée de conservation, agissant en synergie avec les stabilisants traditionnels pour obtenir une bière fraîche et garder la stabilité colloïdale sous contrôle.	5-10g/hL
ANTIOXIN SB	1KG	Antioxin SB, est un complexe de deux antioxydants complémentaires particulièrement énergiques pour garantir la fraîcheur de la bière. Ajouter directement dans la bière, ANTIOXIN SB permet de limiter voire éliminer complètement l'oxygène dissout et de protéger le produit fini des radicaux libres formés ultérieurement.	1-2 g/hL

FILTRATION - TERRES DE DIATOMÉES

NOM	FORMAT	DESCRIPTION	DOSE
FIBROXEL UNI	20KG	Fibroxel Uni, précouche unique pour la filtration de la bière	700 - 1000g/m ²
SPINDALITE	1KG	Spindalite R est un agent filtrant (Kieselgur)	/

NUTRIMENTS

NOM	FORMAT	DESCRIPTION	DOSE
ACIDE ASCORBIQUE	1KG	L'acide ascorbique (ou vitamine C) est un nutriment favorisant la multiplication des levures	/
SULFATE DE ZINC	1KG / 25KG	Sulfate de zinc 98% permet de fournir à la levure les nutriments sans augmenter la teneur en azote	/

CORRECTION DU PH DE L'EAU

NOM	FORMAT	DESCRIPTION
LACTIQUE	1KG / 25KG	Les Acides (lactique, phosphorique et citrique) permettent de corriger le pH de l'eau de brassage et du moût. Ils améliorent l'efficacité du brassage, réduisent l'extraction des polyphénols et améliorent la stabilité aromatique.
PHOSPHORIQUE 75%	32KG	
CITRIQUE	25KG	
ACID PFG	15KG	L'utilisation d'Acid P.F.G. (Acide orthophosphorique) améliore la longévité et la fraîcheur de la bière finie et est une source de phosphore rapidement assimilable par les levures. Acid P.F.G. a un fort pouvoir acidifiant par rapport à d'autres acides organiques qui permet donc un ajout mineur.

TRAITEMENT DE L'EAU DE PROCESS

NOM	FORMAT	DESCRIPTION
CALCIUM	5KG / 27KG	Chlorure de calcium liquide alimentaire à 36%
CALCIUMPAILLE	25KG	Chlorure de calcium solide (teneur en CaCl ₂ : >75%)
POTASSIUMPAILLE	25KG	Chlorure de potassium solide (teneur en K : >99%)
SULFATE DE CALCIUM (GYPSE)	25KG	Sulfate de Calcium alimentaire (gypse) en poudre
SULFATE DE MAGNESIUM	25KG	Sulfate de Magnésium alimentaire en poudre (49%)
BICARBOSOUDE	25KG	Bicarbonate de sodium alimentaire en poudre (99%)
CHLORITE DE SODIUM	22KG	Chlorite de sodium alimentaire liquide (7,5%)

SUCRES / LACTOSE

NOM	FORMAT	DESCRIPTION
SUCRE SEMOULE	25KG	Sucre de canne blanc en semoule
SUCRE CANNE ROUX CLAIR	25KG	Sirop de canne roux clair. Teneur en saccharose : 85 à 99,6%
SUCRE CANNE ROUX FONCE	25KG	Sirop de canne roux foncé. Teneur en saccharose : 85 à 99,6%
SIROP DE GLUCOSE 66 73 Conv	25Kg / 1000KG	Sirop de glucose contenant du fructose. Liquide visqueux de transparent à jaune clair avec un goût sucré et une odeur neutre.
SUCRE BLANC BIO FRANCAIS DE BETTERAVE	25KG	Sucre de betterave biologique de couleur blanche
SUCRE LIQUIDE CANNE ROUX BIO 67%	25KG	Sucre liquide de canne biologique de couleur roux
SIROP DE GLUCOSE 65 BIO	25KG	Sirop de maïs biologique. Dextrose équivalent : 65%
SUCRE INVERTI BIO	25KG	Sirop de sucre inverti biologique
MALTODEXTRINE	1KG / 25KG	Maltodextrine alimentaire en poudre
LACTOSE	1KG / 25KG	Lactose alimentaire monohydraté en poudre (99%)
CARAMEL	25KG	Caramel liquide