

Conclusions et retombées de l'atelier sur la clarification des boissons

Domaine brassicole

Il a été confirmé que certaines techniques s'appliquant déjà au secteur vinicole seraient transposables à l'activité brassicole. En effet, l'élimination des polyphénols et des protéines afin d'obtenir un liquide limpide reste dans les deux cas, une étape importante de la production. Il existerait belle et bien, une alternative aux auxiliaires technologiques de sources animales (telles que le collagène, l'albumine d'œuf) applicables aux produits de brasserie.

Lors des échanges, d'autres potentiels avantages ont été identifiés, à savoir l'élimination de *Brettanomyces*, une levure de contamination qui altère fortement le nez et le goût du vin rouge, en lui conférant une forte odeur d'écurie. Il s'agit là d'un vrai problème sanitaire dans les caves, pour lequel jusqu'à présent les solutions étaient relativement inefficaces. « Cela permet à de très grands châteaux de conserver à très long terme toute la potentialité de leurs vins ». Le contrôle de la concentration de cette levure dans l'élaboration d'une bière, peut ainsi permettre une meilleure signature gustative du produit.

Domaine des jus de fruits

Les techniques de clarification utilisées dans le domaine des jus de pommes restent souvent très artisanales. La décantation reste la plus utilisée en Wallonie. Cette technique induit de 15 à 20% de perte de produits ce qui n'est pas négligeable en termes de productivité. Il serait donc intéressant de tester l'effet de ces ingrédients dans le but d'augmenter le rendement et éventuellement de valoriser un co-produit issu des fruits.

Autres potentielles applications

- Chélateur métaux lourds
- Réduction des sulfites, intérêt dans certaines boissons (cidres / vins)
- Désodorisation
- Inhibiteur germination de certaines spores
- ...