Valduc
Brasserie Valduc - Thor

Brasserie coopérative artisanale

LES INGRÉDIENTS

Les quatre ingrédients essentiels de la bière sont : l'eau, l'orge (malté), le houblon et la levure.

Des malts spéciaux et d'autres céréales sont utilisés comme le froment, le seigle, l'épeautre…

Des épices et aromates peuvent donner un caractère unique à la bière selon la recette du brasseur.

LE BRASSAGE ET LA FILTRATION

Le malt est concassé, introduit dans une cuve avec de l'eau et chauffé à différents paliers de température pour extraire les matières solubles du malt et transformer l'amidon en sucres simples.

La filtration permet ensuite de séparer la drèche solide du liquide sucré appelé le moût.

LA CUISSON ET LE HOUBLONNAGE

Le moût est envoyé dans une cuve où il est porté à ébullition pendant une heure.

Le houblon et les éventuelles épices sont rajoutés après cette étape afin de libérer tous les arômes de la bière. Le moût est alors décanté progressivement, refroidi et transféré vers les cuves de fermentation.

LA FERMENTATION

Les levures sont ajoutées au moût. Pendant 6 à 7 jours, elles se multiplient et décomposent les sucres en alcool et en gaz carbonique ; c'est la fermentation de la bière.

LA MATURATION ET L'EMBOUTEILLAGE

La bière va ensuite mûrir durant quelques semaines à basse température. Cette période de garde affine son goût unique et les levures vont décanter naturellement.

La bière est ensuite mise en bouteille où elle va fermenter une seconde fois grâce à l'ajout minutieux de sucre et de levure.

DÉCOUVREZ LA ROUTE DU MALT DEPUIS LE CHAMP D'ORGE JUSQU'À LA BRASSERIE

Ici, les itinéraires à télécharger pour être parfaitement guidé durant votre balade :

routedumalt.be

BUVEZ DE LA BIÈRE PURE LOCAL ET SAUVEZ LA PLANÈTE !

LE SAVIEZ-VOUS ?

98 % des grains utilisés par les brasseries belges vient de l'étranger.

Notre équipe Pure Local veut changer ça. Nous sommes un collectif d'agriculteurs, d'agronomes, de malteurs et de brasseurs qui mettons en valeur une orge brassicole de haute qualité produite en Belgique.

Cette orge, cultivée en agriculture régénérative, présente la particularité de stocker plus de carbone (CO_2) qu'elle n'en émet. Nous nous unissons pour faire partie de la solution pour le climat !

NOTRE HISTOIRE

C'est dans le hameau du Ponceau, à côté de la réserve naturelle « Le Pré du Duc » que notre brasserie Valduc-Thor a installé ses cuves, perpétuant ainsi la tradition brassicole de Perwez où était implantée l'ancienne brasserie Meurice-Hanquet. Aujourd'hui, nous collaborons avec la Ferme du Ponceau et la coopérative CultivAé à Perwez qui cultivent de l'orge brassicole de haute qualité afin de nous approvisionner en malt local. Le fermier utilise ensuite nos drèches pour nourrir ses vaches. Ici, l'économie circulaire et le circuit court sont mis en œuvre au quotidien.

NOS BIÈRES

Toutes singulières, des âmes uniques qui impressionnent par leur richesse… Nous accordons une attention particulière à la sélection de nos ingrédients qui sont pour la plupart d'origine locale. Notre brasserie s'engage à brasser des bières durables, locales et artisanales, dans le respect des traditions, des hommes et de la planète.

NOS HORAIRES

Magasin / Beer Shop : jeudi 12h-19h ou sur R.-V.

VISITES GUIDÉE DE LA BRASSERIE
Uniquement groupe sur réservation (10 €/pers.)

Hesbaye brabançonne GAL CULTURALITÉ · CultivAé Coopérative agro-écologique · Regenacterre L'agriculture régénérative en action · BELGOMALT PURE LOCAL PIVOT · Avec le soutien de la Wallonie · DestinationBW.be

Ce projet est coordonné par le Gal Culturalité en Hesbaye brabançonne • Contact : Gal Culturalité • Quentin Triest • 010 24 17 19

Graphisme : mathieu-gillet.be