

Agenda

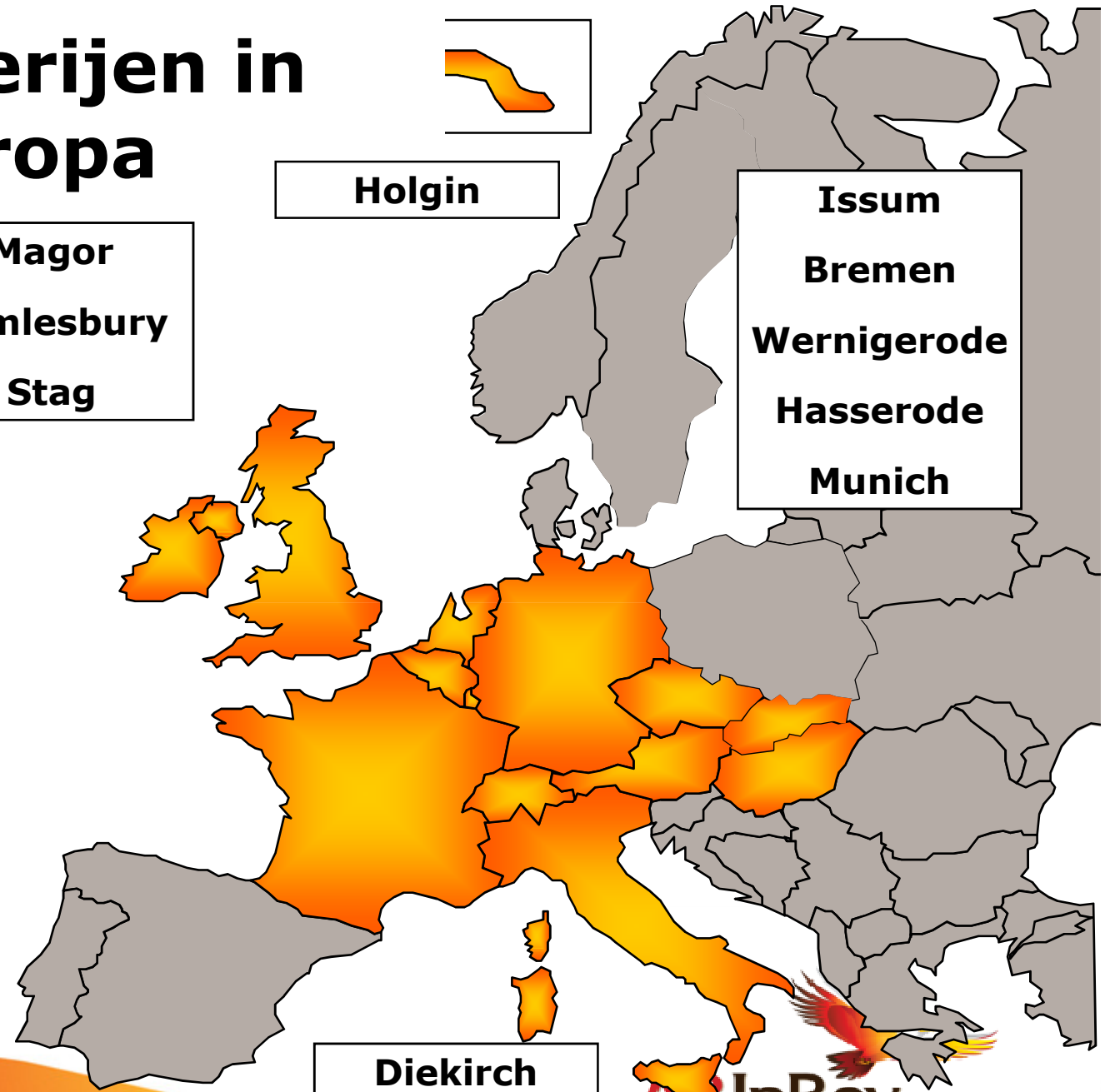
1. Bier in Europa
2. Ab Inbev
3. De vier ingredienten
4. De Grootste Vijand van Bier
5. Blik op Blik, Blik op Glas
6. Bier en Glazen: Perfect Serve
7. De conclusie



Cenosillicafobie



16 Brouwerijen in West Europa



Magor
Samlesbury
Stag

Holgin

Issum
Bremen
Wernigerode
Hasserode
Munich

Belle-Vue
Hoegaarden
Leuven
jupille

Arcen
Dommelen

Diekirch







Discover



relax responsibly

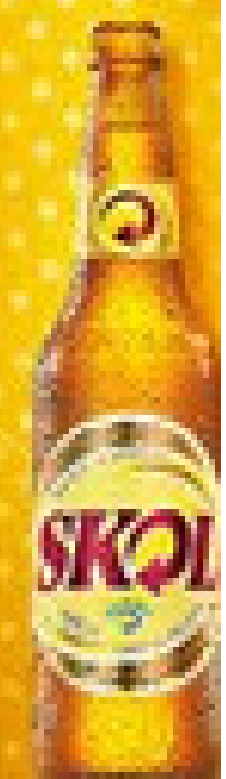


Imported by Crown Imports LLC, Chicago, IL 60603



TÁ NO
SÃO JOÃO?

TÁ
REDONDO.

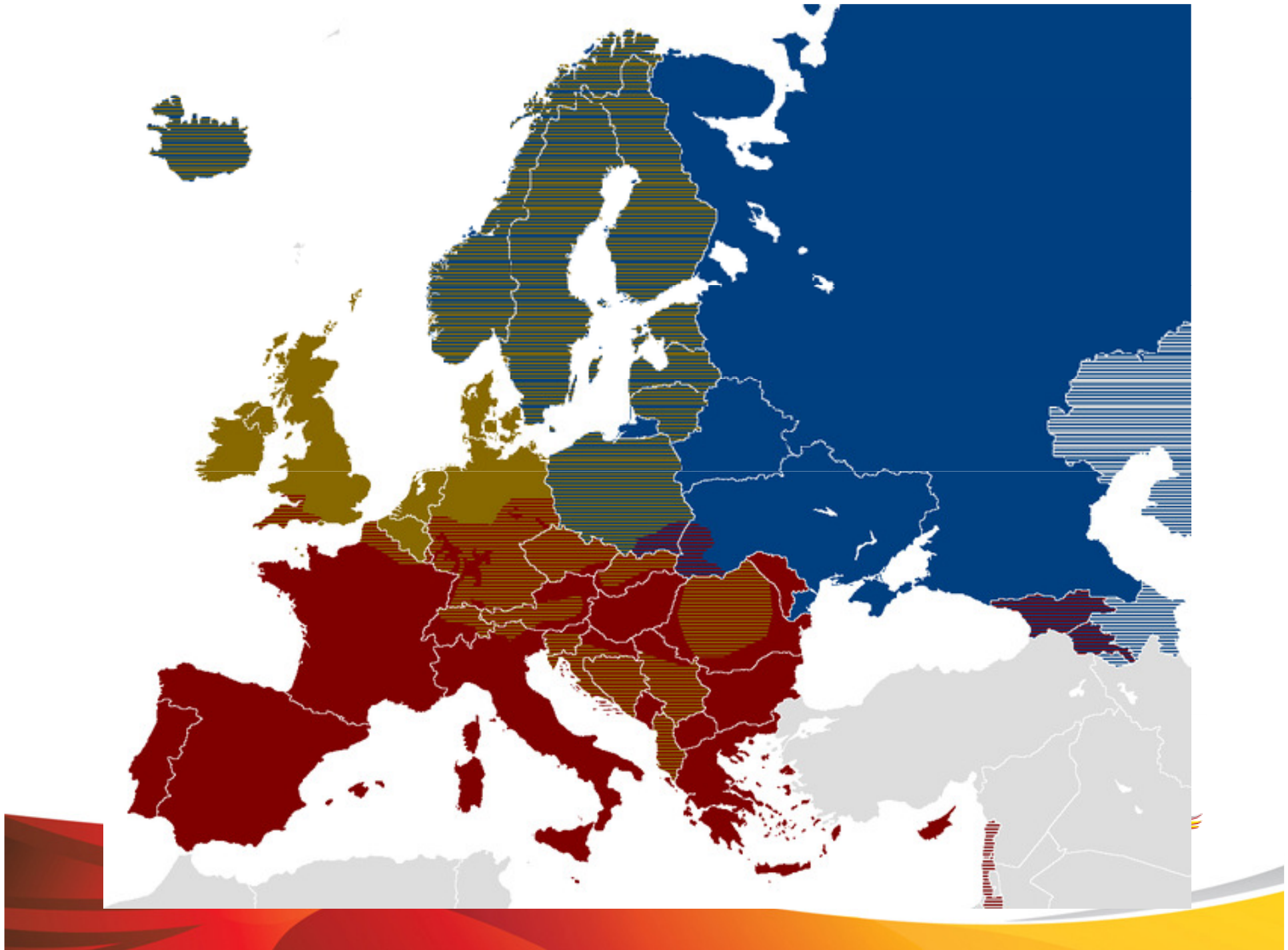


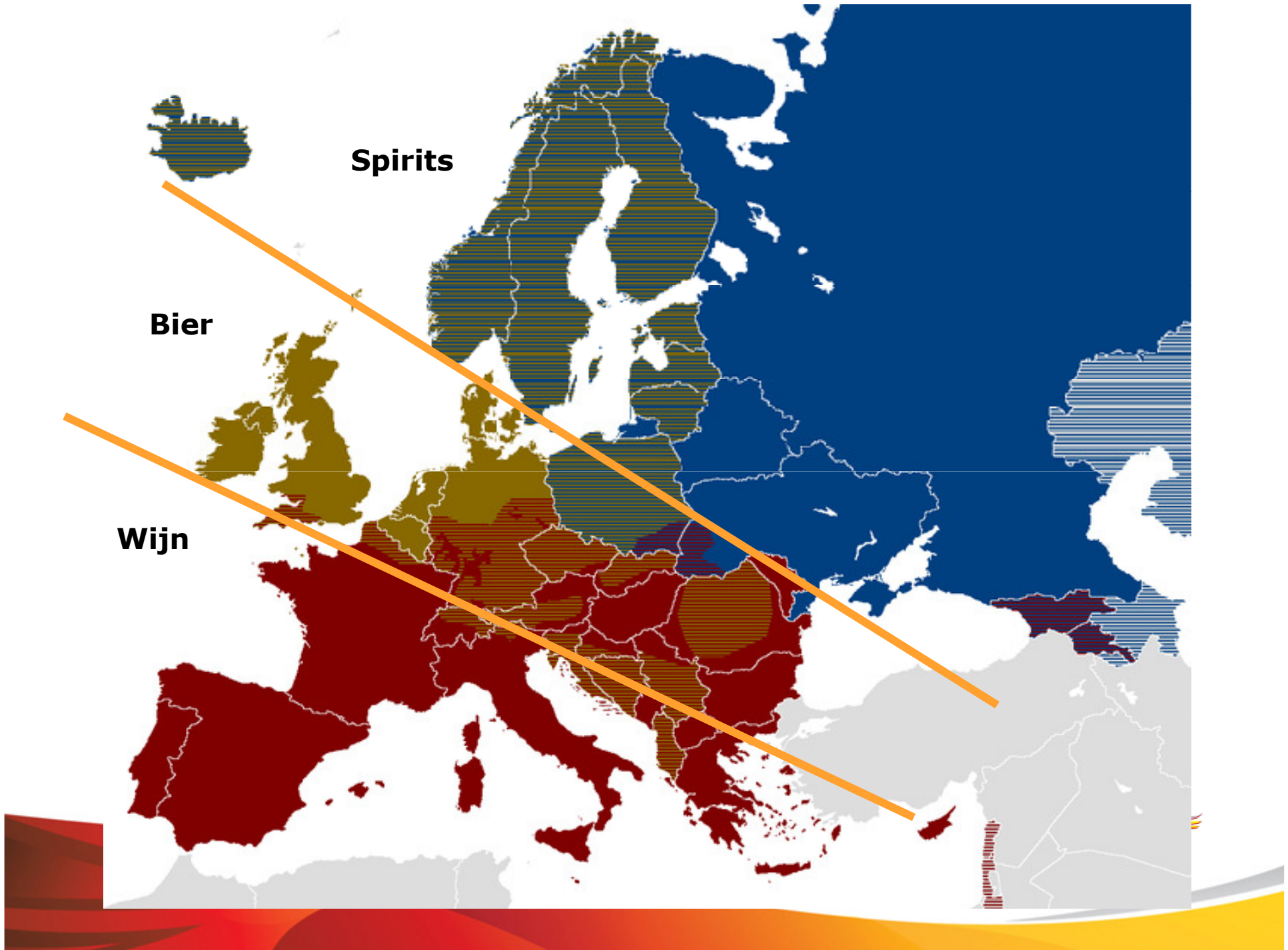


AD InBev









Spirits

Bier

Wijn

Beer Composition in Numbers



4.3 % mineral & extract



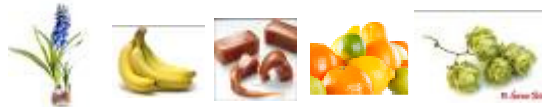
2.7-3.25 % carbohydrates
(non-fermentable and fermentable)

0.25-0.5 % proteins

0.15-0.2 % inorganic ions (Ca, K, Cl, SO₃...)

0.1-0.25 % organic others

~ 700 isolated volatiles



~ 500 isolated non-volatiles
(mouthfeel, bitterness, sweetness, acidity, colour...)

0.5 % CO₂

4.3 % minerals & extract

5.0 % alcohol

90.2 % water

1200 natural compounds characterized so far
Potentially > 2500 natural compounds could be present in beer



200



400



600



800



Water: The **Essence** & **Purity** of Beer



Water: The **Essence & Purity** of Beer

1 water / 1 beer



Water: The **Essence & Purity** of Beer

3,5 Liter water = 1 liter bier



Barley(Gerst): The **Body & Soul** of Beer

Barley is responsible for giving beer its:

- Color
- Malty, sweet flavor
- Sugars needed for fermentation
- Foamy head





This is the famous Budweiser beer. We know of no brand produced in any other brewer which costs so much to brew and age. Our exclusive Secreted Aging produces a taste, a smoothness and a drinkability you will find in no other beer at any price.

This is the famous Budweiser beer. We know of no brand produced in any other brewer which costs so much to brew and age. Our exclusive Secreted Aging produces a taste, a smoothness and a drinkability you will find in no other beer at any price.



Budweiser
KING OF BEERS.

Budweiser
KING OF BEERS.

Brewed by our original all natural process using the finest Hops, Rice and Best Barley Malt.
Brew - Bier - Cerveza - Birra - Biere

Brewed by our original all natural process using the finest Hops, Rice and Best Barley Malt.
Brew - Bier - Cerveza - Birra - Biere

ALC. 5.0% VOL.

ALC. 5.0% VOL.

Hops: The **Uniqueness** of Beer

Hop cones
give beer its
flavor, bitterness
& some key
aroma



Yeast: The Heart & Life of beer



Two basic types
of brewer's yeast,
Ale & Lager



The fermentation

- Top fermentation yeasts (Ale)
 - Flavourfull fruity, spicy, smokey, intense,...
- Bottom fermentation yeasts (Lagers)
 - Clean, crisp, refreshing,...
- Spontaneous fermentation "yeasts" (Lambics)
 - Sour, acidic,...



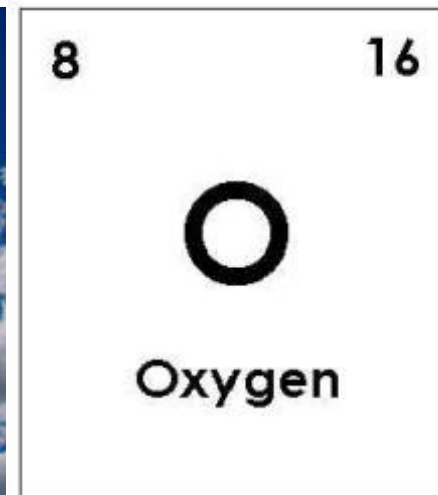


Quality and Packaging

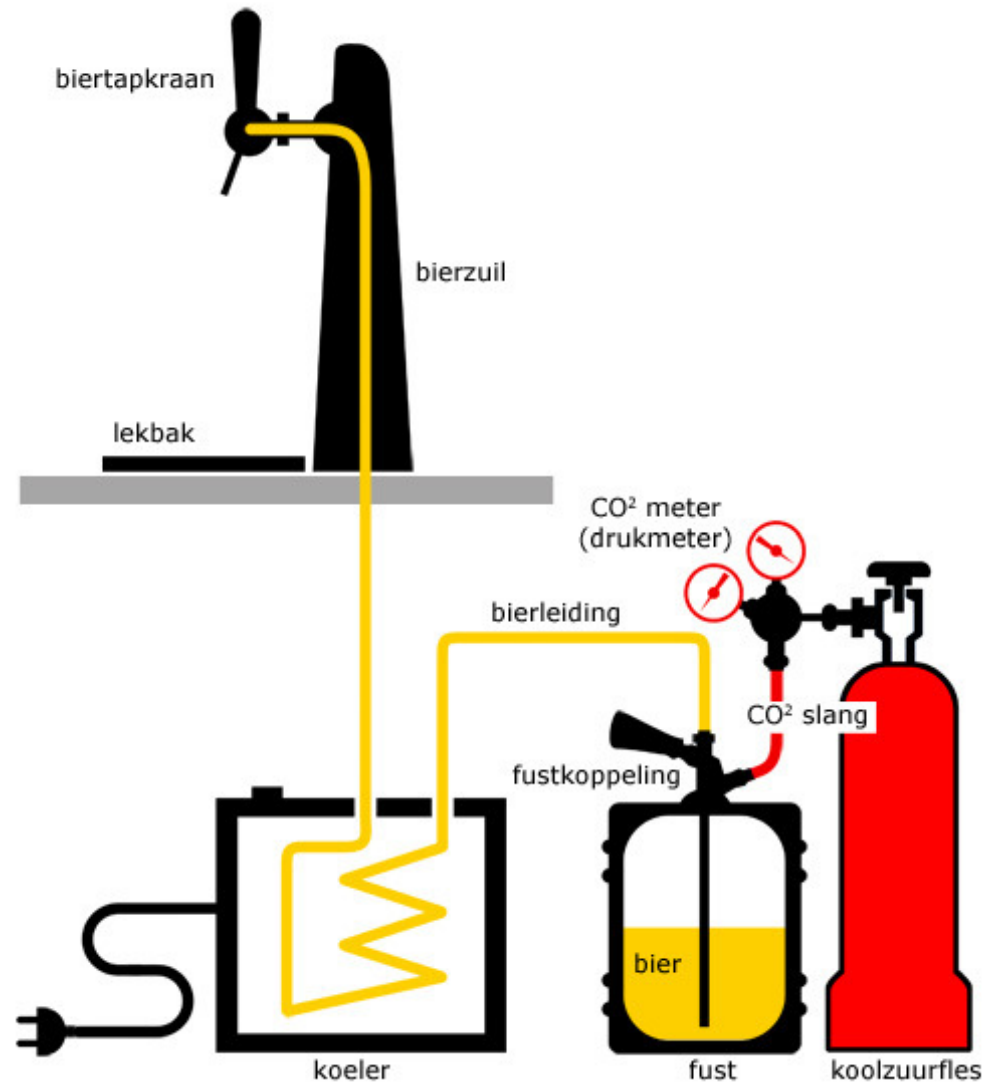
Beer's worst enemies ?

- #1
- #2
- #3

Do you know what are beer worst enemies ?



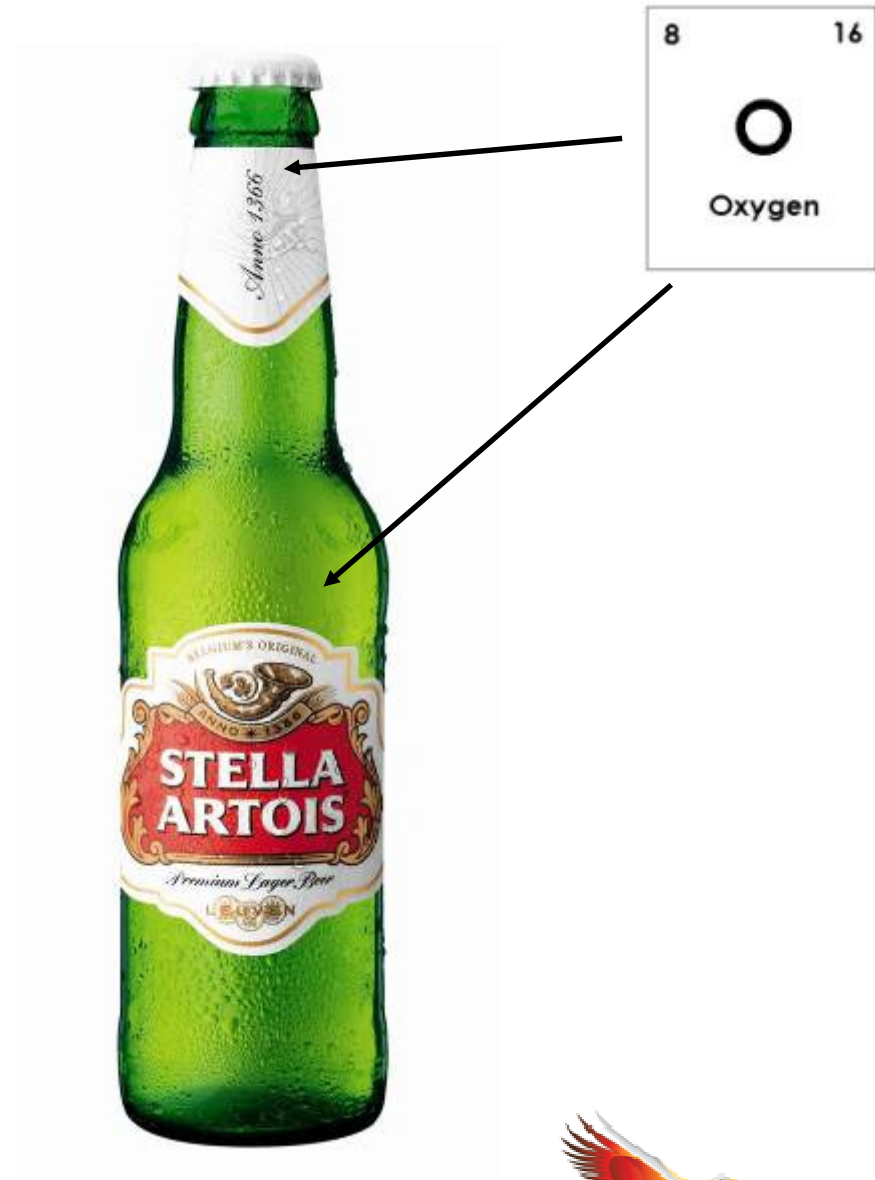
Micro-organismen



AB InBev

Zuurstof

- Target <100ppb oxygen all in



Zuurstof



- Do you know what 100ppb looks like ?

1



2



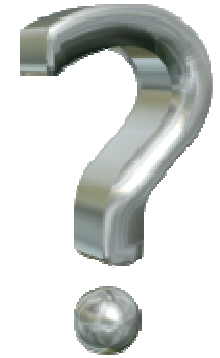
3



Into
this ?

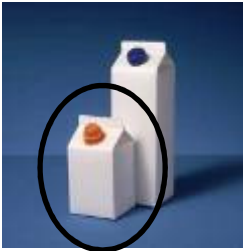


Zuurstof



- Do you know what 100ppb looks like ?

1

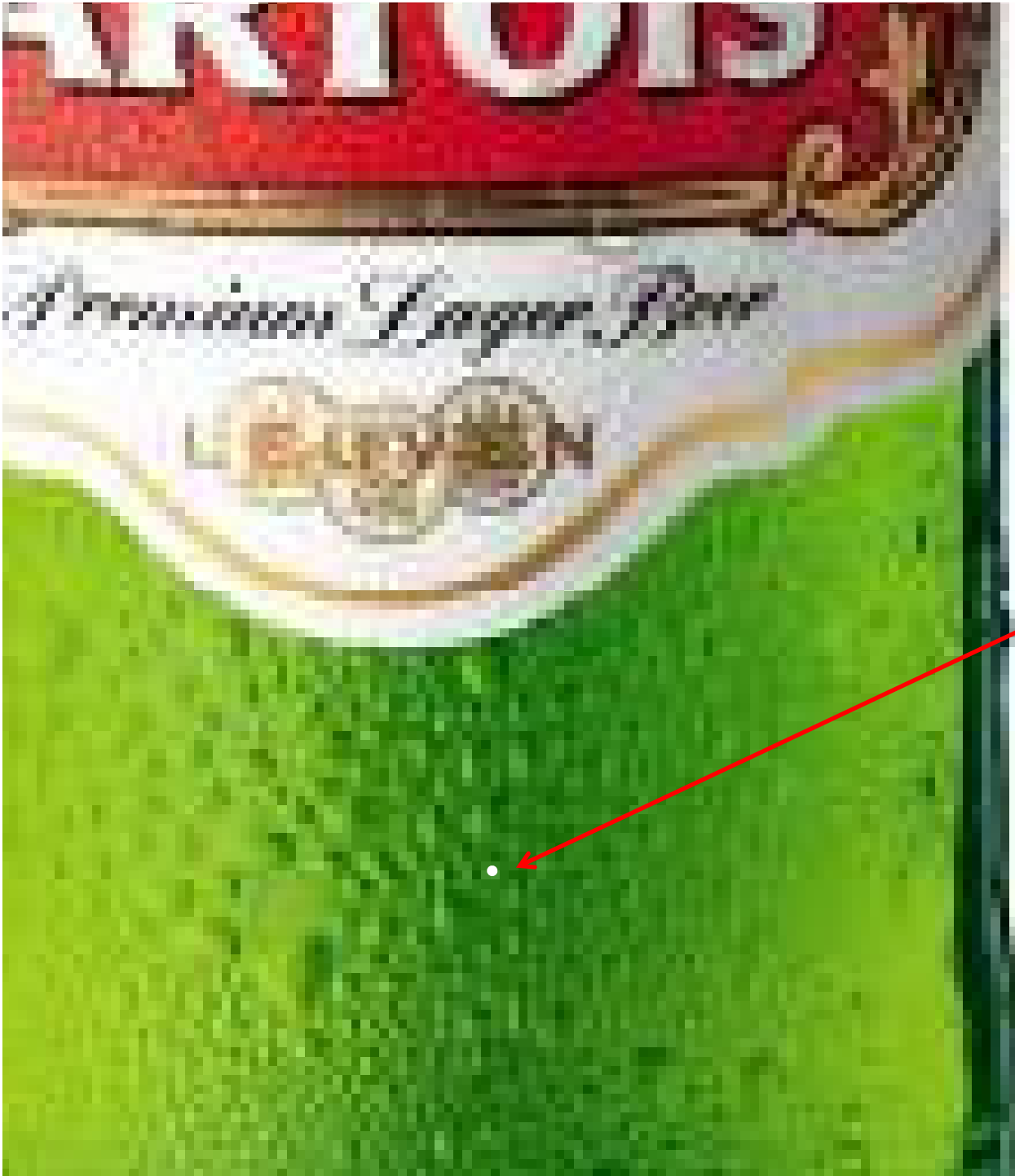


2

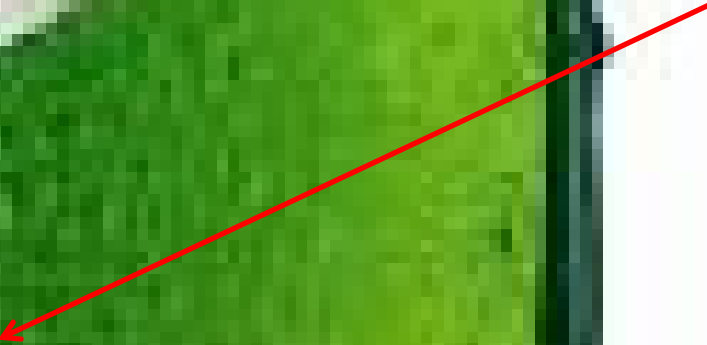
Into
this ?

3





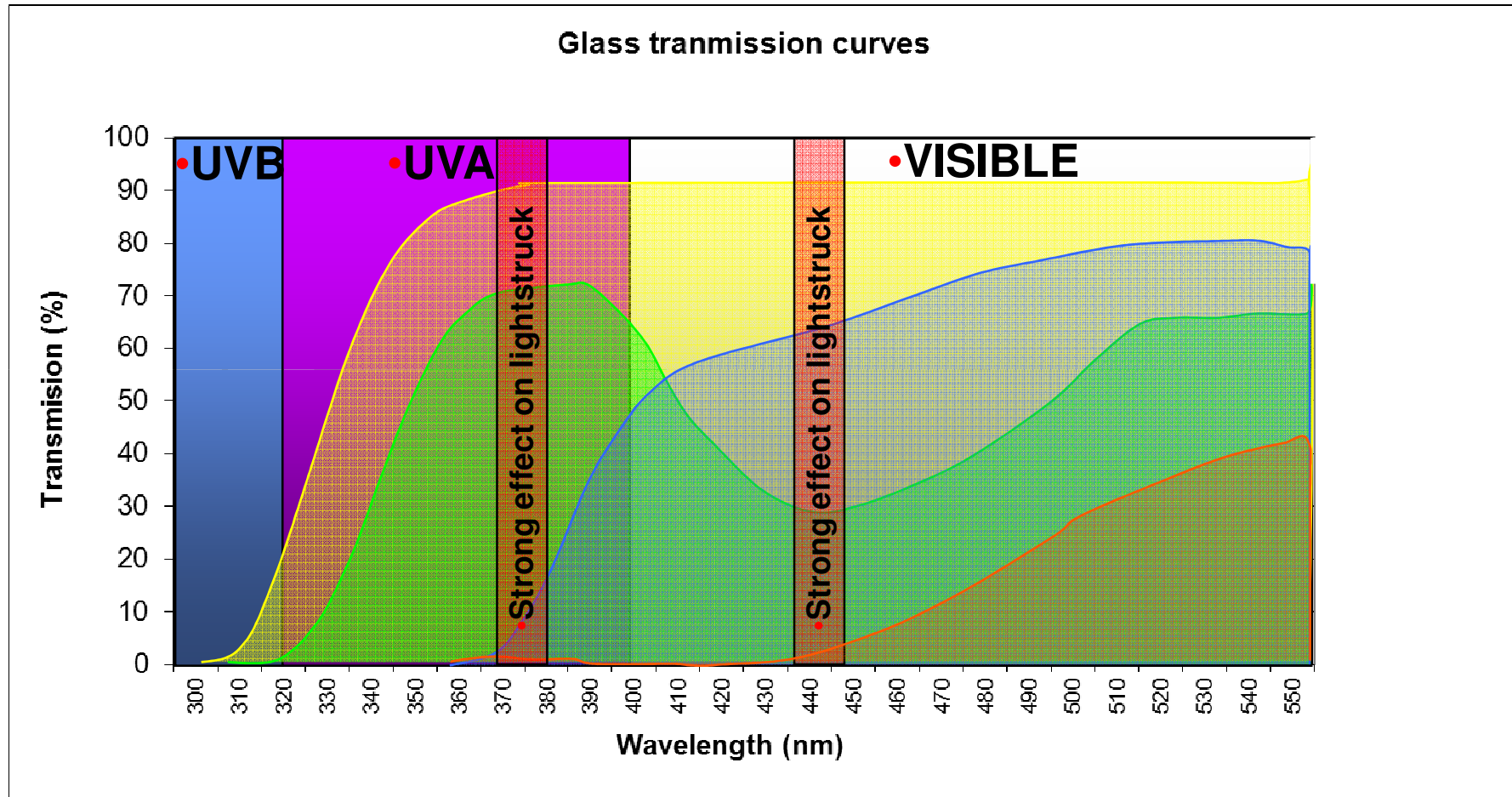
0,085mm diameter



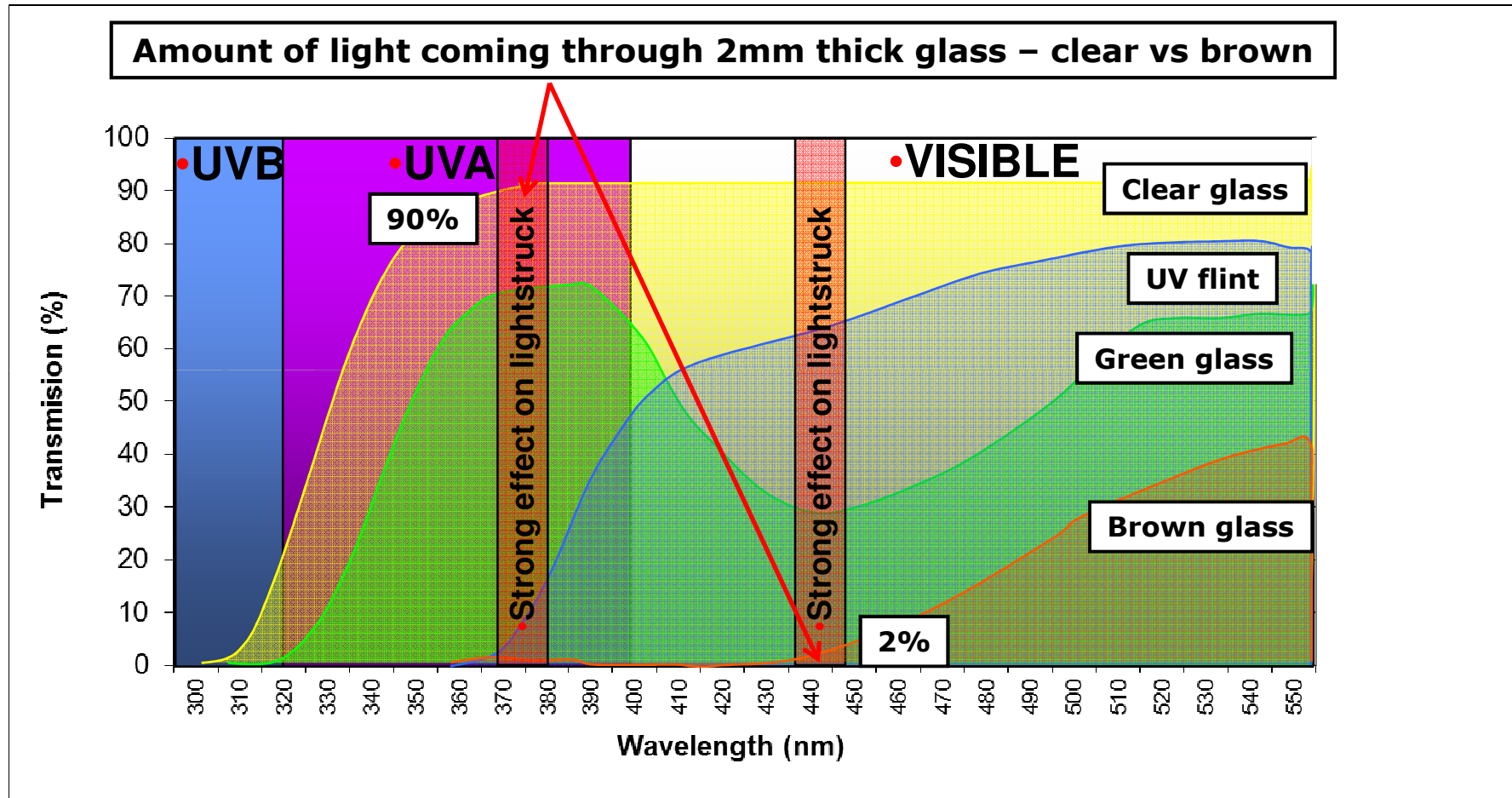


Oxygen can leach into a bottled beer under the bottle cap and affect the taste, which could potentially destroy the beer.

Glass transmission – for different colours



Glass transmission – for different colours



What is light struck?

- The chemical responsible is called 3-Methyl-2-butenethiol (MBT)
- Created by a reaction of a hop compound (isohumulones), Riboflavin (vit B2 found in beer) and light at specific wavelengths
- MBT smells like skunk!!
- So most beers in a green bottle in daylight for a few hours will have this present
- Brown glass protects the beer from the light – but a can is better!



INTRODUCING

NU IN KRAT, STRAKS IN JOUW KOELKAST

THE STAR BOTTLE







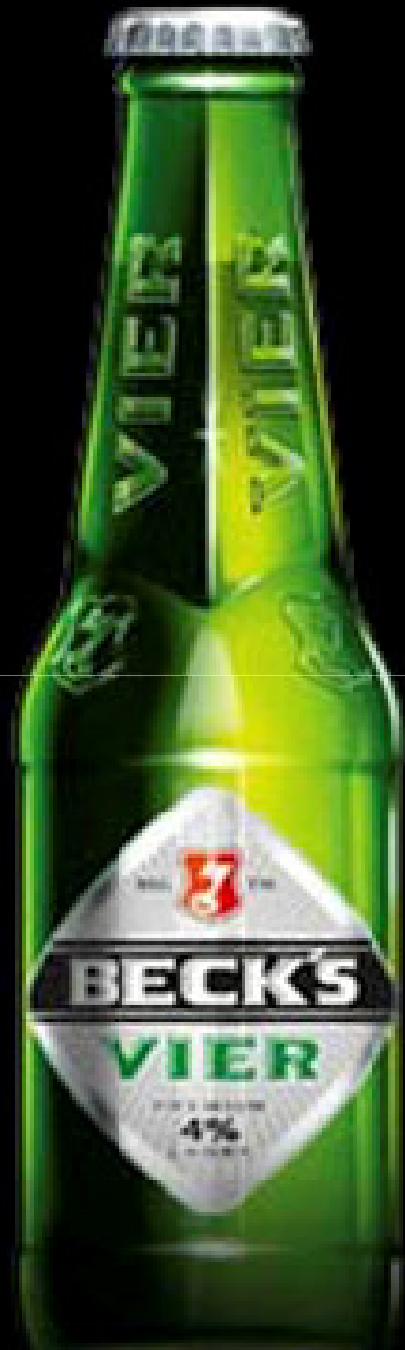
Kluwer

NAME: _____
DATE: 10 February 2011
TASTING NAME: _____
WINE: Beck's International (2010)
WINE TYPE: Monthly sample

| Beer No. | DESCRIPTION | AB Level & to 3 Stars |
|----------|-------------|--------------------------|
| 1 | | |
| 2 | | |
| 3 | | |
| 4 | | |



Glass is a natural substance: it is inert and able to remain unchanged over time. Because it is inert, glass does not react with foreign substances or absorb them. For this reason glass is the healthiest packaging material, which is why laboratories and pharmaceutical sectors trust glass to protect their products against chemical or biological contamination.



LESS GLASS. LESS CO2 EMISSIONS.

New Lightweight Bottle.



Every one of our 250 million lightweight bottles contains less glass to help reduce CO₂ emissions.



RECYCLAGE
DE LUXE

for the full drinkaware.co.uk

©2009 InBev UK Limited. All rights reserved. See recyclinguk.com for further information. Please drink responsibly.





- Laat geen licht door;
- Laat geen zuurstof door;
- Breekt niet;
- Spray met water based polymeer voorkomt besmetting met metaal achtige smaak;

BPA?

**Frankrijk verbiedt gebruik
Bisphenol-A in
verpakkingsmateriaal**

Per notificatie laat Frankrijk weten dat er vanaf 1 januari 2014 geen Bisphenol-A in verpakkingsmateriaal mag zitten. Bisphenol-A wordt gebruikt om hard en hittebestendig plastic te maken. De stof blijkt echter te kunnen migreren in de producten. De Europese voedselveiligheids autoriteit EFSA heeft daarom onderzoek naar Bisphenol-A gedaan en daarvoor een limiet voor de totale dagelijkse inname ingesteld. Voor de zekerheid is vastgesteld dat binnen de Europese Unie vanaf 1 februari 2011 verpakkingsmateriaal van kindervoeding geen Bisphenol-A mag bevatten. Deze maatregel gaat Frankrijk niet ver genoeg: het land doet Bisphenol-A per 2014 volledig in de ban.









Produced
DONICK SARF

THE SHAPE OF THINGS TO COME



INTRODUCING THE NEW BUDWEISER
BOWTIE-SHAPED CAN!

TOCH NOG EVEN TERUG NAAR GLAS

**Kwak bier wordt geschonken in een glas met een houten houder en een bolle onderkant.
Het verhaal wil dat de koetsiers in de tijd van Napoleon een bierglas wilden met een
houder die ze aan hun koets konden vastmaken.**



- De glazen van de trappistenbieren - Westvleteren, Chimay, Westmalle, Achel, Orval, La trappe, Rochefort en Engelszell – zijn ondiep en breed. Die kelkvormige glazen houden de schuimkraag niet lang vast, terwijl de aroma's uitstekend tot hun recht komen.



La Trappe

TRAPPIST

Abdy O.E.O. Koningshoeven



Neerlands enige Trappist



NOUVEAU. LEFFE ROYALE.

BLONDE SUPÉRIEURE

BY
Charles Heidsieck

Une bière brassée avec savoir se déguste avec sagesse.

- Duvel drink je uit een tulpvormig glas, waar onderin een 'D' gegraveerd is. Dat moet ervoor zorgen dat het bier parelt. De hoogte van het glas komt goed van pas, want Duvel schenk je met een brede schuimkraag.





- Hoegaarden serveer je koud in een stevig zeshoekig glas met dikke wanden dat het bier langer fris houdt. Dat ze in Hoegaarden een reusachtige moersleutel gebruikten om de zeshoekglazen los te wrikken uit de handen van kroeggasten, is één van de leuk gevonden verhalen om die vorm te verklaren.



- Bayerisches Weizenbier wird traditionell in besonders geformten hohen, schlanken Gläsern ausgeschenkt. Die Form der Weizenbiertgläser wurde so gewählt, damit die [Kohlensäureperlen](#) lange durch das Getränk nach oben steigen können und es lange frisch und spritzig halten. Der verstärkte Glasboden dient unter anderem dazu, um mit dem Bier „unten“ anstoßen zu können. In bestimmten Teilen Bayerns bezeichnet man diese als „[Weißbierstutzn](#)“.





Bierglazen met ribbels

Wist je waarom er **ribbels** zijn in onze bierglazen? Het contactoppervlak met de warme vingers wordt daardoor kleiner.. Zo wordt het frisse pintje dat we in de hand houden **minder snel warm!**

Conclusie

BIER DRINK JE:

1. Het best uit een bruine fles, of
2. uit een blik, of
3. Van het vat bij een goede kroeg eigenaar
4. best uitgeschonken in..
5. het juiste glas



Cenosillicafobie

De angst voor een leeg glas bier

**I AM
GENOSILLICAPHOBIC**



FILL IT UP!