

Optimisation des procédés de fermentation et de filtration de la brasserie des bières de la Nouvelle-France.

Client :

Bières de la Nouvelle-France (BNF)

Partenaires financiers :

PARI et BNF

Date de réalisation :

2006-2007

Objectif :

Optimiser le procédé de filtration de la bière en terme d'efficacité de séparation (qualité de la bière) et en terme de débit (réduction de la durée et des coûts de la filtration). Optimiser le procédé de fermentation et la qualité de la bière produite.

Principaux résultats :

- ▶ Analyse et caractérisation du procédé de filtration utilisé par la brasserie BNF et identification des améliorations possibles.
- ▶ Amélioration du procédé de filtration (optimisation de la surface filtrante par rapport à la capacité de production de BNF) et élaboration d'une procédure d'entretien, de sanitation et de suivi des filtres.
- ▶ Optimisation du procédé de fermentation : standardisation de la durée de fermentation et de la qualité organoleptique.
- ▶ Élaboration d'une procédure de suivi de la qualité et détermination des points critiques.
- ▶ Amélioration de l'efficacité et standardisation de l'inoculum « starter ».

Transfert technologique :

- ▶ Intervention du personnel du CNETE sur le site pour la réalisation des ajustements dans les procédés de filtration et de fermentation.
- ▶ Formation technique du personnel de BNF (brasseur et opérateurs).
- ▶ Appui technique au directeur de production de la compagnie.
- ▶ Transfert et formation à l'utilisation des fiches de suivi et de contrôle de la qualité.