



## Dynamisme et innovations pour la quatrième édition du concours BRASSINOV®

Beau millésime pour les quatrièmes trophées 2024 du Concours BRASSINOV® organisé par le MUSEE FRANÇAIS DE LA BRASSERIE et DESTINATION NANCY, ce qui traduit bien le dynamisme de la filière en matière d'innovation face aux attentes des consommateurs et à la transition écologique. Sur un cru qui apporte des solutions innovantes en termes de qualité des bières et de fonctionnalité pour les brasseurs, 4 produits ont été plébiscités par un jury de 10 experts et professionnels et 2 citations ont été décernées.

TROPHEES	
<p><b>Fermentis pour SAFSOUR™ BARREL INSTINCT &amp; SAFSOUR™ FRUIT INTUITION</b>, mélanges de Saccharomyces Cerevisiae, Brettanomyces Bruxellensis, Lactobacillus et Pediococcus sous forme sèche. Premiers mix de levures et bactéries lactiques sous forme sèche.</p>	
<p><b>Soofût</b> est une entreprise de l'ESS (Economie Sociale et Solidaire) qui propose aux brasseries artisanales des <b>SERVICES DE LAVAGE, DE LOCATION ET DE MAINTENANCE DE FUTS</b> réemployables en acier inoxydable.</p>	
<p><b>Velness technology sarl (Lanxess)</b>, pour <b>NAGARDO®<sub>2</sub></b> antimicrobien naturel obtenu à partir du champignon comestible Sweet Osmanthus Ear, pour offrir une protection efficace aux bières sans alcool.</p>	

**W Platform (CO2 Brasserie)** pour la **MICRO CO<sub>2</sub> BOX**, système d'analyse, purification et compression de CO<sub>2</sub> issu de la fermentation alcoolique. Adapté aux brasseries produisant de 1000 à 10 000HL par an, il permet de comprimer entre 12 à 50 kg de CO<sub>2</sub> par jour, stocké à 8 bars ou plus.

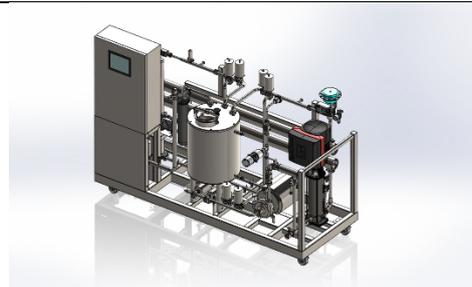


#### CITATIONS

**Imprimerie Coste et Fils**, pour des **ETIQUETTES EN BRAILLE**, figurant le nom du produit, son type, le degré d'alcool et la mention « consignée » par une mise en relief par embossage ou par un vernis gonflant sérigraphié.



**Omnia technologies** pour **LIBERO BEER**, système à membranes pour séparer l'alcool de la bière. Les produits obtenus sont de la bière désalcoolisée d'un côté et une solution hydro-alcoolique de l'autre (de 10 hl par jour à 200 hl).



Les trophées BRASSINOV®, ont été officiellement remis lors du SALON DU BRASSEUR 2024 qui accueillait 190 exposants dont 40% de sociétés étrangères et 17 nations représentées.

#### [Contacts Presse](#)

##### **MUSEE FRANÇAIS DE LA BRASSERIE**

Franck JOLIBERT

[fjolibert@hotmail.com](mailto:fjolibert@hotmail.com)

06 62 03 39 44

Annette FREIDINGER

[a.freidinger@wanadoo.fr](mailto:a.freidinger@wanadoo.fr)

06 86 90 27 61

##### **DESTINATION NANCY**

Aurélienne HENNEBERT

06 43 25 50 60

[aht@destination-nancy.com](mailto:aht@destination-nancy.com)

Clémentine MOREL

06.81.47.99.58

[cml@destination-nancy.com](mailto:cml@destination-nancy.com)