Des technologies de pointe pour la filière brassicole

Le **26ème SALON DU BRASSEUR de NANCY**, créé par le **MUSEE FRANÇAIS DE LA BRASSERIE DE SAINT-NICOLAS-DE-PORT** et coorganisé depuis 2018 avec **DESTINATION NANCY** a fermé ses portes. Devenu au fil du temps l'un des événements majeurs pour les professionnels du secteur brassicole, l'édition 2025 leur a réservé plusieurs évènements.

Les visiteurs, brasseurs professionnels ou amateurs, se sont retrouvés à la cérémonie de remise des **FOURQUETS** qui ont récompensé les candidats au **29ème CONCOURS DE BIERES du MUSEE**, le plus ancien concours français ! Ils ont également découvert les innovations présentées par les exposants. Car depuis 2021, **les trophées BRASSINOV®** mettent à l'honneur les innovations qui répondent le mieux aux exigences des enjeux économiques, sociétaux et environnementaux de toute la filière malterie et brasserie : des matières premières aux consommateurs de bières.

Organisé par le MUSEE FRANÇAIS DE LA BRASSERIE et DESTINATION NANCY, le jury d'experts techniques s'est agrandi avec la participation de journalistes professionnels et les **trophées BRASSINOV® 2025** ont été remis lors du salon. Ils illustrent deux tendances fortes. D'une part des techniques innovantes et sophistiquées chez les fournisseurs de matières premières et d'équipements pour une facilité de mise en œuvre et une plus grande reproductibilité des produits chez les brasseurs, et globalement l'engagement de la filière pour une production durable.

CHÂTEAU CARA ULTRA, MALTERIE DU CHÂTEAU, SOUFFLET MALT

C'est grâce à une saccharification à la vapeur dans une enceinte dédiée que ce malt atteint un taux de caramélisation plus élevé, plus aromatique, mais moins amer et moins astringent que les malts caramélisés actuellement commercialisés. De quoi obtenir des profils sensoriels inédits, valorisant les arômes maltés sans les notes torréfiées souvent dominantes !

YOPS™, EVODIA LALLEMAND

Des levures pour produire les composés aromatiques naturels du houblon sans dépendance ni aux saisons ni au climat ? C'est chose faite avec cette gamme d'arômes innovants qui, avec une grande facilité d'utilisation, restituent la saveur authentique du houblon sans culture de houblon !

VISIO® 0.0, VIVELYS

Cet outil d'apport en oxygène permet de travailler avec certaines levures en milieu aérobie pour produire des bières totalement sans alcool, en 3 à 5 jours et en économisant le malt par rapport aux procédés traditionnels. Un équipement pour une production simple, autonome et sécurisée qui ouvre de nouvelles possibilités aromatiques. Ce trophée est associé à Boisé Absolu®, extraits naturels liquides de chêne et de merisier de Vivelys.

VERTEX KEG, THIELMANN PORTINOX Spain

Une technique inédite de moulage de l'acier inoxydable duplex allège de 30% ce fût keg et diminue son impact environnemental de 30% grâce à une teneur en nickel réduite. Cet acier duplex présente une meilleure résistance à la corrosion que l'acier AISI 304, sans préjudice pour sa résistance mécanique, la protection aux UV et sa recyclabilité en fin de vie tout en contribuant à réduire les TMS.

Crédit Photo Destination Nancy