

INNOVATIONS

Une machine acéricole adaptée aux besoins de la production de bière

GENEVIÈVE QUESSY
Collaboration spéciale

La technologie d'osmose inverse utilisée dans les concentrateurs d'eau d'érable vient d'être adaptée pour répondre à un besoin des brasseurs de bière.

L'entreprise H2O Innovation, de Ham-Nord, spécialisée en systèmes de filtration d'eau et équipements acéricoles, compte lancer sous peu une offre de machines inspirées des concentrateurs d'eau d'érable et destinées à concentrer en sucre l'infusion de grains, appelée moût, qui sert de base à la bière.

Ce nouveau procédé permettra un gain de temps, mais aussi de matière première pour les brasseurs, explique le directeur des ventes, Mathieu Fortier. «La machine permet de séparer le moût grâce à une filtration membranaire, ce qui donne d'un côté un liquide foncé concentré en sucre et de l'autre, de l'eau, explique-t-il. On envoie le liquide foncé dans la bouilloire, et celui-ci étant déjà très concentré en sucre, le temps de bouillage est réduit. On parle aussi d'une réduction de 25 % du grain nécessaire.» C'est en fait grâce à la brasserie californienne Bottle Logic que tout a commencé. «Ils nous ont contactés à l'automne 2020, relate Mathieu Fortier. Leur spécialité est de brasser des bières très fortes en alcool, qui nécessitent un long temps de bouillage pour concentrer le moût en sucre. Ils s'intéressaient à notre technologie de concentration d'eau d'érable, et se demandaient si ça pouvait répondre à leurs besoins. On en a discuté, et ça faisait du sens.» Prototype Un prototype de petite dimension a été créé et la ferme brassicole La Grange Pardue, voisine de H2O Innovation, a été choisie pour faire un test de brassage. «On a brassé une bière, selon la recette de Bottle Logic. On l'a passée dans la machine, et une fois le moût concentré, on l'a envoyée dans la bouilloire. Au lieu de bouillir six heures, il nous a fallu une heure pour obtenir ce qu'on voulait. C'est une économie en temps, mais aussi en énergie», raconte Philippe Langlois, copropriétaire de la Grange Pardue, qui prévoit commercialiser prochainement la bière obtenue, vieillie en fût de bourbon. Selon lui, ce type de machine sera surtout utile pour le brassage de bières très fortes en alcool, pour lesquelles le temps de bouillage est élevé.

La machine sur mesure de la brasserie Bottle Logic a été installée dans son usine de Californie au début décembre.

Illustration(s) :

Mathieu Fortier, de H2O Innovation, montre les deux liquides obtenus par la nouvelle machine Hypermash servant à concentrer le moût de bière en sucre, dans les locaux de la brasserie Bottle Logic, en Californie.
. Gracieuseté de Mathieu Fortier

