BRASSERIE
DÉPART VISITE
D'BRAUSTUFF

BOFFERDING
BRAVO

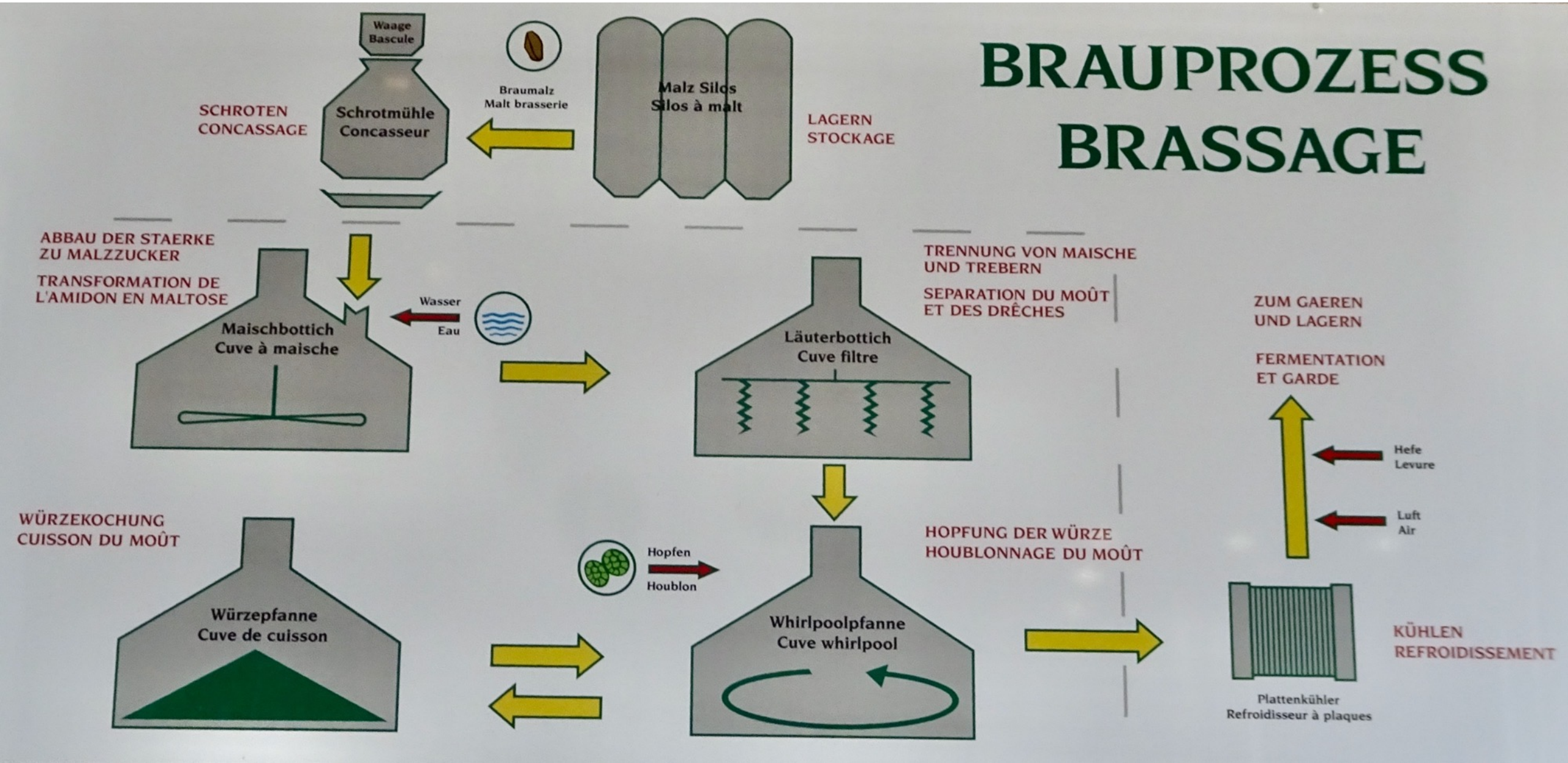
Ça c’était avant !!!

BOFFERDING
FRANCE
BRAVO
PORTUGAL
FUNCK-
BIÈRE BL
DEPUIS 1764

Début de la visite guidée de la Brasserie BOFFERDING avec les gilets de visiteur

BOFFERDING
BOFFERDING
Battin
Battin
GAMBRINUS

LE PROCESSUS POUR FABRIQUER DE LA BIÈRE



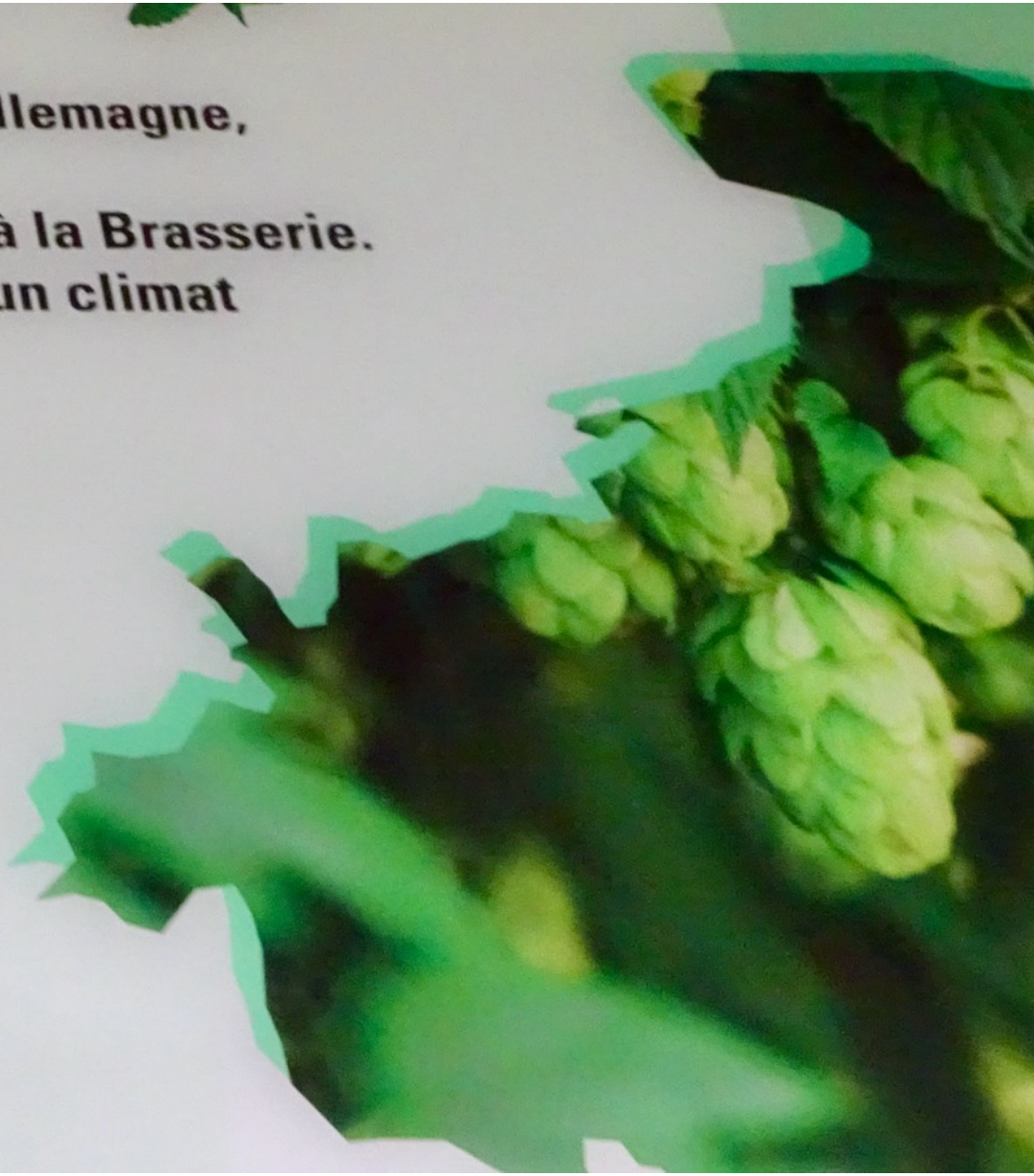
L'ORIGINE DE NOTRE MALT

Le malt est obtenu par germination contrôlée de l'orge.
Cette germination permet la solubilisation des substances contenues dans le grain lors du processus du brassage.
Le malt est l'ingrédient qui détermine le type de la bière.
A la Brasserie Bofferding ne sont utilisés que des malts issus d'orges d'été brassicoles spécialement sélectionnés et cultivés en Union Européenne notamment en France (Champagne) et en Allemagne (Bavière et Rhénanie-Palatinat).

Le houblon procure à la bière son amertume et enrichit son arôme.
C'est un conservateur naturel.
La Brasserie Bofferding utilise des houblons soigneusement sélectionnés en provenance de la Hallertau en Bavière, la plus grande région de culture de houblon au monde.

Le houblon de Bofferding provient du Sud de l'Allemagne,
de la région de la Hallertau en Bavière.
Environ 18000 kg de houblon sont livrés par an à la Brasserie.
Pour mûrir en 100 jours, le houblon a besoin d'un climat
doux et tempéré.
La récolte se fait en moins de 6 jours,
en règle générale en septembre.

Pour le houblon livré à Bascharage,
la brasserie Bofferding insiste
sur un contrôle strict pour garantir
la meilleure qualité de la bière.



CAVE À LEVURE
Installation de production
en continu de levure pure souche.
BOFFERDING
Albert Frey

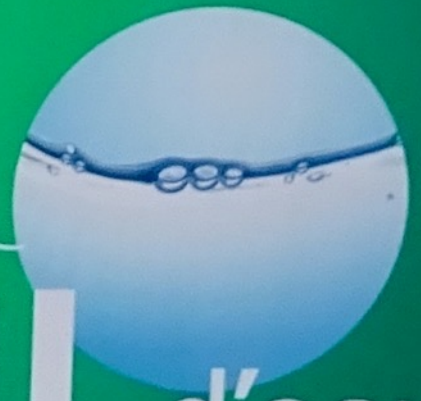
Appareil pour maintenir la levure toujours à la même température

POUR FAIRE 1L DE BOFFERDING :

170g de malt

5g de levure

2g de houblon



1,1L d'eau

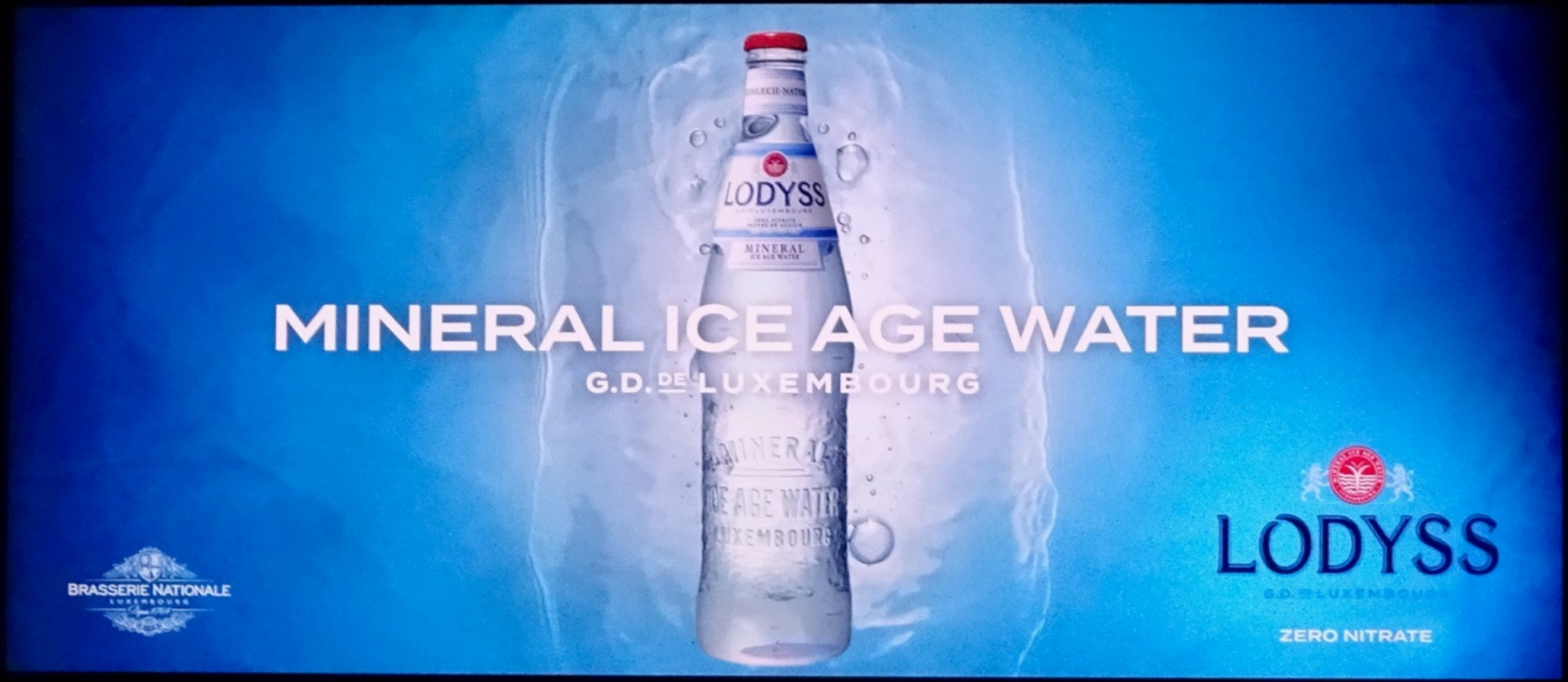
ICI TOUT EST RECYCLÉ

INSTALLATION
D'APPROVISIONNEMENT
DES EAUX
"WASSERHAUS"
Année 2009
Longueur des conduites : 2,7 km
8 cuves en inox : 6 x 80.000 l / 2 x 40.000 l
Hauteur : 12 m

Les cuves de 80.000 litres d’eau minérale naturelle de 12m de hauteur, vues d’en haut.

LODYSS

Eau de source naturelle extra-pure puisée sur place


MINERAL ICE AGE WATER
G.D. DE LUXEMBOURG
LODYSS
MINERAL
BRASSERIE NATIONALE
LUXEMBOURG
LODYSS
G.D. DE LUXEMBOURG
ZERO NITRATE

Récupération du gaz carbonique provenant de la fermentation

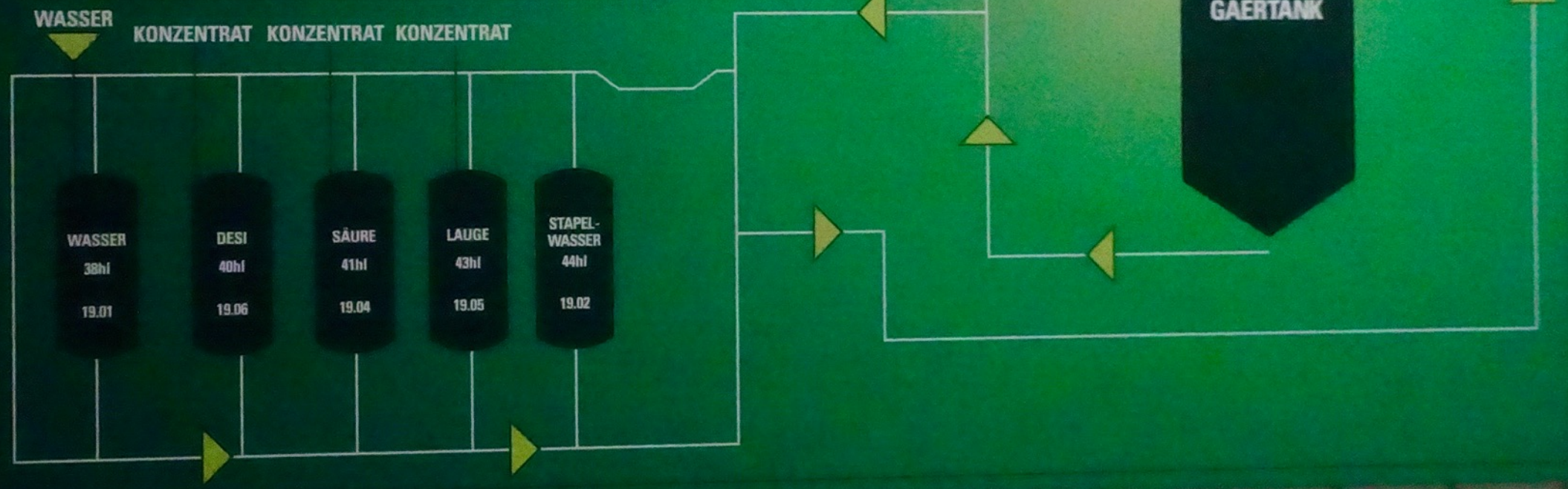
FERMENTATION
CO_2
LA LEVURE
SUCRES NATURELS DU MALT
SÉLECTION
ALCOOL
$C_6H_{12}O_6 \rightarrow 2C_2H_5OH + 2CO_2$

ESAU HUERER
AU HUERER

Le nettoyage se fait au moyen d'un système géré par ordinateur, contrôlé par des sondes à niveau et mesure de la conductivité (dosage de la concentration).

Réduction des besoins en eau et en solution de nettoyage par rapport au nettoyage classique:

- eau: 60 à 70 %
- solution de nettoyage env. 50 %



1. Filtre à terre de diatomée
2. Filtre à plaques
Capacité : 150 hl/heure
INSTALLATION DE FILTRATION
1. Filtre à terre de diatomée
2. Filtre à plaques
Capacité : 150 hl/heure
Seitz
ORION

RÉCUPÉRATION DE GAZ CARBONIQUE
Récupération du CO_2 provenant de la fermentation
Capacité : 100 Kg / heure
KOHLENSÄURE RÜCKGEWINNUNG
Rückgewinnung während der Gärung entstandener CO_2
Leistung : 100 Kg / Stunde
BOFFERDING

Petit musée : la brasserie fabriquait et entretenait ses tonneaux.

BRASSERIE BOFFERDING
PASCHARAGE
Brenneisen

21

11

3

AMERTUME

PROCÉDÉ TRADITIONNEL

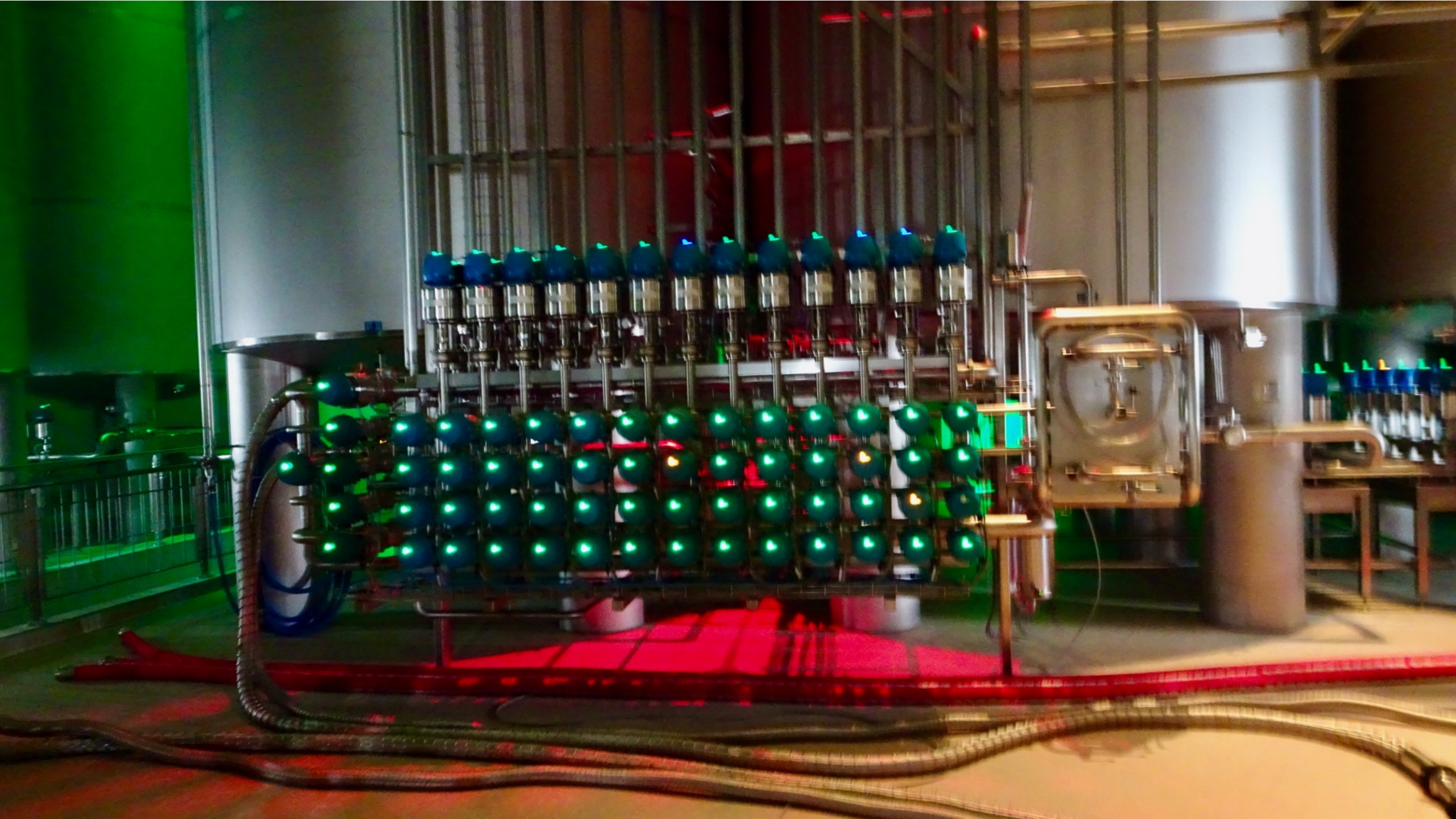
CYLINDRO-CONIQUES

CAVES DE FERMENTATION ET DE GARDE

CUVES

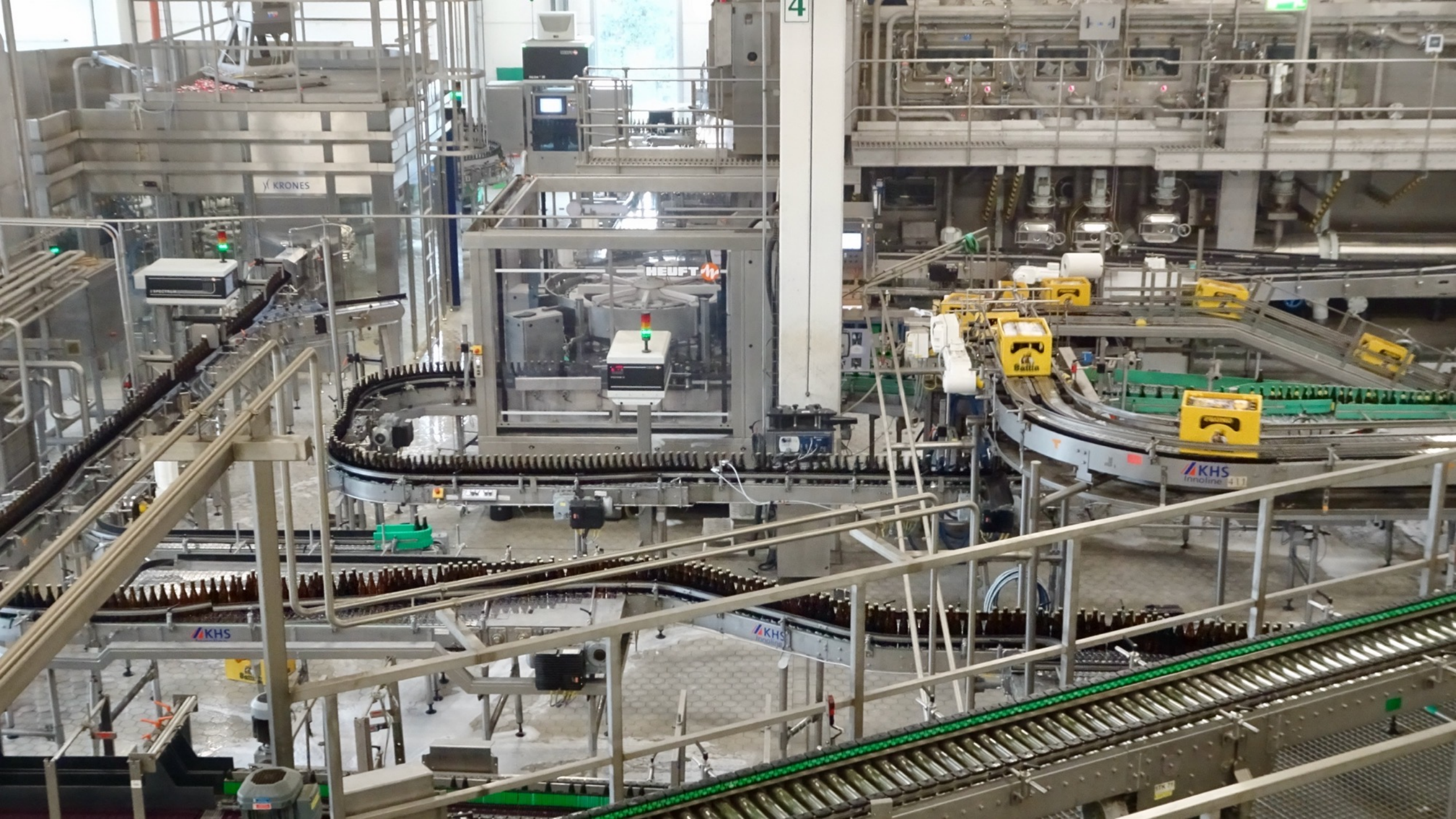
CONSERVATION

QUALITÉ OPTIMALE



Groupe de refroidissement

4
3


KRONES
HEUFT
KHS
KHS
KHS
Battle

HEUFT
KHS

5
KHS

KHS

KHS

Ancienne installation dans
la brasserie de dégustation

DE BRAUATELIER
BOFFERDING
FUNCK BRICHER
BATTIN GAMBR
BLANCH
BRUNE
Battin
Battin

BOFFERDING
Battin
FUNCK BRICHER
Battin
BOFFERDING
Hop
BIER

SYL FIN