

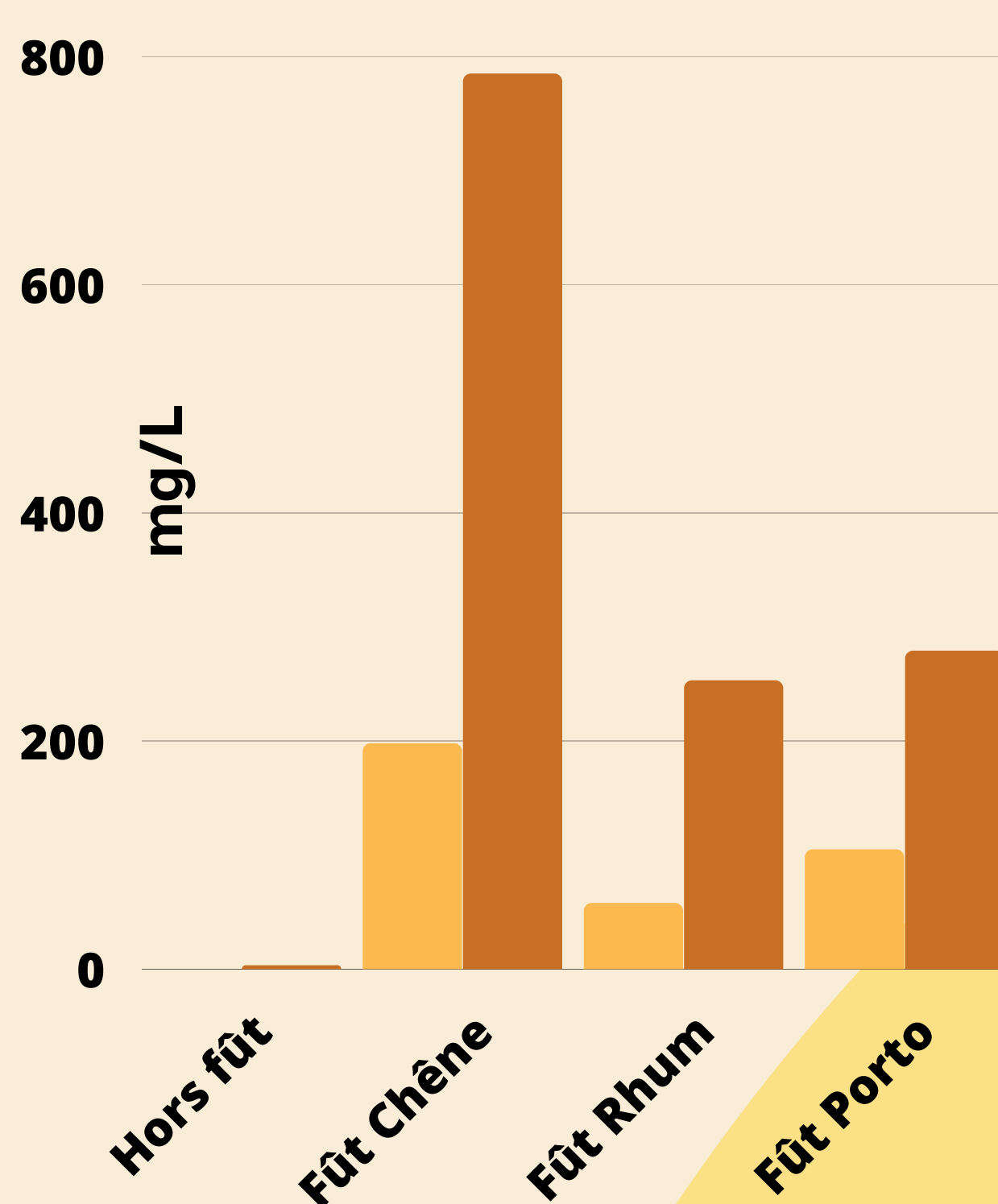
WALLEP

« Développement d'une nouvelle gamme de produits au bénéfice d'une filière d'épeautre en Wallonie: sciences, production, transformation et consommation »

OPTIMISATION DU PROCÉDÉ DE FABRICATION D'ALCOOL À PARTIR D'ÉPEAUTRE



● Polyphénols totaux après 3 mois
● Polyphénols totaux après 9 mois



01 Sélection de l'épeautre

Choix de la variété la plus adaptée pour la fabrication d'alcool : teneur en protéines et teneur en amidon



02

Maltage

Production des enzymes nécessaires à la saccharification de l'amidon et formation des arômes du malt



Extrait

% humidité grain

Activité amylases

protéines solubles

FAN Azote aminé libre

03

Brassage & Fermentation

Extraire et hydrolyser l'amidon en sucres simples fermentescibles grâce à l'action des enzymes du malt
Transformation des sucres en alcool grâce à l'action des levures



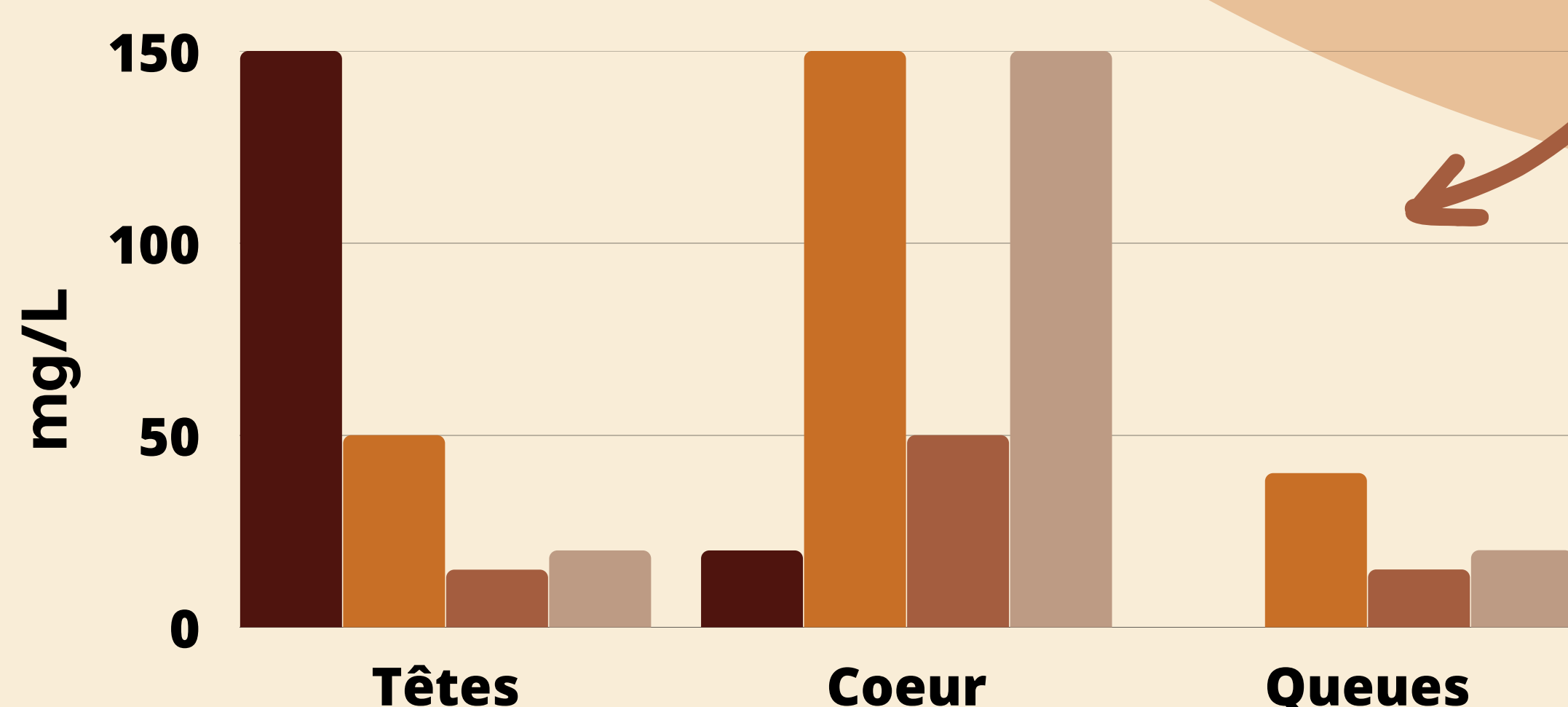
Vieillissement en fûts

Etude la maturation du whisky : libération des arômes du bois et rétention ou dégradation des composés aromatiques indésirables



05

● Acétate d'éthyle
● IsobuOH
● 1-propanol
● 2-me-buOH



Distillation

Séparation de l'alcool en plusieurs fractions : les têtes, le coeur et les queues.
Analyses sensorielles des fractions.

04

