



(Z)onder invloed

Alcoholvrij Bier proeven

Raak Weerde





FACTOREN VOOR DE GROEI VAN ALCOHOLVRIJ BIER

Gezondheid en Welzijn: Een groeiend bewustzijn van gezondheid en de nadelen van alcoholconsumptie hebben bijgedragen aan de vraag naar alcoholvrije opties.

Verbeterde Technologie: Innovaties in brouwtechnieken hebben geleid tot significant betere smaken in alcoholvrij bier.

Sociale Veranderingen: Veranderingen in sociale normen en een grotere focus op verantwoord drinken hebben de acceptatie van alcoholvrij bier bevorderd.

Breder Assortiment: Brouwerijen bieden nu een breder scala aan smaken en stijlen, waardoor consumenten meer keuze hebben binnen het segment alcoholvrij bier.



Wat is alcoholvrij bier?

Is 0,5% ook alcoholvrij?

Wat is alcoholarm bier?





BELGIE

0,5% of minder =
Alcoholvrij bier

max 1,2%

Alcoholarm bier



ALCOHOLVRIJ

BELGIE 0,5%

NEDERLAND 0,1%

DUITSLAND 0,5%

FRANKRIJK 1%

SPANJE 1,2%





WIST JE DAT?

Een overrijpe banaan
tot 0,4% alcohol
kan bevatten





De Proefkaart

Aroma

Smaak

Nasmaak

Raak

Proefkaart

Bier: _____

Alcohol: 0.0 - 0.1 - 0.2 - 0.3 - 0.4 - 0.5

Aroma

Fruchtig - 0 0 0 0 0 + **Wat ruik je?**

Kruidig - 0 0 0 0 0 +

Moutig - 0 0 0 0 0 +

Hoppig - 0 0 0 0 0 +

Smaak

Zoet - 0 0 0 0 0 + **Wat proef je ?**

Bitter - 0 0 0 0 0 +

Zuur - 0 0 0 0 0 +

Zout - 0 0 0 0 0 +

Nasmaak

Volheid droog 0 0 0 0 0 zoet

Intensiteit zwak 0 0 0 0 0 intens

Tijd kort 0 0 0 0 0 lang

Opmerkingen

Score

10

IBU



schaal

BITTERHEID



EBC

BIERKLEUR



6-9 EBC
BLEEK/LICHTBLOND



9-12 EBC
BLOND/GEEL



12-20 EBC
GOUD



20-30 EBC
AMBER



30-45 EBC
KOPER



45-75 EBC
DONKER KOPER/BRUIN



75-120 EBC
ZEER DONKERBRUIN
(DOORSCHIJNEND)



120 > EBC
ZWART
(NIET DOORSCHIJNEND)



samen actief

Raak
Weerde

meer

Geschiedenis Alcoholvrij bier



- **Begin 20e eeuw:** De eerste pogingen om alcoholvrij bier te maken stammen uit het begin van de 20e eeuw. Deze vroege versies waren vaak niet populair vanwege hun smaak, die aanzienlijk verschilde van regulier bier.
- In 1918 kwam het eerste Nederlandse alcoholvrije bier op de markt onder de naam "Malto". Dit bier was bedoeld voor sporters en jonge mensen. Men beweerde dat het stimulerend werkte voor het leren en dat je daardoor scherper en nuchterder kon studeren (in vergelijking met alcoholhoudend bier). Ook sporters konden ervan genieten zonder hun prestaties te beïnvloeden. Helaas bleek "Malto" geen groot succes en verdween het eind 1920 van de markt

- **Interbellum:** Tijdens de periode tussen de twee wereldoorlogen was er enige experimentatie met alcoholvrije dranken, maar er was geen significante markt voor.
- **Jaren 50 en 60:** In deze periode begon de belangstelling voor gezonder leven toe te nemen, maar alcoholvrij bier bleef een nicheproduct zonder brede populariteit.

WANNEER WERD HET EERSTE ALCOHOLVRIJE BIER IN NEDERLAND GEÏNTRODUCEERD?



mydearbeer.com
<https://mydearbeer.com>



De Nederlandse biergeschiedenis kreeg een nieuwe wending toen Bavaria Malt in 1978 werd geïntroduceerd als één van de eerste alcoholvrije bieren in Nederland. Dit was een belangrijke mijlpaal in de Nederlandse biercultuur. Bavaria had ingezien dat er een markt kon ontstaan voor een alcoholvrij alternatief dat de smaak van bier behield.

Een decennium later, in 1988, besloot ook bierreus Heineken zich in deze markt te begeven met de lancering van Buckler. Deze introductie kreeg veel aandacht en droeg significant bij aan de bekendheid van alcoholvrij bier in Nederland.

De reacties op deze eerste alcoholvrije bieren waren gemengd. Veel traditionele bierdrinkers waren sceptisch en bestempelden het als 'geen echt bier'. De smaak van deze eerste generatie alcoholvrije bieren werd vaak omschreven als waterig en niet vergelijkbaar met 'echt bier'. Desondanks was er een groeiende groep consumenten die interesse toonde in deze nieuwe optie.

De marktomstandigheden in die tijd werden gekenmerkt door toenemende aandacht voor verkeersveiligheid en gezondheid. Dit creëerde een gunstig klimaat voor de introductie van alcoholvrije alternatieven die pasten bij een meer bewuste levensstijl.





JAREN 80

TOURTEL was "populair"
in Frankrijk en België





JAREN 90

BAVARIA MALT
"Leverancier van
de Golfoorlog"

Eerste 0,0%





reference avant fin / Tenminste houdbaar tot einde:

JAREN 2000

Belgische merken
beginnen op te komen



JAREN 2010

Alle merken hebben
een aanbod



JAREN 2010

Opkomst speciaalbieren





JAREN 2020

Naast grote merken
ook kleine brouwerijen

Alle bierstijlen





SUPERMARKT

Aanbod verruimt

consumptie

2010 - 2020

Stijgt met 470%





HET BROUWEN



DE BASIS



HOP

+



MOUT

+



WATER

+



GIST

Mout: gekiemde granen van gerst, maïs of andere graansoorten

Gist: fermenten die de suikers in de mout omzetten in alcohol en koolzuurgas.

Hop: vrouwelijke bloemen van de hopplant. Zorgt voor conservering en smaak.



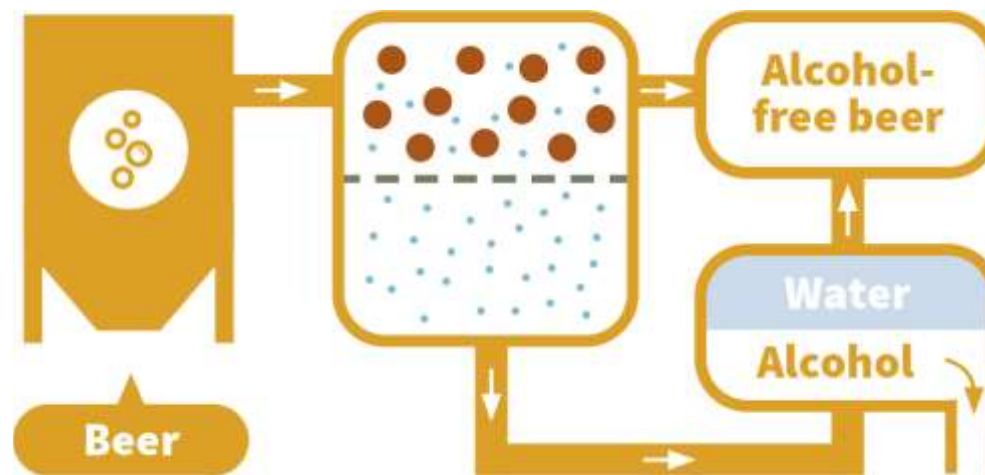
HET BROUWEN

Verschillende processen
zijn mogelijk om
alcoholvrij
bier te verkrijgen.





1. membraamfiltratie



Bijv. toegepast door Heineken

Membraanfiltratie

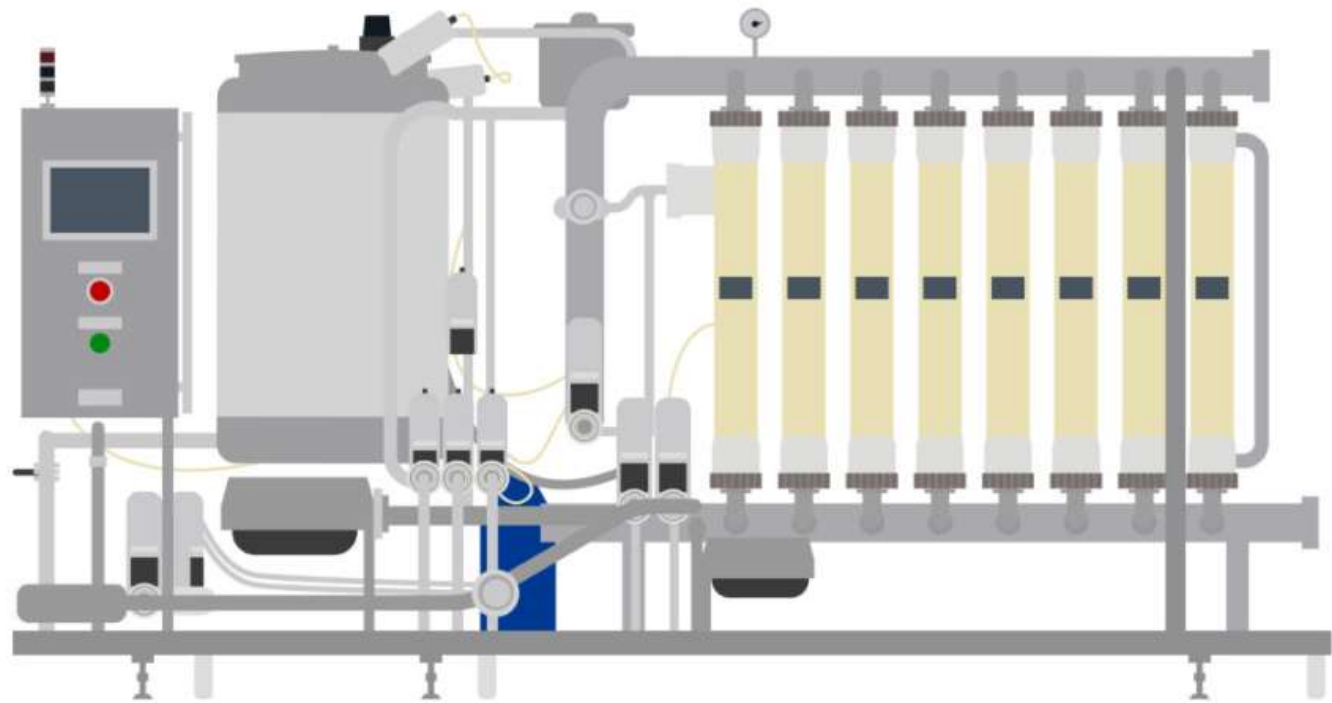
Een Revolutionaire Filtratietechniek

Omgekeerde osmose is een methode die zijn oorsprong vindt in de waterzuivering. In de bierproductie is het uitgegroeid tot een krachtig instrument voor het maken van alcoholvrij bier.

Basisprincipe: Er wordt gebruik gemaakt van semipermeabele membranen die selectief zijn in het doorlaten van specifieke moleculen. Onder druk worden de verschillende moleculen van elkaar gescheiden.

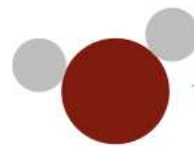
Het Proces in Detail: Alcoholhoudend bier wordt aan de ene kant van het membraan geplaatst, terwijl gezuiverd water aan de andere kant komt. Door natuurlijke migratie verplaatsen de alcoholmoleculen zich naar de kant van het water. De alcohol wordt dus uit het bier 'gefilterd'.





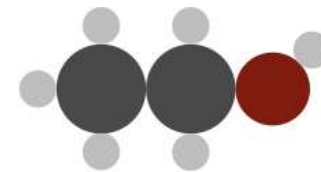


2. Vacuümdestillatie



Water

Boils at 100 °C



Ethanol

Boils at 78.4 °C

Bijv. toegepast
bij Jupiler



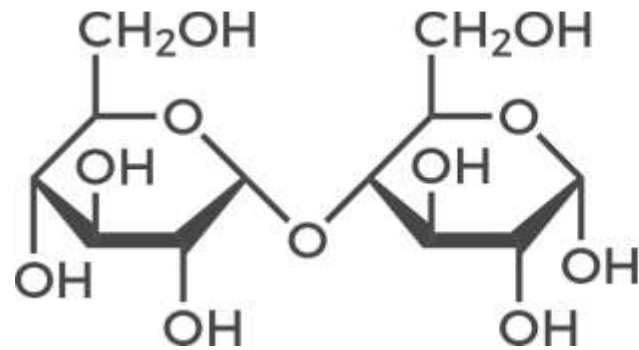


ABInBev

Welkom, bierliefhebbers!



3. Speciale gisten



Maltose

+ Controle
fermentatie





SPECIALE GISTEN – BIOTECHNOLOGIE IN DE BROUWERIJ

Een aantal geselecteerde giststammen die de afgelopen jaren commercieel beschikbaar zijn gekomen, kunnen worden ingezet om de alcoholvorming te beperken of te voorkomen.

Maltose-negatieve gisten: Dit zijn gisten die maltose en complexere suikers kunnen verbruiken. Omdat deze gisten minder soorten suikers kunnen omzetten in alcohol, vergemakkelijken ze het proces van het produceren van alcoholvrije bieren.

Crabtree-negatieve gisten: Dit zijn gisten die in een zuurstofrijk milieu minder alcohol produceren dan gewone gisten. Dit maakt ze bijzonder geschikt voor toepassingen waarin de alcoholproductie beperkt moet blijven.

Deze gisten worden gebruikt in combinatie met de hierboven beschreven methode van gestopte fermentatie. De voordelen en uitdagingen zijn hier dan ook grotendeels dezelfde, behalve dat het proces met deze 'speciale' gisten makkelijker te sturen valt en er minder proceskennis vereist is voor de productie van alcoholvrije bieren.

De gisten zijn vaak echter zeer duur en leveren vaak een andere smaak in vergelijking met de conventionele biergisten.

Conclusie

Speciale gisten zijn een veelbelovende technologie die de productie van alcoholvrij bier naar een hoger niveau kan tillen. Ze bieden brouwers de mogelijkheid om op natuurlijke wijze het alcoholgehalte te verlagen en unieke smaakprofielen te creëren. Hoewel er uitdagingen zijn op het gebied van kosten en implementatie, blijft de technologie zich ontwikkelen en biedt het veel potentieel voor de toekomst.



HOF TER
VRIJLEGEM

Hof ter Vrijlegem

Boven Vrijlegem 41

1730 Mollem (Asse)



DE BIEREN



Brewery & Distillery Wilderen



Wilderen Blond 0,2%



Met zijn lichte, fruitige smaak, subtiele hopbitterheid, gouden kleur en fijne schuimkraag is het de perfecte dorstlesser voor wie bewust wil genieten zonder aan karakter in te boeten. Een goede doordrinker voor op warme dagen





Brouwerij Ter Dolen



OP DE DOOL KRIEK 0,2% FRUITBIER

Een speelse, fruitige dorstlesser met een heerlijk zoete kriekensmaak. Deze variant charmeert met zijn zachte body en rijke kersenaroma's. Ideaal voor wie op zoek is naar een verfrissend alcoholvrij alternatief zonder toegevingen aan smaak.

EBC IBU





Huyghe

Delirio 0,3% Blond



Dit bier heeft een zachte, moutige basis met fruitige tonen van appel en perzik, afgerond met een lichte kruidigheid.

De fijne balans tussen zoet en bitter zorgt voor een verfrissende en doordrinkbare ervaring.

EBC 5 IBU 32



100%
Smaak
0%
Alcohol

FORCE MAJEUR



Brouwerij met enkel alcoholvrij
bier

Dubbel 0%

Toetsen van karamel, kaneel en een hint van
gebrande mout.

Force Majeure gaat met dit bruin bier 'vollen bak'
voor een echt Belgische traditie. Toetsen van
karamel, kaneel en een hint van gebrande mout:
een écht Belgisch bruin bier en toch 0% alcohol.
Hemels!

EBC

IBU





Brouwerij

Bosteels
Tripel Karmeliet
alcoholvrij 0,4%



Tripel Karmeliet alcoholvrij, een 0,4% bier dat trouw blijft aan de authentieke smaak en complexiteit van Tripel Karmeliet.

EBC IBU



La Trappe
TRAPPIST

Koningshoeve



 Dutch Beer Challenge – Goud 2022

La Trappe Nillis 0,0% Trappist

Het allereerste volledig alcoholvrije trappistenbier. Aroma's van mout en karamel met een aangename bitterheid en licht zoete afdronk.

EBC 75 IBU 21



Troubadour



Zestra 0,3%



Troubadour Zestra is een gedurfde creatie: een koppig, alcoholvrij en helderblond bier dat dankzij zijn rijke smaakprofiel ook zijn karakter behoudt! De zorgvuldige balans tussen hopbitterheid, fruitige tonen en zachte moutigheid creëert een smaaksensatie die lang blijft hangen.

Het woord '**Zestra**' verwijst naar de schil van citrusvruchten, zeste.

EBC 10 IBU 35



Van Honsebrouck

Kasteel Rouge 0,0% Fruitbier



Kasteel Rouge 0,0% biedt een alcoholvrije en vooral erg smakelijke bierbeleving. De link met de originele Kasteel Rouge is onmiskenbaar: een robijnrood speciaalbier met een rijke schuimkraag en een herkenbaar smaakpalet. De lichtzoete geur met toetsen van vlierbloesem geeft de aanzet voor een verfrissend speciaalbier, gebrouwen zonder alcohol en boordevol smaak.

