

Baladin Botanic Blanche non-alcoholic beer (33cl.)

Proefnotitie:	Botanic Blanche is een non-alcoholisch tarwebier van hoge gisting dat traditioneel wordt gegist met de gist <i>Saccharomyces cerevisiae</i> . Gekenmerkt door een laag caloriegehalte, werd het ontworpen door Teo om aroma's van bloemen uit te drukken, gecombineerd met een bittere noot van de hop geproduceerd in Piozzo. Ingevoegd in de Botanic lijn, is een kenmerk van de brouwermeester die een smakelijk bier met persoonlijkheid wil aanbieden, nog steeds gekenmerkt door een lichte body.	
Specificaties:		
Producent	Baladin	
Land van herkomst	Italië	
Streek / Gebied	Piemonte	
Sluiting	Kroonkurk	
Categorie	Bier	
Alcoholpercentage	<0,5%	
Smaakprofiel:	Bloemige noten van Kamille, graan en bitterheid van hop en een sinaasappelschil	
Toelichting:	Het <i>Saccharomyces cerevisiae</i> -gist (zie uitspraak hieronder), afkomstig uit hun brouwerij, zorgt voor een beperkte en gecontroleerde alcoholvorming. Er is bewust voor dit gist gekozen vanwege de tijdsgebonden werking: het stopt namelijk vanzelf zodra de alcoholvergisting op gang komt. Hierdoor is het niet nodig om technieken toe te passen om de alcohol achteraf te verwijderen, waardoor de primaire aroma's behouden blijven.	
Fonetische uitspraak:	"Sak-ka-ro-MIE-ses se-reh-VIE-sie-ee" Saccharo komt vanuit het Latijnse woord voor suiker (<i>saccharum</i>) / Myces = schimmel / <i>Cerevisiae</i> betekent "van bier" of "van graan" <i>Saccharomyces cerevisiae</i> betekent dus letterlijk "suikerschimmel van het bier"	
Productieproces:	Het productieproces van het bier begint met het malen van zorgvuldig geselecteerde granen. Deze worden gemengd met water in een maischtank. Door verwarming worden de aanwezige zetmelen omgezet in suikers, dankzij natuurlijke enzymen in het graan. Na dit proces wordt het mengsel gefilterd om onoplosbare deeltjes te verwijderen. Het heldere wort dat overblijft, wordt vervolgens gekookt met hop en kruiden om smaak en aroma toe te voegen. Na het koken worden de hop en kruiden verwijderd en wordt het wort teruggekoeld. Het afgekoelde wort gaat daarna naar gistingsvaten, waar gist wordt toegevoegd om de fermentatie op gang te brengen. Tijdens de fermentatie worden suikers omgezet in alcohol en koolzuur. Wanneer de fermentatie voltooid is, wordt de temperatuur verlaagd en begint de rijping. In deze fase ontwikkelt het bier zijn uiteindelijke smaak. Na de rijping wordt het bier gecentrifugeerd om resterende deeltjes te verwijderen, gecarboniseerd voor een frisse bubbel, en verrijkt met etherische oliën voor extra smaaknuance.	
Bier & spijs:	Botanic Blanche past bij verse kazen, waaronder blauwe kaas. Lichte salades, wit vlees en ideaal als aperitief.	

De tekst gaat verder op de volgende pagina

Achtergrondinformatie: De kern van het Botanic bier is de Italiaanse agricultuur. Zo is het bier gemaakt van:

- Water uit de Maritieme Alpen
- Gerstemout van de velden van Birra Baladin in Basilicata en Puglia
- Hop van de velden van Birra Baladin in Piozzo en Busca
- Koriander uit Midden-Italië
- Sinaasappel uit de centraal-zuidelijke regio's van Italië
- Passiebloem en kamille uit Piemonte, Italië
- Gist gekweekt in onze brouwerij in Piozzo, Italië

