

Pittig blondje op het Patroonsfeest

Personen >> Bart Landuyt
Personen >> Kevin Verstrepen
Vakgebieden >> Bio-
ingenieurswetenschappen
Onderwerpen >> bier
Onderwerpen >> Onderzoek
Onderwerpen >> patroonsfeest



Vlnr: Dirk Naudts (Proefbrouwerij), Kevin Verstrepen
en Bart Landuyt
© Kevin Verstrepen

[18-01-2011]

Op het Patroonsfeest wordt dit jaar een pittig blond biertje geschonken. De Tumulus 800 is een nieuw bier waarvoor aan de K.U.Leuven een supergist werd ontwikkeld.

Professor Verstrepen is hoofd van het Laboratorium voor Genetica en Genomica binnen het Centrum voor Microbiële en Plantengenetica, en is ook verbonden aan het Vlaams Instituut voor Biotechnologie (VIB): “Mijn laboratorium gebruikt brouwersgist als model voor genetische processen in complexe cellen. Tezelfdertijd leidt doctor Sofie Saerens in het labo een groep die gisten voor industriële toepassingen maakt. Dat gaat van de productie van bier, wijn, brood en chocolade tot bio-

ethanol en geneesmiddelen.” Het labo bezit een collectie van honderden gisten, geïsoleerd uit de meest uiteenlopende milieus: uit collecties van bevriende wetenschappers en brouwerijen, of van bomen en rottend fruit.

Bart Landuyt, een K.U.Leuven-wetenschapper die in zijn vrije tijd ook nog bier brouwt, contacteerde het labo: “Ik volgde tijdens mijn opleiding van bio-ingenieur het keuzevak ‘Bierbrouwerij’. Met een aantal amateurs waren we al een tijdje bier voor eigen consumptie aan het brouwen. Het idee was van in het begin geen bestaande bieren te kopiëren, maar met wetenschappelijke methodes moderne bieren te brouwen.”

“Ons eerste bier – de Tumulus Magna – heeft een alcoholpercentage van negen procent. We kregen de vraag naar een bier met een lager alcoholpercentage: een vlotjes drinkbaar bier om te schenken op recepties”, lacht Landuyt. Hij ging op zoek naar een bier dat karakter heeft – wat bitterheid betekent – maar niet te zwaar is. Daarvoor klopte hij aan bij professor Kevin Verstrepen. In het labo werd het recept voor het nieuwe bier uitgetest met verschillende giststammen, schetst Verstrepen. “We hebben verschillende gisten met elkaar gekruist om zo tot een supergist te komen, die exact die eigenschappen heeft die de brouwer wil. In dit geval kwamen we zo tot een gist die extreem veel aromastoffen maakt en tegelijkertijd een heel hoge vergistingsgraad heeft: zo krijg je een bier met veel aroma’s, dat toch erg drinkbaar is.”

De chemische analyse van de aromacomponenten – en niet de degustatie – gaf de doorslag bij de keuze van de gist, legt Landuyt uit. “Op basis van dat onderzoek hebben we de giststam met het meest fruitige aroma gekozen. Als je aan het nieuwe bier ruikt, kan je vleugjes appel, peer, lychee en banaan opvangen. Zelfs wat bloemen.” Zo was een fris bier voor warme dagen geboren: de Tumulus 800, een bitter blond volmout bier met zes procent alcohol.

De Tumulus 800 wordt als feestbier op 22 januari 2011 in Landen gelanceerd voor de viering van 800 jaar Landen en zal op 2 februari te proeven zijn op het Patroonsfeest van de K.U.Leuven.