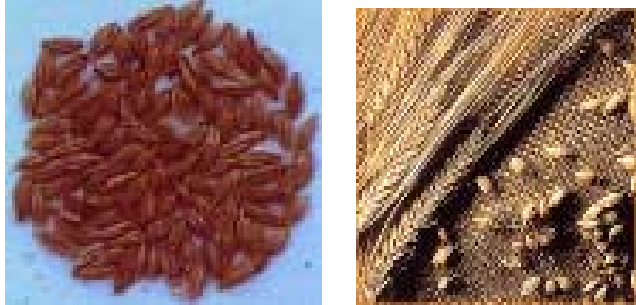


L'industrie de la bière (Les matières premières)


Flavia Pal

1. Matières premières

Numéro	1
Terme vedette	Orge
Catégorie grammaticale	Nom féminin
Définition	Plante herbacée (graminée), céréale annuelle a épi simple
Source de la définition	Dictionnaire Hachette 2005 Illustré
Domaine	Fabrication de la bière
Secteur	Matière première
Type	Grains
Concordance	Orz
Source de la concordance	Spécialiste
Méronyme	Gruaux, farine de malt, tégument
Note technique	L'orge est la matière première traditionnelle pour la fabrication de la bière, très répandue, la quatrième céréale cultivée dans le monde, après le blé, le ris et le maïs.
Annexe	


Source de l'annexe	www.swhisky.ch
--------------------	--

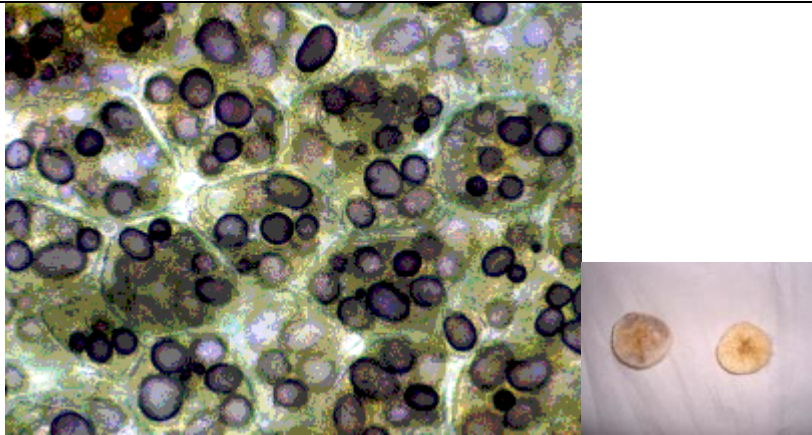
Numéro	2
Terme vedette	Malt
Catégorie grammaticale	Nom masculin
Définition	Grains d'orge ayant subi le maltage
Source de la définition	www.granddictionnaire.com
Domaine	Fabrication de la bière
Secteur	Matière première
Type	Grains
Concordance	Malt
Source de la concordance	Dictionnaire Technique Français-Roumain
Spécifique	Malt vert
Opération	Maltage
Annexe	
Source de l'annexe	www.barranger.net

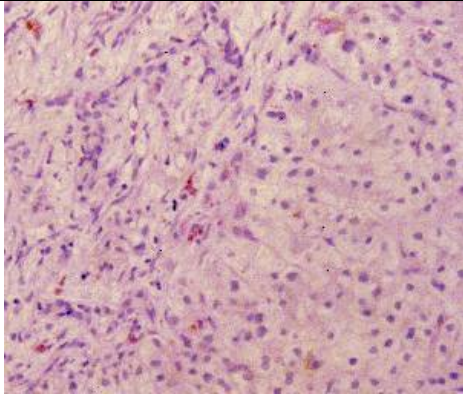
Numéro	3
Terme vedette	Malt vert
Catégorie grammaticale	Nom masculin
Définition	Grains d'orge germinés dont les radicelles sont sorties
Source de la définition	Spécialiste
Domaine	Fabrication de la bière
Secteur	Matière première
Type	Grains
Concordance	Malt verde
Source de la concordance	Spécialiste
Générique	Malt
Note technique	Le malt vert est obtenu à la suite de la germination de l'orge qui dure pendant 7-8 jours. En vue de l'obtention du malt nécessaire à la fabrication de la bière, le malt vert est séché jusqu'à une humidité de 3-4%.
Annexe	
Source de l'annexe	http://www.hachimiya.com/beer/images/Green-Malt2.jpg


Numéro	4
Terme vedette	Tégument
Catégorie grammaticale	Nom masculin
Définition	Membrane protectrice qui entoure le grain d'orge
Source de la définition	Dictionnaire Hachette Illustré, 2005
Domaine	Fabrication de la bière
Secteur	Matière première
Type	Ingrédient
Concordance	Tegument
Source de la concordance	Dictionnaire Technique Français-Roumain, Edition Scientifique, Bucarest, 1959
Holonyme	Orge
Co-méronyme	Gruaux, farine de malt
Note technique	Le concassage du malt doit se faire de manière à garder le tégument le plus en entier que possible, il ne doit pas être écrasé car il contient une série de substances telles que les polyphénols, les substances amères dont la dissolution pourrait influencer négativement le goût de la bière.


Numéro	5
Terme vedette	Gruaux
Catégorie grammaticale	Nom masculin, pluriel
Définition	Mouture obtenue de la partie la moins soluble de la graine d'orge
Source de la définition	Spécialiste
Domaine	Fabrication de la bière
Secteur	Matière première
Type	Ingrédient
Concordance	Grisuri
Source de la concordance	Spécialiste
Holonyme	Orge
Co-méronyme	Farine de malt, tégument
Note technique	Le concassage doit être fait de manière à obtenir moins de gruaux grands et plus de gruaux fins et des farines.

Numéro	6
Terme vedette	Farine de malt
Catégorie grammaticale	Nom féminin
Définition	Mouture obtenue de la partie la plus soluble de la graine d'orge
Source de la définition	Spécialiste
Domaine	Fabrication de la bière
Secteur	Matière première
Type	Ingrédient
Concordance	Făină de malț
Source de la concordance	Spécialiste
Holonyme	Orge
Co-méronymes	Gruaux, tégument
Dénomination latine	Hordeum vulgare
Annexe	
Source de l'annexe	www.dadamo.com/typebase4/depictor5.pl?47 .

Numéro	7
Terme vedette	Amidon
Catégorie grammaticale	Nom masculin
Définition	Substance de réserve végétale de nature glucidique, dont les granules broyées avec de l'eau chaude fournissent un empis
Source de la définition	www.granddictionnaire.com
Domaine	Fabrication de la bière
Secteur	Matière première
Type	Ingrédient
Concordance	Amidon
Source de la concordance	Dictionnaire Technique Français-Roumain Illustré, Edition Technique, Bucarest, 1999
Note technique	La désagrégation de l'amidon a lieu pendant la trempe et c'est le principal processus de solubilisation enzymatique
Annexe	
Source de l'annexe	boumbo.toonywood.org/tpebanane/Experiences.html

Numéro	8
Terme vedette	Diastase
Catégorie grammaticale	Nom féminin
Définition	Enzyme extraite de l'orge germée qui transforme par hydrolyse l'amidon en maltose
Source de la définition	www.granddictionnaire.com
Domaine	Fabrication de la bière
Secteur	Matière première
Type	Ingrédient
Concordance	Diastază
Source de la concordance	Dictionnaire Français-Roumain, Edition Scientifique, 1959
Note technique	La diastase est le premier ferment connu qui se trouve dans l'orge germée et qui saccharifie l'amidon
Note linguistique	Cette notion relève du domaine de la chimie mais est largement répandue dans celui de la brasserie. Ce terme a été remplacé par « enzyme » pour désigner les catalyseurs biologiques protéiniques.
Annexe	
Source de l'annexe	http://sup.ultrakohl.com/Cases97/mar97/297FIG2.JPG

Numéro	9
Terme vedette	Levain
Catégorie grammaticale	Nom masculin
Définition	Substance capable de produire une fermentation dans le corps avec lequel on l'a mêlée
Source de la définition	www.granddictionnaire.com
Domaine	Fabrication de la bière
Secteur	Matière première
Type	Ingrédient
Concordance	Plămadă
Source de la concordance	Dictionnaire Français-Roumain Illustré, Edition Technique, Bucarest, 1999
Note technique	A la suite de la saccharification le levain est filtré dans le but de séparer le moût des parties insolubles.
Annexe	
Source de l'annexe	http://ecole.en.pyjama.ww7.be/IMG/jpg/levain11.jpg


Numéro	10
Terme vedette	Houblon
Catégorie grammaticale	Nom masculin
Définition	Plante grimpante de la famille des cannabinaées, poussant jusqu'à huit mètres de haut, cultivée pour ses cônes employés pour aromatiser la bière
Source de la définition	www.granddictionnaire.com
Domaine	Fabrication de la bière
Secteur	Matière première
Type	Plante
Concordance	Hamei
Source de la concordance	Dictionnaire Français-Roumain, Edition Scientifique, 1959
Méronyme	Résine, huiles essentielles, acide amaire, substance tannante
Dénomination latine	Humulus lupulus
Note technique	En dehors de l'amertume, le houblon apporte également un caractère antiseptique dans le moût . Le houblon existe aussi sous forme d'extraits concentrés. Les fleurs mâles et femelles poussent sur deux plantes différentes.
Annexe	
Source de l'annexe	www.naturosante.com/.../homeophyto.php?31 .

Numéro	11
Terme vedette	Résine
Catégorie grammaticale	Nom féminin
Définition	Substance organique solide ou semi-fluide contenue dans le houblon, à cassure vitreuse, inflammable, non soluble dans l'eau, de couleur jaune ou brune
Source de la définition	www.granddictionnaire.com
Domaine	Fabrication de la bière
Secteur	Matière première
Type	Ingrédient
Concordance	Rășină
Source de la concordance	Dictionnaire Français-Roumain, Edition Scientifique, 1959
Quasi-synonyme	Poix de résine, colophane
Holonyme	Houblon
Co-méronymes	Huiles essentielles, acide amaïre, substance tannante
Note technique	Les fleurs femelles du houblon contiennent des résines qui apportent à la bière son arôme et son amertume.


Numéro	12
Terme vedette	Huiles essentielles
Catégorie grammaticale	Nom féminin, pluriel
Définition	Liquide odorant et volatile extrait par distillation de certaines plantes aromatiques dont le houblon
Source de la définition	www.granddictionnaire.com
Domaine	Fabrication de la bière
Secteur	Matière première
Type	Ingrédient
Concordance	Uleiuri eterice
Source de la concordance	Spécialiste
Holonyme	Houblon
Co-méronyme	Résine, acide amaire, substance tannante
Note technique	Pendant la cuisson les huiles essentielles fournissent deux acides qui assurent le parfum de la bière.
Annexe	
Source de l'annexe	www.osmobiose.com/

Numéro	13
Terme vedette	Acide amaire
Catégorie grammaticale	Nom masculin
Définition	Nom générique des corps composés contenus dans le houblon susceptibles de libérer des ions d'hydrogène en solution
Source de la définition	www.granddictionnaire.com
Domaine	Fabrication de la bière
Secteur	Matière première
Type	Ingrédient
Concordance	Acid amar
Source de la concordance	Spécialiste
Holonyme	Houblon
Co-méronyme	Résine, huiles essentielles, substance tannante

Numéro	14
Terme vedette	Substance tannante
Catégorie grammaticale	Nom féminin
Définition	Solution composante de l' houblon contenant du tanin pur et de l'eau
Source de la définition	Spécialiste
Domaine	Fabrication de la bière
Secteur	Matière première
Type	Ingrédient
Concordance	Substanță tanantă
Source de la concordance	Spécialiste
Holonyme	Houblon
Co-méronyme	Résine, huiles essentielles, acide amaire

Numéro	15
Terme vedette	Maltose
Catégorie grammaticale	Nom masculin
Définition	Produit d'hydrolyse de l'amidon et du glycogène, composé de deux molécules de glucose, constituant le sucre de malt obtenu par saccharification
Source de la définition	www.granddictionnaire.com
Domaine	Fabrication de la bière
Secteur	Matière première
Type	Ingrédient
Concordance	Maltoză
Source de la concordance	Dictionnaire Français-Roumain, Edition Scientifique, 1959
Synonyme	Sucre fermentescible, sucre de malt
Note technique	A une température de 62 degrés Celsius l'amidon est transformé en maltose, un sucre fermentescible qui sera transformé en alcool pendant la fermentation
Annexe	
Source de l'annexe	www.sugoodsweets.com/.../asian-influences


Numéro	16
Terme vedette	Dextrose
Catégorie grammaticale	Nom masculin
Définition	Glucose purifié et cristallisé obtenu par hydrolyse complète de l'amidon
Source de la définition	www.granddictionnaire.com
Domaine	Fabrication de la bière
Secteur	Matière première
Type	Ingrédient
Concordance	Dextroză
Source de la concordance	Dictionnaire Français-Roumain Illustré, Edition Technique, Bucarest, 1999
Synonyme	Sucre non-fermentescible
Note technique	La dextrose est un sucre non-fermentescible qui donnera la rondeur en bouche.
Annexe	
Source de l'annexe	http://www.annapolishomebrew.com/images/dextrose.jpg

Numéro	17
Terme vedette	Levure
Catégorie grammaticale	Nom féminin
Définition	Champignon unicellulaire qui produit la fermentation alcoolique de la future bière
Source de la définition	www.granddictionnaire.com
Domaine	Fabrication de la bière
Secteur	Matière première
Type	Ingrédient
Concordance	Drojdje
Source de la concordance	Spécialiste
Spécifique	Levure floconneuse, levure poussiéreuse, levure sauvage
Note technique	La levure utilisée dans l'industrie de la bière appartient au genre Saccharomyces, plus précisément Saccharomyces carlsbergensis qui est une levure de fermentation inférieure. Le type de levure utilisée influe grandement sur la saveur de la bière.
Annexe	
Source de l'annexe	www.lepain.ch/1/ pain_composition.html ., www.ulb.ac.be/sciences/biodic/lmMicrobiol2.html

Numéro	18
Terme vedette	Levure floconneuse
Catégorie grammaticale	Nom féminin
Définition	En fermentation basse levure se déposant rapidement et facilement au fond de la cuve en fin de fermentation
Source de la définition	www.granddictionnaire.com
Domaine	Fabrication de la bière
Secteur	Matière première
Type	Ingrédient
Concordance	Drojdie granulată
Source de la concordance	Spécialiste
Générique	Levure
Isonyme	Levure poussiéreuse, levure sauvage

Numéro	19
Terme vedette	Levure poussiéreuse
Catégorie grammaticale	Nom féminin
Définition	En fermentation basse, levure se déposant lentement et difficilement au fond de la cuve en fin de fermentation
Source de la définition	www.granddictionnaire.com
Domaine	Fabrication de la bière
Secteur	Matière première
Type	Ingrédient
Concordance	Drojdie pulverulentă

Source de la concordance	Spécialiste
Générique	Levure
Isonyme	Levure floconneuse, levure sauvage

Numéro	20
Terme vedette	Levure sauvage
Catégorie grammaticale	Nom féminin
Définition	Levure étrangère au levain, apportée par l'air ambiant et introduite par contact avec des surfaces insuffisamment nettoyées
Source de la définition	www.granddictionnaire.com
Domaine	Fabrication de la bière
Secteur	Matière première
Type	Ingrédient
Concordance	Drojdje sălbatică
Source de la concordance	Spécialiste
Générique	Levure
Isonyme	Levure poussiéreuse, levure floconneuse
Annexe	
Source de l'annexe	www.geocities.com/halleux6tic/travail.html .