

The Blue Project

By Polychop'

Polytech Nantes (Gavy)
Pour U'Cook Innovation 2021

CHOLLET Midorie
EZAAF Elias
LECORPS Guillaume
VERBEKE Hugo

The Blue Project

Une bière aux tonalités bleues



Un choix réfléchi

Le Spirulysat[®], un choix basé sur la présence de nombreux nutriments.

Riche en:

-fer

-vitamines

-protéines

-antioxydants

-acides aminés

The Blue Project

Un public défini

- Un public majeur pratiquant une activité physique régulière.
- Une clientèle voulant prendre soin d'elle sans se priver pour autant.
- Une distribution locale à l'université lors d'événements, ainsi qu'une distribution grâce à un caviste de la région, sont en réflexion.

Un packaging réfléchi

- Un conditionnement sous bouteille de 25cl pour un moment festif sans abus.
- Utilisation de bouteille récupérées uniquement, pour une démarche éco-responsable.



*Une boîte
collector pour la
découverte de la
bière*

La conception

- Un procédé artisanal mais maîtrisé
 - Concassage du malt
 - Empâtage : Fait de porter malt à divers paliers de température
 - Rinçage : Récupération des sucres formés lors de la digestion enzymatique du malt
 - Houblonnage : Ebullition du moût et ajout du houblon
 - Refroidissement rapide pour éviter toute contamination
 - Fermentation
 - Mise en bouteille

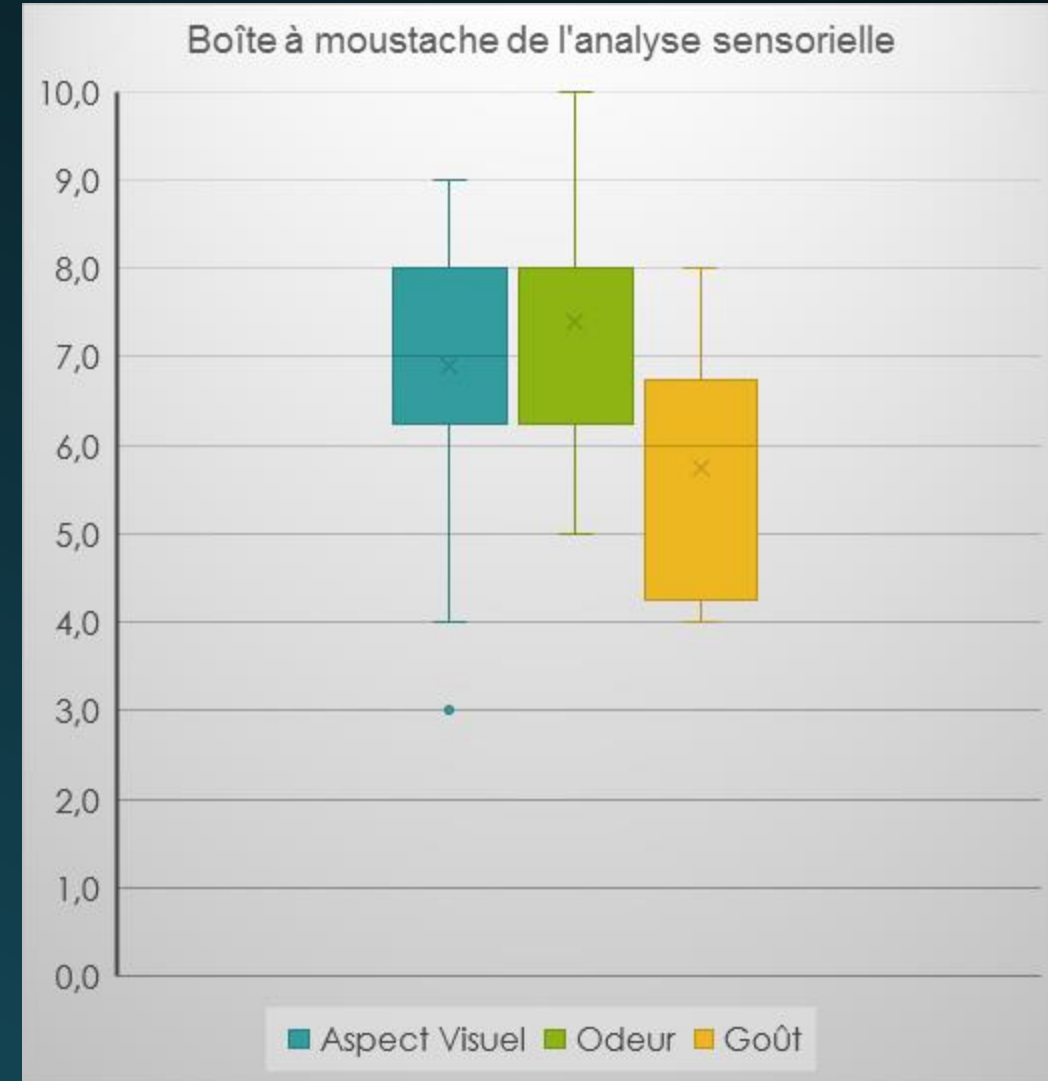
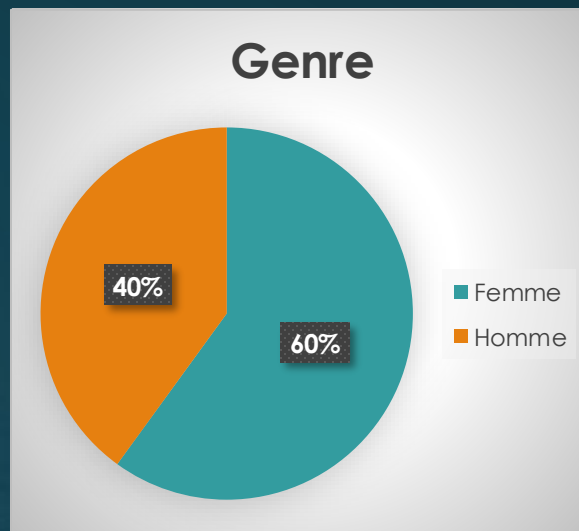
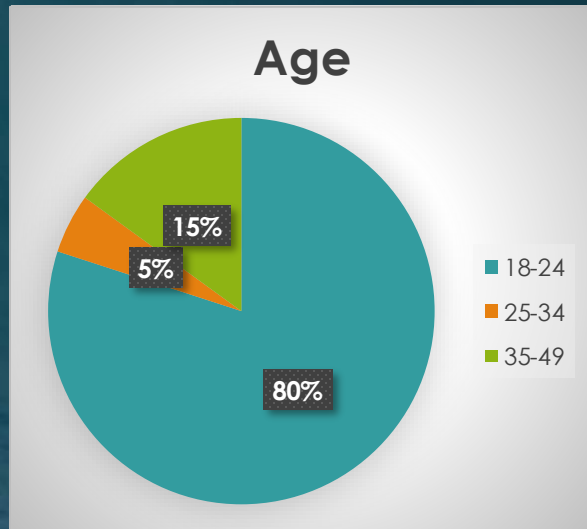
Éléments	Prix d'achat	Quantité nécessaire pour un brassage de 25 L	Prix pour un Batch (en €)
Ressources			
Malt	28,53 € les 25 Kg	3,3 Kg	3,80
Houblon	9,50 € les 250 g	40 g	1,52
Spirulysat	26 € les 20 ampoules	84 ampoules	109,20
Eau	Eau du réseau communal	25 L	0,05
Levure	1,95 € les 11,5 g	11,5 g	1,95
Glucose	6,50 € le Kg	147 g	0,96
Nettoyage des bouteilles			
ChemiPro OXI	8 € le Kg	200 g	1,60
Conditionnement			
Bouteilles	Récupération	84	
Bouchons mécaniques	6,57 € les 500	84	1,10
		TOTAL	120,18
		TOTAL par bouteilles	1,43

Evolution

- Dans le cadre de leur projet de fin d'étude, Yirui LIU et Chloé TASSIN (GPB5) ont réalisé une désalcoolisation de la bière pour Polychop'.
- Il leur a été possible, par une distillation sous vide, d'obtenir une bière à 1 %, or, pour obtenir l'appellation de "bière sans alcool", il faut un taux d'alcool inférieur à 1,2 %.
- Cependant, la bière avait perdu de ses arômes et était trop carbonée du fait de la recarbonatation.
- Suite à leur étude, il serait intéressant de brasser une bière plus forte en alcool, afin de préserver les arômes après la distillation. Mais aussi de changer le matériel de carbonatation.

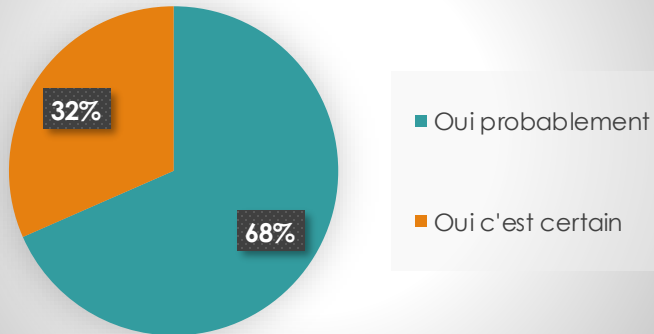
Analyse sensorielle

Cette analyse a été effectuée sur un groupe de 20 personnes, majoritairement des femmes de 18 – 24 ans.

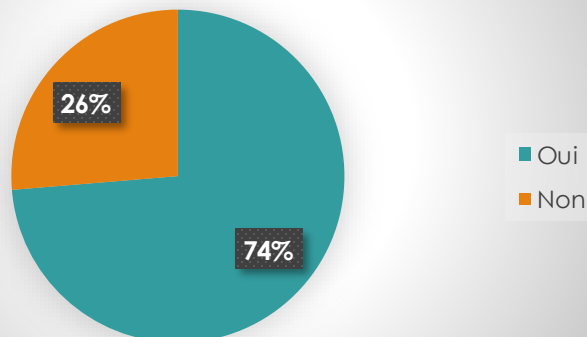


Analyse sensorielle

Innovant ?



Prêt à consommer



Quelques commentaires :

- Intrigant, aucun dégoût, odeur fraîche qui donne envie, peu de goût.
- Fruitée, odeur originale, rafraîchissante, manque de corps, sensation d'eau.
- Goût de bière classique, manque de bulles.
- Petites bulles agréables, sympa visuellement.
- Très acide, léger goût de bière, étonnant.