



PANDURO ALE : BIÈRE RÉALISÉE
PAR DES ÉTUDIANTS

L'ATELIER DU FAIRE BUBBLELAB

L'Atelier du Faire BubbleLab est un **espace dédié à la fermentation de boissons fermentées**, alcoolisées ou peu : la bière, le kombucha, le kéfir ou encore le saké. Cet atelier **encourage la créativité** en s'interrogeant sur la place des boissons fermentées **dans nos habitudes alimentaires**



- Au BubbleLab, on expérimente sur les procédés de fabrication, l'analyse, la sensorialité et le travail avec les micro-organismes.
- **Du Grain à la Chope** : Le BubbleLab accueille une formation continue sur la production de bière

KOMBUCHA :
RÉALISATION
D'ÉTUDIANTS



MATÉRIEL À DISPOSITION

- Concasseur
- Cuves d'empilage
- Cuves de fermentation
- Filtre à plaques
- Groupe froid
- Remplisseuse
- Capsuleuse
- pH-mètre
- Réfractomètre



Fairly Blonde : Bière réalisée par des étudiantes



MOAM : Bière réalisée par le personnel



Animateur : Thierry Tran : thierry.tran@institut-agro.fr

Enseignants référents : Pierre-André Maréchal : pierre-andre.marechal@institut-agro.fr

Anne Endrizzi : anne.endrizzi@institut-agro.fr