



Vous manquez de place ?  
Votre capacité de production est limitée ?  
Vous voulez tester une nouvelle recette ?

Conditions de brassage à façon à la  
**Brasserie Artésienne**

### **Généralités**

Nous pouvons créer votre recette ou utiliser la votre que nous adapterons à notre outil de production.

Pour toute production, la brasserie doit être informée de la recette, du type de contenant 6 semaines avant la mise en production.

A partir du brassage, l'embouteillage intervient 4 semaines plus tard.

En ajoutant la refermentation en bouteille et fût, il y a un délai de 6 semaines entre le brassage et l'expédition.

### **Volume des brassins**

Notre outil nous permet de réaliser des brassins de 37hl.

Nous possédons également une cuve de fermentation de 22hl qui peut nous permettre de produire des brassins de 18hl de manière exceptionnelle et en fonction des disponibilités.

### **Délais de consommation**

A partir de l'embouteillage, nous préconisons une date de durabilité minimale de 18mois pour les bouteilles et de 9 mois pour les fûts.

Cette date apparaît sur les étiquettes grâce à « des griffes » au niveau du mois et de l'année. Cette date nous sert également de numéro de lot pour la traçabilité.

### **Prix**

Les prix sont donnés hors taxes, hors droits d'accises, départ brasserie.

Le prix comprend le brassage, le conditionnement, les étiquettes et les cartons, le tout « prêt à vendre ».

### **Droits d'accises**

Pour les brasseurs enregistrés auprès des douanes, il est possible de déclarer le brassin en tant que collaboration entre 2 petites brasseries indépendantes afin de bénéficier du taux réduit.

### **Conditionnement**

Nous utilisons les bouteilles 33cl STEINIE que nous conditionnons en carton neutre de 24 bouteilles.

Nous utilisons les bouteilles 75cl type brasseur avec couronne 26mm que nous conditionnons en carton neutre de 12 bouteilles.



Nous utilisons des capsules noires.

Pour les fûts, nous conditionnons en tête plate pour les fûts inox. Vous pouvez nous envoyer vos fûts inox que nous nettoierons.

Il est également possible de conditionner en fût jetable avec d'autres têtes (nous utilisons des fûts Dolium)

### **Panachage entre les différents formats**

Vous pouvez choisir de dispatcher votre brassin à votre guise entre les formats (33cl, 75cl et fûts) et tout cela sans supplément.

### **Utilisez vos cartons, vos capsules, vos étiquettes ?**

Il est possible de nous faire parvenir vos cartons personnalisés (taille à vérifier) ainsi que vos capsules colorées et/ou personnalisées.

Pour les étiquettes, nous n'utilisons pas d'autocollant. Il est nécessaire que nous nous chargions de la commande de vos étiquettes auprès de notre imprimeur.

Pour cela, il faudra nous fournir un fichier jpeg ou pdf de 105mm x 105mm pour les 75cl, un fichier de 70mm x 105mm pour les 33cl.

### **Traçabilité et identification des cartons**

Sur chaque carton, nous ajoutons une étiquette identique à celle de la bière conditionnée. Nous tamponnons également la date d'embouteillage ainsi que la date de durabilité minimale.

Il est possible d'ajouter une étiquette avec code barre ou toute autre information (en sus)

### **Palette**

Nous conditionnerons les cartons sur des palettes DIN de 100x120. Nous optimiserons les palettes afin que le poids soit de 900kg (60 cartons de 75cl).

### **Transport**

Le transport reste à votre charge. Nous pouvons également consulter nos partenaires afin de vous permettre de comparer les prix.

En général, pour un brassin de 37hl, nous utilisons 7 palettes 100x120.

### **Les petits + si vous nous choisissez**

- contrôle du degré alcoolique de la bière (Alex 500 Anton Paar)
- contrôles microbiologique de la bière (ça paraît logique mais peu de brasseries les réalisent en interne...)
- pas de supplément pour le panachage entre les différents formats.
- plus de 15ans d'expérience en tant que professionnel

## **Méthode, ingrédients et possibilités de recette**

Nous brassons en monopalier.

Nous pratiquons la refermentation en bouteille et fût depuis plus de 15ans.

Nous pouvons nous adapter à bon nombre de vos demandes (Dry hopping, ajout de copeaux...). Il suffit que l'on en discute !

Pour les malts, nous travaillons avec la malterie du château en Belgique.

Pour les houblons, nous travaillons principalement avec la coopérative des houblons des Flandres. Nous avons peu de houblon en stock et aucun houblon spécial. La plupart du temps, le tarif sera hors houblon. Il sera alors nécessaire de nous le fournir (la malterie du château a une bonne sélection de houblon en stock).

## **Conditions de règlement**

30% à la commande

solde à 30 jours date de facture en affacturage (sous condition d'acceptation par notre factor), sinon solde avant départ (avec escompte de 3%)

## **Demandez votre devis**

Envoyez nous vos idées ou recettes sur :

[brasserie.artesienne@hotmail.fr](mailto:brasserie.artesienne@hotmail.fr)

Contact : Thomas 06 84 26 11 15