



GUEUZERIE
TILQUIN

2016
Oude
GUEUZE
TILQUIN
A l'ancienne
Product of Belgium

2016
Oude
QUETSCHÉ
TILQUIN
A l'ancienne
Product of Belgium

2017
Oude
QUETSCHÉ
TILQUIN
A l'ancienne
Product of Belgium

2017
Oude
MÔRE
TILQUIN
A l'ancienne
Product of Belgium

2016
Oude
GUEUZE
TILQUIN
A l'ancienne
Product of Belgium

2016
Oude
QUETSCHÉ
TILQUIN
A l'ancienne
Product of Belgium

2016
Oude
QUETSCHÉ
TILQUIN
A l'ancienne
Product of Belgium

2016
Oude
MÔRE
TILQUIN
A l'ancienne
Product of Belgium

2016
Oude
STOUT
TILQUIN
A l'ancienne
Product of Belgium

Weekend der Spontane Gisting
26ste editie
www.bierpalleters.be

GUEUZE & LAMBIC

Quelle effervescence dans une gueuze ?

Imaginons un coupeur de lambic qui embouteille à 1,4° Plato – les levures fermentant tout le sucre en bouteille.



en g/mol



EFFERVESCENCE GUEUZE

- Si on embouteille à 1,4 ° P
14 grammes de sucre par litre
environ 10,5 grammes de sucre (bouteille 75 cl)
- Stoechiométrie
180 grammes sucre pour 96 grammes CO₂
10,5 grammes sucre pour 5,6 grammes CO₂
- Equation des gaz parfaits (22,4 l/mol CNTP).
Volume **1 g CO₂** = $\frac{22,4}{48} = 0,46$ l
- **Volume CO₂ = 0,46 × 5,6 = 2,6 l**

- Une bouteille de 0,75 l contient donc 3,5 fois son volume. Pression de 3,5 atmosphères
- Comparaison, une bouteille de champagne contient 5 litres de CO₂, soit une pression de 6 atmosphères.

