

Results of the Sensitive Crystallization Test obtained after bottling craft beer in a standard bottle and in a Vitbot bottle, and comparison of results
(with the second fermentation in the bottle)

Done by Margarethe Chapelle (Oenocrystal)

CRAFT BEER WITH SECOND FERMENTATION IN BOTTLE. BOTTLED MARCH 2018. TESTED JUNE 2018

In standard bottle



In Vitbot bottle



The main benefits of bottling craft beer in Vitbot are:

- . A perfect integration of carbon dioxide, oxygen and liquid (also seen in cava and champagnes). A greater fineness is obtained and the bubbles have continuous effervescence, without tears or blockages.
- . It presents a solid framework with multiple vortices. It has greater energy, which leads to a longer useful life.

oenocrystal



Margarethe Chapelle

**BIERE
BOUTEILLE VITBOT**

ETUDE MORPHOCRISTALLINE

DESCRIPTIF TECHNIQUE

La concentration utilisée pour l'étude est de : 1.4ml

Place de l'axe central : démultiplié

Type de signature : fruit avec de légers marqueurs floraux

Structure intégrée sans rupture, fine

Type de texture : très dense, fusante, superposée

Rapport acide base : très bon

Equilibre fluide gazeux : intégré et bien équilibré

Luminosité : très bonne avec un potentiel de progression

Surcharge exogène : absence

Anneaux : absence en champ médian. Absence en périphérie

Inclusions ou sédimentations : absence

Taches : absence

Cassures : absence

Forme transverse : absence sur le tissu, absence dans les vacuoles

Feutrages : absence sur le champ médian, absence en périphérie

Aiguilles dendritiques : absence

Amas de percolation : absence

Image caractéristique du produit plus proche d'une boisson affinée ; optimum : oui

COMMENTAIRE DU DESCRIPTIF

La concentration utilisée est de 1.4ml et donc induit une très bonne densité en énergie globale et de fait légèrement supérieure à celle observée sur la bouteille classique.

On a une concentration en forces très puissante qui crée cet apparent désordre puisque l'image est multi centrée et présente de surcroît des sites très superposés : les forces actives ne sont pas encore régulées par les forces d'organisation et donc plus jeunes et plus exubérantes que sur l'autre bière.

On ne retrouve pas toutes les caractéristiques du produit que ce soit en structure ou en texture : la tension des faisceaux est supérieure : donc plus de nervosité et donc de fraîcheur maintenue.

Plus de dispersion des faisceaux : la charge gazeuse est plus importante mais surtout plus fine ce qui en fait une boisson plus subtile.

La texture est fine et élégante ce qui ne correspond pas forcément à la mémoire de la céréale : la transformation s'est donc opérée à un niveau supérieur en affinant la texture pour en faire un produit plus « élégant » moins basique.

Le centre horizontal est démultiplié en plusieurs formations qui confirment l'aspect jeune mais surtout ce qui est assez étonnant c'est la nature de la signature qui est légèrement moins avancée que sur l'autre : en effet on se situait sur un profil fruit d'aspect nutritionnel logique pour la céréale d'origine ; ici on retrouve cet aspect mais avec le maintien d'une source florale qui va apporter légèreté et des arômes plus fins et plus complexes à la bière ; elle sera capable d'exprimer plus d'arômes mais surtout ils seront plus fins, plus aériens ; cette caractéristique est assez rare sur une bière car l'impact du matériau d'origine est en principe trop puissant pour laisser passer ce type de comportement gustatif.

La structure est fine avec une tension inhabituelle ; le pole acide domine légèrement ici ce qui confère plus de nervosité à la boisson et pousse les arômes en avant.

La texture très fine est davantage modifiée par rapport à l'autre : pas d'émergence ou de zone grossière ou dure mais surtout plus de finesse, d'élégance qui se percevra en dégustation.

La luminosité est très bonne, toutes les énergies sont actives et beaucoup plus nombreuses ici avec un potentiel sur la durée supérieur en qualité et en quantité.

L'équilibre fluide gazeux est très bon il ne sera pas comparé à l'autre compte tenu de l'intégrité de cet échantillon que l'autre n'avait pas) le travail effectué lors du brassage a bien respecté la matière et l'homogénéité.

On n'observe aucun anneau : la fermentation a respecté une bonne cinétique comme pour la bouteille témoin classique ; l'élevage dans la bouteille ovoïde a en plus densifié les énergies mais les a rendues aussi harmonieuses mais aussi plus subtiles ce qui est un plus pour le plaisir de la boisson.

On ne remarque pas d'aiguilles dendritiques là non plus et surtout la finesse de la texture n'est ni cassante ni usée par le séjour dans la bouteille.

Pas de contamination chimique visible que ce soit sur les céréales utilisées ou en rajout dans le liquide ; de plus la formation suggère un travail très sain et adapté issu d'une pratique culturelle équilibrée mais je suppose qu'il s'agit de la même bière que l'autre et donc ce résultat est logique.

Pas de taches sur le faisceau : les seules qui sont observées sont d'origine endogènes et donc leur présence est normale ; le travail effectué a respecté la finesse et l'homogénéité du résultat visé.

On a davantage de progression positive car les réserves de forces sont plus nombreuses.

Pas de tendance oxydative et donc pas de risque de note métallique en finale.

De même la ciselure des faisceaux écarte tout risque de déviance pathogène.

La charge gazeuse a été bien évaluée et homogène, légèrement supérieure à celle de son homologue mais étant plus « fondue » on n'aura pas à craindre de comportement inadéquat à l'ouverture du flacon.

De plus la finesse de cette charge est de bonne qualité ce qui offre une montée aromatique très agréable au consommateur avec plus de perception fine des notes aériennes présentes que l'on n'a pas sur l'autre.

EN CONCLUSION

Tous les équilibres sont présents là aussi mais mieux mis en valeur.

On accède à un produit beaucoup plus racé, plus complexe et plus élégant qui sort totalement des profils habituels par sa richesse en énergie vitale mais aussi par son comportement dynamique axé sur plus finalité, de subtilité.

L'optimisation des forces offre une durée de vie supérieure. J'ai constaté en laissant la bouteille ouverte vingt-quatre heures que la charge gazeuse reste efficace et je pense que c'est la forme de la bouteille qui préserve l'intégrité de l'ensemble. Il est certain qu'on ne boit pas une bière après une aussi longue aération mais d'une part si elle reste longtemps sur une table on ne craint pas la déception d'un évent possible mais aussi et surtout cela démontre que l'harmonie liquide et gaz est plus intime et donc plus sur la durée.

Très concluant en faveur de cette jolie petite bouteille qui a respecté en tous points les valeurs du produit d'origine bien réalisé et qui a ajouté une touche de complexité et de finesse en y apportant beaucoup d'énergie !

MARGARETHE CHAPELLE.

ŒNOCRISTAL



**BIERE
BOUTEILLE CLASSIQUE (STANDARD)**

ETUDE MORPHOCRISTALLINE

DESCRIPTIF TECHNIQUE

La concentration utilisée pour l'étude est de : 1.5ml

Place de l'axe central : premier tiers

Type de signature : fruit dilatée

Structure intégrée sans rupture, puissante

Type de texture : souple, flabellée et dense bien répartie

Rapport acide base : bon

Equilibre fluide gazeux : intégré mais sensible

Luminosité : très bonne avec un potentiel de progression
Surcharge exogène : absence
Anneaux : absence en champ médian. Absence en périphérie
Inclusions ou sédimentations : absence
Taches : absence
Cassures : absence
Forme transverse : absence sur le tissu, absence dans les vacuoles
Feutrages : absence sur le champ médian, absence en périphérie
Aiguilles dendritiques : absence
Amas de percolation : absence
Image caractéristique du produit oui ; optimum : oui

COMMENTAIRE DU DESCRIPTIF

La concentration utilisée est de 1.5ml et donc induit une très bonne énergie globale dans la mesure où on se situe sur une gamme basse pour l'évaluation. On retrouve toutes les caractéristiques du produit que ce soit en structure ou en texture. Le centre horizontal est bas significatif de maturité, dans les forces de croissance mais aussi de vitalité et de jeunesse du fait de son potentiel à donner naissance à des forces vitales longues et sans cassure horizontale, il indique aussi un métabolisme stable avec un aspect vortex de bonne qualité qui génère des énergies cohérentes organisées et issues d'un milieu qui présentent un processus fruit : cette caractéristique est importante car elle induit que la céréale qui a servi à produire cette boisson a été récoltée lorsque la maturité était dans l'espace nutritionnel ce qui apporte des données abouties et sans surmaturité. La qualité est donc déjà en place en ce qui concerne le matériau de base et également celle du liquide qui ne présentait pas de produits inertes issus de la chimie. La structure est puissante comme on s'y attend sur ce type de produit avec une texture légèrement fermée mais bien ramifiée et qui prolonge ses faisceaux sur une très bonne longueur : cela amène sur l'ensemble du plaisir à la dégustation puisque les arômes et les goûts seront harmonieux. Les mémoires sont donc solides et finalisent ce qui permet une propagation des informations de très bonne qualité globale et surtout en finesse sans brusquerie ou force inadéquate. L'équilibre fluide gazeux devait être bon à l'origine mais une petite perturbation lors du transport a généré de l'avidité à l'oxygène (le centre est un peu gros pour ce type de produit) l'élaboration a donc bien géré le travail d'échange entre le gaz carbonique, l'oxygène et le liquide. On n'observe aucun anneau : la fermentation a respecté une bonne cinétique et cela n'a laissé aucun stress visible et donc aucune déperdition de forces. Le rapport acide base est corrélé à la nature du produit, ni défaillant, ni excessif ce qui amène de la douceur à la boisson. On ne remarque pas d'aiguilles dendritiques : pas de matière dure ou émergente qui risque de rendre la boisson grossière : le tissu est homogène et assez fin dans l'ensemble. Pas de contamination chimique visible que ce soit sur les céréales utilisées ou en rajout dans le liquide ; de plus la formation suggère un travail très sain et adapté issu d'une pratique culturelle équilibrée. Pas de perte de construction en cours de route : pas de vieillissement précoce à craindre ; tout est resté intègre et fonctionnel.

Pas de taches sur le faisceau : c'est important car cela signifie que le travail de fermentation et de transformation est à ce jour très respectueux de la matière d'origine.

La luminosité bien répartie sur les sites, la fonctionnalité est bien restituée, sans perte d'énergie, avec une possibilité de progression positive car elle a des réserves de forces.

Lorsque l'on a des sites ternes cela signifie que des énergies sont mourantes ou en cours de dégénérescence ce qui n'est pas le cas ici.

Pas de tendance oxydative et donc pas de risque de note métallique en finale.

De même l'orchestration des faisceaux écarte tout risque de déviance pathogène.

La céréale qui a permis de réaliser cette boisson a un support terrestre assez complet et qui lui convient puisque les extrémités de faisceaux qui forment le champ périphérique sont de nature identique au reste du tissu.

La charge gazeuse a été bien évaluée et homogène, rien n'est en surcompression ce qui permet d'accéder au plaisir du liquide sans dureté ou effervescence inappropriée.

De plus la finesse de cette charge est de bonne qualité ce qui offre une montée aromatique très agréable au consommateur.

EN CONCLUSION

Tous les équilibres sont présents, sans note indésirable inerte ou sans intervention humaine inappropriée.

On a un profil complet et assez complexe qui a l'avantage d'être issu d'une céréale de qualité.

Le brassage a totalement respecté les caractéristiques qualitatives attendues ce qui donne un résultat très probant.

Bonne qualité globale.

MARGARETHE CHAPELLE.

ŒNOCRISTAL