vinetur

Une étude montre que le houblon exposé à la fumée altère davantage la bière lorsqu'il est ajouté après la fermentation

Selon des chercheurs de l'Oregon State University, mélanger du houblon touché par la fumée à des lots non exposés pourrait limiter les arômes fumés indésirables

mardi 24 novembre 2026



Une étude de l’Oregon State University a montré que le houblon exposé à la fumée a davantage d’effet sur la bière lorsqu’il est ajouté après la fermentation plutôt que pendant l’ébullition. Ce résultat pourrait donner aux brasseurs un moyen plus précis de gérer les matières premières touchées par la fumée des feux de forêt.

Les chercheurs ont indiqué que le moment de l’ajout du houblon modifiait l’intensité avec laquelle l’impact de la fumée était perçu dans la bière finale. D’après l’étude, les bières élaborées avec du houblon touché par la fumée présentaient l’impact sensoriel le plus marqué lorsque celui-ci était ajouté après la fermentation, plutôt qu’à une étape antérieure du brassage.

Ce constat est important, car les ajouts de houblon à différentes étapes répondent à des objectifs distincts dans le brassage, et les ajouts après fermentation sont largement utilisés pour façonner les arômes et les saveurs. Si une récolte de houblon est touchée par la fumée, l’étude suggère qu’utiliser ce houblon plus tard dans la production pourrait accroître le risque de voir des caractéristiques indésirables liées à la fumée ressortir dans le produit final.

La recherche a également mis en évidence une piste pour limiter le défaut. Selon le résumé de l’étude, mélanger des lots de houblon touchés par la fumée à des lots qui n’y ont pas été exposés pourrait atténuer le problème sensoriel. Cela pourrait offrir aux brasseurs et aux fournisseurs de houblon une autre option que la mise au rebut pure et simple des matières premières touchées.

Pour la filière brassicole, ce résultat pourrait avoir une portée pratique bien au-delà du laboratoire. L’exposition à la fumée est une préoccupation croissante pour les produits agricoles dans les régions touchées par de grands incendies, et le houblon est un ingrédient de grande valeur qui influe directement sur l’arôme, le goût et l’attrait commercial de la bière. Mieux comprendre à quel moment le houblon touché par la fumée est le plus susceptible de poser problème pourrait aider les brasseries à adapter leurs choix de production, à préserver la qualité et, éventuellement, à réduire les pertes financières liées aux stocks inutilisables.

L’étude apporte des précisions sur un problème difficile à évaluer pour les brasseurs. Une exposition à la fumée ne signifie pas automatiquement qu’un lot de houblon aura le même effet dans toutes les bières ou à chaque étape de la production. Les travaux de l’Oregon State University indiquent que les choix de procédé au sein de la brasserie peuvent modifier sensiblement la manière dont cette exposition se manifeste dans le verre.

Cette distinction est importante pour les brasseurs qui cherchent à savoir si un lot touché peut encore être utilisé autrement. Une brasserie qui recourt largement aux ajouts de houblon après fermentation pourrait courir un risque accru pour la qualité en utilisant du houblon touché par la fumée, par rapport à une brasserie qui utilise ce même houblon principalement pendant l’ébullition du moût. En pratique, cela pourrait influer sur les choix d’approvisionnement, la planification de la production et les évaluations sensorielles pendant les saisons des incendies.

Les résultats pourraient également alimenter les échanges entre producteurs, négociants et brasseurs sur la classification et le prix du houblon touché par la fumée. Si certaines utilisations entraînent des résultats négatifs plus marqués que d’autres, une matière première inadaptée à une application brassicole pourrait tout de même être utilisable dans une autre, selon le niveau d’exposition et le style de bière élaboré. Cela ne supprime pas le problème de qualité, mais laisse penser qu’il existe plusieurs façons de gérer les lots touchés.

L’étude de l’Oregon State University s’est concentrée sur l’impact sensoriel dans la bière, soulignant que le résultat du brassage ne peut pas être évalué uniquement en fonction de l’exposition du houblon à la fumée dans les champs. L’étape à laquelle il est utilisé semble être un facteur déterminant. Pour les brasseries confrontées à des coûts d’ingrédients élevés, ce type de recommandations fondées sur les procédés pourrait devenir un outil important pour limiter les défauts sans gaspiller d’importantes quantités de matières premières.

Ces travaux interviennent alors que, dans l’ensemble du secteur des boissons, les producteurs s’intéressent de plus près aux effets des phénomènes liés au climat sur les ingrédients avant leur arrivée en brasserie. Pour la bière, le houblon figure parmi les ingrédients aromatiques les plus sensibles et les plus précieux. Les recherches

permettant d’identifier les étapes du brassage où le risque est le plus élevé pourraient aider la filière à réagir avec davantage de précision, plutôt que de considérer que tous les houblons touchés par la fumée ont le même effet.