

# RAPPORT SUR LA RÉCOLTE D'ORGE 2024



- IMPACT SUR LES MALTS EN 2025
- CONSEILS ET ASTUCES EN BRASSERIE





## APERÇU DES CONDITIONS DE CROISSANCE

La Malterie du Château se fournit en orges 2-rangs de printemps (2RP) d'excellente qualité issues du Nord de la France, une région réputée mondialement pour la qualité de ses orges. Voici quelques observations clés pour la récolte 2024 :

### **SEMIS**

En octobre 2023, des pluies intenses ont limité les semis des orges de printemps. Les conditions sont restées humides tout au long du printemps 2024, avec pour conséquence d'étaler la période de semis entre février et mi-avril. Les fenêtres d'accessibilité aux champs étaient courtes, ce qui a conduit à retarder la période de semis.

### **CROISSANCE**

L'alternance de périodes pluvieuses et ensoleillées a contribué à promouvoir la croissance. Toutefois, le rendement a été impacté par un niveau de tallage plus faible que d'habitude. Contrairement à la récolte précédente, il n'y a pas eu de vagues de chaleur affectant le remplissage des grains. Cependant, les températures fraîches et le manque de soleil ont entraîné des calibrages décevants.

### **RÉCOLTE**

Les conditions météorologiques se sont améliorées avant la récolte, ce qui a permis à l'orge de mûrir et de sécher. Dans l'ensemble, cela a amélioré la qualité de la récolte, malgré des rendements plus faibles.



VARIÉTÉS D'ORGE BRASSICOLE  
RÉCOLTE 2024



Malterie  
du Château®  
Depuis 1868

- **Planet** (2RS) pour la majorité des malts Château
- **Laureate** (2RS) pour le malt Château Distilling
- **Faro** pour le Château Pilsen 6RW (6 rangs - hiver)

# RÉCOLTE D'ORGE 2024 : RÉSULTATS CLÉS

## RENDEMENTS

Le rendement moyen a été de 5,6 t/ha, soit environ 10 % de moins que la récolte précédente, principalement en raison des longues périodes pluvieuses.

## CONDITIONS SANITAIRES

Dans l'ensemble, les conditions sanitaires étaient bonnes. Quelques maladies fongiques ont été observées sur les feuilles au cours de la croissance, attribuées à l'alternance de périodes pluvieuses et ensoleillées. Cependant, les niveaux de DON (déoxynivalénol) dans les grains étaient très faibles, car la pluie est survenue à des moments défavorables au développement du Fusarium (en dehors de la période de fécondation et avant la maturité physiologique).

## TENEUR EN PROTÉINES

La teneur moyenne en protéines était de 10,3 %, soit environ 0,3 % de moins que la récolte précédente. Les périodes pluvieuses prolongées ont stressé les plantes et limité l'absorption d'azote.

**REMARQUE :** Des conditions de culture similaires ont été observées dans de nombreuses autres régions de France et de pays de l'UE.



## RÉCOLTE 2024 : QUALITÉ DU MALT

### IMPACT DE LA QUALITÉ DE L'ORGE 2024 SUR LES CARACTÉRISTIQUES DU MALT ET LES AJUSTEMENTS EN BRASSERIE

La qualité du malt est intrinsèquement liée à la qualité de l'orge. Bien que le processus de maltage permette de standardiser efficacement certains paramètres liés à la qualité du malt, son impact varie selon les paramètres. Il peut influencer de manière significative certains paramètres, tels que l'indice Kolbach ou la teneur en bêta-glucanes, tandis que son effet sur d'autres, tels que la teneur en protéines ou la taille des grains, est minime.

Par conséquent, les malts issus de la récolte d'orge 2024 présenteront des caractéristiques distinctes par rapport à ceux de la récolte 2023. Il est essentiel que les brasseurs soient conscients de ces variations afin d'ajuster leurs processus en conséquence. Vous trouverez ci-dessous les valeurs indicatives des malts de base disponibles jusqu'en novembre 2025, avec des comparaisons avec la récolte précédente.

# PARAMÈTRES QUALITÉ DU MALT: RECOLTE 2024

PARAMÈTRE	VALEUR TYPIQUE	COMPARAISON AVEC LA RÉCOLTE 2023
Extrait (fine mouture, matière sèche)	82.3 %	↗
Couleur	4 EBC	-
Couleur post-ébullition	6.5 EBC	↗
Protéines totales	9.8%	↘
Protéines solubles	4.4%	↗
Indice Kolbach	45 %	↗
Viscosité	1.52 cp	-
Bêta-glucanes	<200 ppm	-
pH	5.8	-
Pouvoir diastasique	300 WK	-
Friabilité	90 %	↗
pDMS	5 ppm	↗
Calibres > 2,5 mm	>90%	-
Grains entiers non-modifiés	0.6	-
Température d'empesage	63.5°C	↘



## QUALITÉ DU MALT RÉCOLTE 2024



## CONCLUSION:

La teneur moyenne en protéines de la récolte d'orge 2024 est de 10,3 %, mais la plupart des lots présentent des niveaux de protéines inférieurs à cette moyenne. Cette teneur en protéines plus faible, par rapport à la récolte précédente, permet d'obtenir un extrait plus élevé, car les teneurs réduites en protéines sont généralement corrélées à une teneur en amidon plus élevée. Cependant, cela peut entraîner une modification plus importante pendant le processus de maltage, ce qui pourrait conduire à un indice Kolbach plus élevé, indiquant une proportion plus élevée de protéines solubles. De plus, le malt peut présenter une couleur de moût post-ébullition légèrement plus élevée, une friabilité accrue et une concentration légèrement plus élevée de diméthylsulfure (pDMS).

Bien que le malteur puisse ajuster le processus de modification pour contrôler ces caractéristiques, cela peut également entraîner une teneur en bêta-glucanes plus élevée. Des variations dans ces paramètres peuvent se produire entre les lots. En termes de distribution de la taille des grains et de calibrages, il n'y a pas d'écart significatif par rapport à la récolte précédente. Notons que les températures d'empesage sont plus basses que l'année dernière, revenant à 63-64°C, probablement en raison de l'absence de vagues de chaleur et de l'alternance de périodes pluvieuses et ensoleillées qui ont caractérisé la période de croissance. Ces observations représentent des tendances générales, et il est important de noter que les caractéristiques de chaque lot peuvent différer.

# Conseils et astuces de brassage pour 2025







## CONSEILS ET ASTUCES DE BRASSAGE

### CONCASSAGE

Dans nos approvisionnements, les calibrages > 2,5 mm et > 2,8 mm sont bons et similaires à l'année dernière. Soyez toutefois attentifs à la variabilité entre les lots et adaptez les réglages de vos moulins si nécessaire pour obtenir le meilleur compromis entre rendement et gain de temps lors de la filtration.

### FILTRATION

C'est toujours l'un des points les plus délicats du brassage, n'est-ce pas ? D'une part, la teneur en bêta-glucanes et la viscosité sont modérées. D'autre part, la friabilité élevée et une certaine hétérogénéité dans la distribution de la taille des grains peuvent occasionnellement générer plus de farine pendant la mouture. Par conséquent, la filtration dépendra à la fois des spécifications du lot et des pratiques en brasserie.

### EMPÂTAGE

Avec des températures d'empesage revenant à 63-64°C, un régime d'empâtage à 65°C (ou même légèrement inférieur) devrait suffire à empeser la majeure partie de l'amidon. L'activité de la bêta-amylase sera facilitée par rapport à l'année dernière.

### ÉBULLITION

La proportion élevée de protéines solubles peut avoir deux conséquences lors de l'ébullition pour une bière claire : (1) la couleur du moût après ébullition peut être légèrement plus élevée que prévu, et (2) la teneur légèrement plus élevée en pDMS suggère que la période d'ébullition ne doit pas être trop raccourcie pour éviter les faux-goût dus au DMS. Il est conseillé de minimiser la durée du whirlpool et de refroidir rapidement le moût.

## CONSEILS ET ASTUCES DE BRASSAGE

### FERMENTATION

La proportion élevée de protéines solubles suggère que les moût produits avec suffisamment de malts de base ne devrait pas souffrir de carence en azote pendant la fermentation. De plus, les températures d'empesage plus basses sont favorables à l'activité de la bêta-amylase, ce qui pourrait conduire à une atténuation potentiellement plus élevée.

### MOUSSE

Un indice Kolbach élevé signifie souvent une quantité plus faible de polypeptides longs pour la formation de la mousse et sa stabilité. Si nécessaire, n'hésitez pas à compenser avec nos malts Cara de faible couleur ou nos sources de protéines (par ex., blé, avoine, etc.). Préservez votre mousse : moins de perte de mousse pendant le brassage signifie plus de mousse dans le verre. Minimisez l'exposition à la chaleur et les forces de cisaillement/éclaboussures tout au long du processus de brassage.



Maltos  
du Château®

Depuis 1868



La Malterie du Château SA  
(Castle Malting)

Rue de Mons (bel) 94  
7970 Beloeil  
Belgium

+32 87 662095

[info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com)

[www.castlemalting.com](http://www.castlemalting.com)

