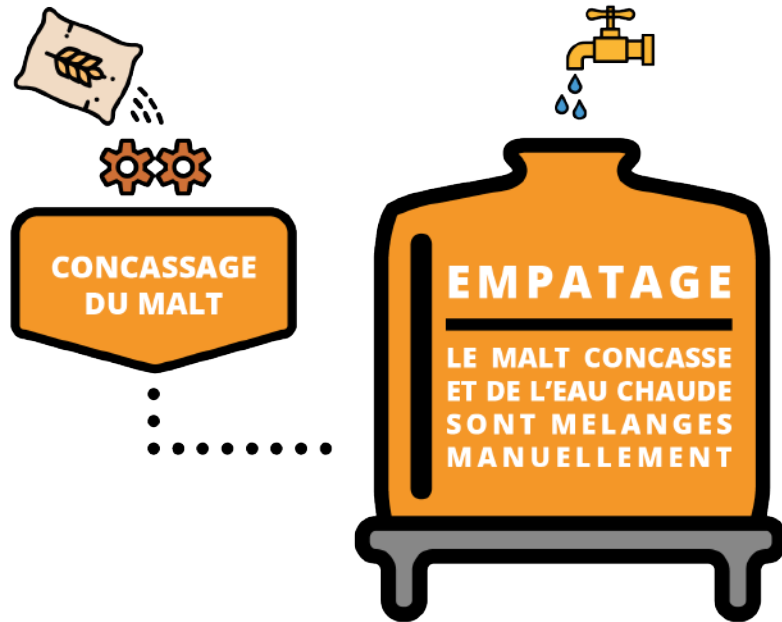




MAURO
—  —
Bières de Spécialité

**CATALOGUE
BIERES 2025**



RINÇAGE
DES GRÂINS QUI ONT ÉTÉ CHAUFFÉS. AFIN D'ÉCLAIRCIR LE MOÛT ET D'EXTRAIRE ENCORE PLUS DE SUCRES DU MALT.



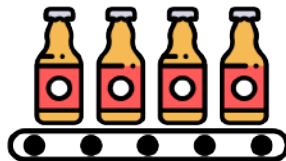
WHIRLPOOL
À L'AIDE D'UN FOURQUET UN TOURBILLON EST CRÉÉ MANUELLEMENT POUR SÉPARER LES MATIÈRES EN SUSPENSION DU LIQUIDE.



REFROIDISSEMENT
VIA UN ÉCHANGEUR A PLAQUES, LA TEMPÉRATURE DU MOÛT BAISSE AUX ALENTOURS DE 20°C AFIN DE POUVOIR RECEVOIR LES LEVURES ET ÊTRE TRANSFÉRÉ DANS UNE CUVE DE FERMENTATION.



GARDE
CORRESPOND À UNE FERMENTATION SECONDAIRE. DURANT 3 SEMAINES, LES LEVURES TRANSFORMERONT LES SUCRES PRÉSENTS EN ALCOOL.



MISE EN BOUTEILLE

REFERMENTATION
DURE AU MINIMUM 3 SEMAINES, EN FÛTS OU EN BOUTEILLES. LA BIÈRE CONTINUERA D'ÉVOLUER LENTEMENT PAR LA SUITE ET POURRA SE GARDER JUSQU'À 2 ANS.



Les différents styles de bières

Les couleurs offrent des indices sur les malts utilisés et leur maltage, mais ce ne sont pas les seuls indicateurs de goût des bières. On les classe aussi par couleur : Blanche, Blonde, Ambrée, Brune.

Les arômes de la bière

Les produits susceptibles de composer une bière sont infinis et les brasseurs ne manquent pas d'audace. Ils nous font ainsi partager leur créativité :

- Les fruits : baies, cerises, fraises, griottes, framboises, agrumes, abricots, raisins...
- Les épices : cannelle, coriandre, muscade, vanille, noix, grains...
- Les plantes : fleurs, feuilles, écorces, herbes...
- L'animal : bacon, huître, viandes

Pour une meilleure dégustation

Pour apprécier au mieux votre bière, prenez le temps de regarder sa robe, son col de mousse et ses bulles, de la sentir pour en saisir les nuances, puis goûtez pour conclure votre voyage aromatique.

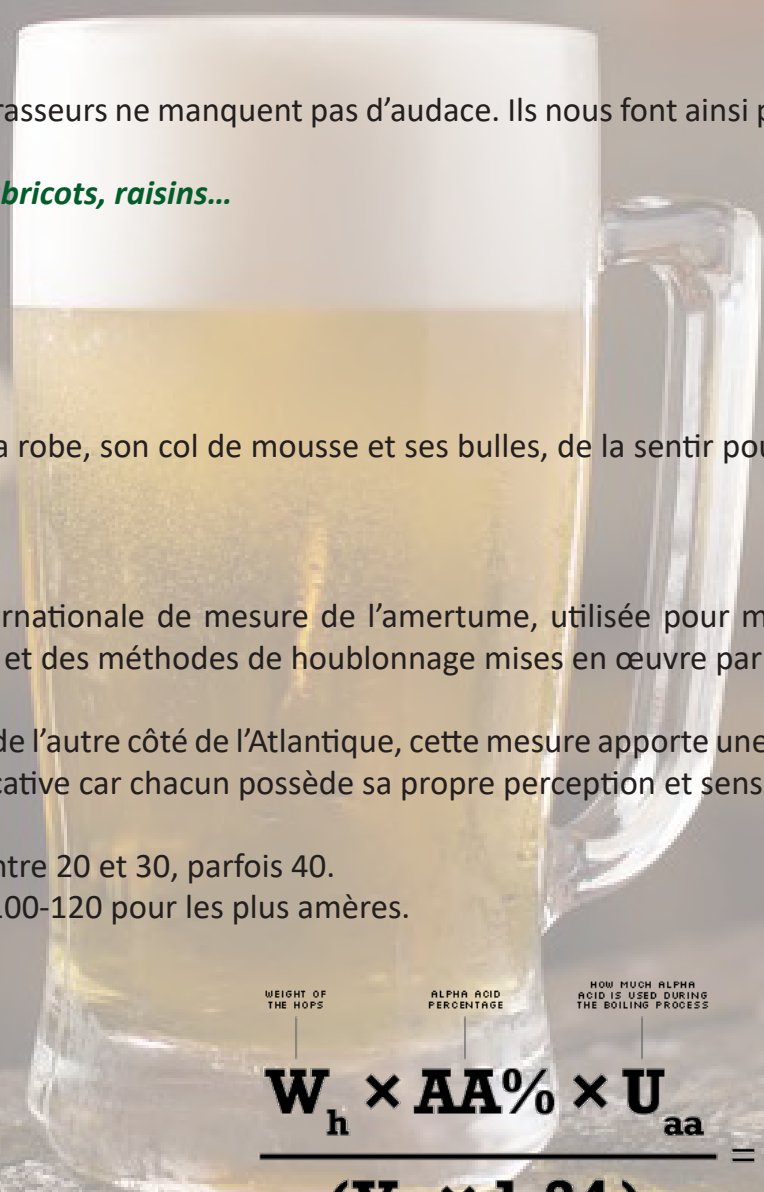
L'IBU, qu'est-ce que c'est ?

L'IBU (initiales de « International Bitterness Unit ») est l'unité internationale de mesure de l'amertume, utilisée pour mesurer l'amertume des bières. Cette amertume dépend du type de houblon, de sa quantité et des méthodes de houblonnage mises en œuvre par les brasseurs.

Plus l'IBU est élevée et plus l'amertume est importante. Plus utilisée de l'autre côté de l'Atlantique, cette mesure apporte une indication intéressante pour les consommateurs et amateurs de bières, mais elle reste indicative car chacun possède sa propre perception et sensibilité gustative.

A titre d'exemple, une bière blonde alsacienne aura un indice IBU entre 20 et 30, parfois 40.
Une IPA (Indian Pale Ale) pourra facilement atteindre 60 à 80 voire 100-120 pour les plus amères.




$$\frac{\text{WEIGHT OF THE HOPS} \times \text{ALPHA ACID PERCENTAGE} \times \text{HOW MUCH ALPHA ACID IS USED DURING THE BOILING PROCESS}}{\text{VOLUME OF WORT IN GALLONS} \times \text{ADJUSTMENT TO ACCOUNT FOR U.S. CUSTOMARY UNITS}} = \text{BITTERNESS*}$$

(*International bitterness units, specifically)



Depuis toujours la bière est au cœur de notre activité

C'est la raison pour laquelle nous avons la dénomination Brasserie MAURO, car longtemps nous avons embouteillé nous-même la bière dans nos anciens locaux antibois. Nous avons suivi au fil des décennies l'évolution de cette boisson, l'évolution des goûts et des habitudes de consommation, ainsi que l'évolution même du métier de brasseur.

Nos partenaires brasseurs ont grandi avec ces évolutions, ont créé de nombreuses nouveautés depuis plus de 50 ans, inventé de nouvelles façons de consommer la bière.

Aujourd'hui, après quelques années durant lesquelles nos clients consommateurs s'étaient peu à peu détournés de cette boisson devenue peut-être trop classique, de nouveaux jeunes brasseurs sont arrivés sur notre marché, venant de nos régions françaises comme de nombreux pays, et ont réinventé cette consommation avec des bières originales, atypiques, des concepts nouveaux, décomplexés !

Nous accompagnons comme toujours ces producteurs et inventeurs, aux côtés de nos partenaires historiques qui continuent à innover.



MAURO

Bières de Spécialité

BIÈRES LOCALES

Bouteilles : 7 - Fûts : 118

BIÈRES DE DEGUSTATION

Bouteilles : 16 - Fûts : 74

BIÈRES D'ABBAYE

Bouteilles : 24 - Fûts : 86

BIÈRES DE DECOUVERTE

Bouteilles : 30 - Fûts : 94

BIÈRES FESTIVES

Bouteilles : 42 - Fûts : 120

BIÈRES SANS ALCOOL

Bouteilles : 50

BIÈRES CLASSIQUES

Bouteilles : 56 - Fûts : 122

RAFRAICHISSANTES & CIDERS

Bouteilles : 66 - Fûts : 134

France - Belgique - Italie - Corse
Suisse - Irlande - USA - Angleterre
Espagne - Hollande - Mexique - Australie
Danemark - Côte d'Azur - Allemagne

LES BIERES BOUTEILLES





LES BIERES LOCALES

Pour accéder à la suite du catalogue,
veuillez vous connecter à votre compte
professionnel.

Se connecter

Ouvrir un
compte

Siège & Dépôt de Pégomas
3157, Route de la Fénerie
06580 Pégomas
Tel: 04.92.91.20.20

Dépôt de Carros
ZI - 1ère Avenue, 5ème Rue
06510 Carros
Tel: 04.92.91.20.50

Showroom & Dépôt du Var
132, Boulevard de l'Industrie
83480 Puget sur Argens
Tel: 04.92.91.20.60

www.mauro-boissons.com

