



JustBeer Certification Program 2018

Test "JustBeer Certified Connoisseur" Module 1 - Initiation à l'analyse sensorielle



Nom :

Note : /27

1. Citez deux éléments associés au toucher lors de la dégustation d'une bière [2 points] _____
_____ et _____
2. Citez deux causes possibles d'un gushing [2 points] _____
_____ et _____
3. Quelle est l'intérêt principal de l'utilisation d'un coupe-mousse lors du service de la bière à l'aide d'un tirage pression? [1 point] _____
4. Citez deux défauts potentiellement liés au stockage de la bière à une température supérieure à 25°C [2 points] _____ et _____
5. Lors du tirage d'une bière à la pression, quel est le rôle d'un robinet compensateur? [1 point] _____

6. Il est nécessaire d'avaler une gorgée de bière pour profiter au maximum de la rétro-olfaction VRAI / FAUX [1 point]
7. Le gaz carbonique utilisé lors du tirage d'une bière à la pression permet de saturer la bière en CO2 à la concentration voulue VRAI / FAUX [1 point]
8. Quelle est l'unité de mesure de la durée de la persistance d'une bière? [1 point] _____
9. Quel descripteur de flaveur est associé au "goût de lumière", lié à l'apparition de composés malodorants (3-méthyl-2-butène-1-thiol ou MTB) par réaction photochimique des composants isomérisés du houblon? [1 point] _____
10. Quelles sont les cinq saveurs primaires? [2 points] _____ et _____ et _____
_____ et _____ et _____
11. Citez une des raisons de mesurer la pression à l'aide d'un manomètre de bouteille [1 point] _____

12. Quel est le pH habituel pour une bière? 4,2 / 7,2 / 9,2 [1 point]
13. Quelle est la température de service idéale pour une bière de fermentation haute titrant 10% d'alcool en volume? [1 point] _____
14. A quel sens est associée la fonction du système du nerf trijumeau? [1 point] _____
15. Citez deux éléments permettant d'augmenter la persistance de la mousse [2 points] _____
_____ et _____
16. Citez deux avantages de la pasteurisation de la bière [2 points] _____
_____ et _____
17. Quel est le principal avantage de la présence d'un pied à un verre de dégustation? [1 point] _____

18. Citez un descripteur de flaveurs lié à la présence de mélanoidines [1 point] _____
19. Conseilleriez-vous l'usage d'une tireuse isobarométrique pour l'embouteillage d'une bière refermentée en bouteille? OUI / NON [1 point]
20. Citez trois familles de bières disposant d'un réel potentiel de vieillissement [3 points] _____
_____ et _____ et _____



JustBeer Certification Program 2018

Test "JustBeer Certified Connoisseur" Module 2 – Les saveurs de la bière



Nom :

Note : /27

1. Le seuil de perception est une qualité du : produit / dégustateur [1 point]
2. Le sens du toucher est matérialisé sur la roue des saveurs : Vrai / Faux [1 point]
3. Combien faut-il environ de litres d'eau pour produire un litre de bière? 950ml / 2 litres / 7 litres [1 point]
4. La multiplication des cellules de levure survient en mode : aérobie / anaérobie [1 point]
5. Afin de permettre une meilleure extraction des huiles aromatiques, le houblonnage à cru doit être réalisé avant / après la filtration [1 point]
6. Les polyphénols, dont la présence influence la formation de trouble dans la bière, proviennent : du malt / du houblon / du malt et du houblon [1 point]
7. Une souche de levure au profil aromatique neutre est intéressante pour une utilisation dans un India Pale Ale : Vrai / Faux [1 point]
8. Dans le système de classement des saveurs de M. C. Meilgaard, une classe regroupe une même famille de saveurs : Vrai / Faux [1 point]
9. En complément de la fermentation alcoolique, on assiste à d'autres transformations biochimiques complexes qui vont aboutir à la formation de plusieurs centaines de composés secondaires qui influenceront le goût du produit fini. Citez deux familles de molécules aromatiques responsables de ces goûts et faux-goûts : _____ et _____ [2 points]
10. Pour produire un Stout, quelle quantité de malt Black doit être utilisée? 5% / 50% / 100% [1 point]
11. Lors d'un houblonnage en méthode de hop back, on branche en série un hop rocket (percolateur à houblon) entre la sortie de _____ et _____ [1 point]
12. Les glandes à lupuline contiennent des résines, des huiles aromatiques et des _____ [1 point]
13. Pourquoi est-il important que la fermentation démarre le plus vite possible? _____ [1 point]
14. Citez un intérêt d'utiliser une petite proportion de céréales crues _____ [1 point]
15. Citez un inconvénient d'utiliser une trop grande proportion de céréales crues _____ [1 point]
16. Citez deux descripteurs de saveurs liés au toucher _____ et _____ [2 points]
17. L'amertume provient principalement de l'extraction des résines α (humulone, cohumulone, adhumulone et dans une moindre mesure préhumulone et posthumulone) ou de l'extraction des résines β (lupulone, colupulone, adlupulone, pré-lupulone)? [1 point]
18. Citez un moyen de diminuer le pH du moût _____ [1 point]
19. Si le brasseur utilise de la levure sèche, il va devoir passer par une phase de réhydratation de la levure avant l'ensemencement. Citez une solution de réhydratation possible _____ [1 point]

20. Citez un style de bière pour lequel il est possible d'utiliser une souche de levure disposant d'un gène POF (phenolic off flavor) _____ [1 point]
21. Citez une variété de malt pouvant apporter de l'amertume _____ [1 point]
22. Le houblon est : un aromate / une épice [1 point]
23. Une levure de type Saison peut fermenter, au moins en partie, des dextrines : Vrai / Faux [1 point]
24. Pour assurer l'uniformité et la reproductibilité d'une évaluation de bières, citez un critère que doit respecter un descripteur de flaveur _____ [1 point]
25. Une variété amérisante de houblon doit être utilisée en début / à la fin de l'ébullition? [1 point]



JustBeer Certification Program 2018

Test "JustBeer Certified Connoisseur"

Module 3 – Les faux-goûts, les métriques de la bière



Nom :

Note : /16

1. Pour une amertume relative équivalente, lequel de ces deux styles aura l'amertume théorique la plus élevée : Imperial Stout - Saison [1 point]
2. Citez un descripteur de flaveur attendu dans une Weizenbier mais constituant un faux-goût dans une Saison _____ [1 point]
3. Citez les quatre causes (origines) de faux-goût dans une bière _____ et _____ et _____ et _____ [4 points]
4. Quel critère permet de différencier au microscope les bactéries Gram+ et Gram- _____ [1 point]
5. Selon le cercle de Sinner, citez un paramètre permettant de compenser une baisse de température dans un processus de nettoyage et de désinfection _____ [1 point]
6. Citez une unité de mesure de la couleur d'une bière _____ [1 point]
7. Quel paramètre mesure-t-on à l'aide d'une mesure analytique par distillation et aérométrie? _____ [1 point]
8. Que mesure-t-on avec des EBU? Concentration en résines α et β - Concentration en huiles aromatiques - Quantité de polyphénols [1 point]
9. Citez un faux-goût lié aux ingrédients _____ [1 point]
10. Citez deux faux-goûts liés au processus de brassage _____ et _____ [2 points]
11. Citez un paramètre influençant la concentration en esters d'une bière _____ [1 point]
12. Quand peut-on réaliser une pause diacétyle? En début de fermentation - En fin de fermentation - Lors de l'empâtage [1 point]



JustBeer Certification Program 2018

Test "JustBeer Certified Connoisseur"

Module 4 – Les styles de bière, réglementation, organiser une dégustation



Nom :

Note : /17

1. Citez deux facteurs d'ordre physiologiques pouvant influencer une dégustation _____
_____ et _____ [2 points]
2. Citez deux sous-styles du style "Stout" _____ et _____
[2 points]
3. De quelle ville le style Altbier est-il emblématique? _____ [1 point]
4. A quelle catégorie correspond le terme "Fresh Hop Ale"? Un style de bière? Une famille de bière?
[1 point]
5. Citez deux critères de classement utilisés dans l'ordonnancement des échantillons lors d'une
dégustation _____ et _____ [2 points]
6. Un brasseur mentionne une DDM (Date de Durabilité Minimale) au 31/12/2050. Est-ce possible
légalement? OUI - NON [1 point]
7. Pour les bières dont le titre alcoométrique est supérieur à 5,5 % vol., quelle est la tolérance
autorisée entre la mention de l'étiquette et le titre alcoométrique volumique acquis réel?
0% alc. vol. - 0,5% alc. vol. - 1% alc. vol. [1 point]
8. Citez deux facteurs d'ordre psychologique pouvant influencer une dégustation _____
_____ et _____ [2 points]
9. La définition d'un style évolue avec le temps VRAI - FAUX [1 point]
10. Dans quel cas une excellente bière pourrait-elle recevoir une mauvaise appréciation de la part d'un
dégustateur BJCP? _____ [1 point]
11. De quel pays est originaire le style Vienna? _____ [1 point]
12. L'iris du goût est utile pour connaître la couleur d'une bière? VRAI - FAUX [1 point]
13. Quel est le type de fermentation associé aux styles "Flanders Red Ale" et "Vlaams Oud Bruin"?
_____ [1 point]