

# Nieuw streekbier Tumulus 800

LANDEN/LEUVEN

De Landense brouwers 'De Kale Ridders' stellen komend weekend, tijdens de openingsviering van 800 jaar Landen, hun nieuwe bier 'Tumulus 800' voor. Voor dit nieuwe streekbier ontwikkelde de K.U.Leuven een soort 'supergist'. De Tumulus 800 is al het tweede Landense bier, nadat in april 2009 in de Pepijnstad al de 'Tumulus Magna' boven de doopvont werd gehouden.

VANESSA DEKEYZER

Bart Landuyt, Paul Decat, Johan Cans, Alain Maes, Bart Liesenborghs en Dominik Champagne vormen samen 'De Kale Ridders'. Zij zijn sinds kort een begrip in Landen en omgeving dankzij het brouwsel 'Tumulus Magna'. «We brouwden al een tijdje bier voor eigen consumptie. Het idee was steeds om geen bestaande bieren te kopiëren, maar met wetenschappelijke methodes moderne bieren te brouwen», vertelt Bart. «Ons eerste bier, de Tumulus Magna, heeft een alcoholpercentage van negen procent. Dat viel erg in de smaak, maar we kregen de vraag naar een bier met een lager alcoholpercentage, een vlotjesdrinkbaar bier om te schenken op recepties.»

Om dat te maken, klopten 'De Kale Ridders' aan bij professor Kevin Verstrepen, hoofd van het Laboratorium voor Genetica en Genomica aan de KUL. «Mijn laboratorium gebruikt brouwersgist als model voor genetische processen. Tegelijk leidt doctor Sofie Saerens in het labo een groep, die gisten voor industriële toepassingen maakt. Dat gaat van de productie van bier, wijn, brood en chocolade tot bio-ethanol en geneesmiddelen.»

## Fruitage aroma

Het labo bezit een collectie van honderden gisten, geïsoleerd uit de meest uiteenlopende milieus: uit collecties van bevriende wetenschappers en brouwerijen of van bomen en rottend fruit. In het labo werd het recept voor



De Kale Ridders klinken met hun nieuwe bier. Foto's Bollen

het nieuwe bier uitgetest met verschillende giststammen, schetst Verstrepen. «We hebben verschillende gisten met elkaar gekruist, om zo tot een 'supergist' te komen, die exact die eigenschappen heeft die de brouwer wil. In dit geval kwamen we zo tot een gist die extreem veel aroma, en tegelijkertijd een heel hoge vergistingsgraad heeft: zo krijg je

een bier met veel aroma's, dat toch erg drinkbaar is.» «De chemische analyse van de aromacomponenten en niet de degustatie, gaf de doorslag bij de keuze van de gist», legt Landuyt uit. «Op basis van dat onderzoek hebben we de giststam met het meest fruitige aroma gekozen. Als je aan het nieuwe bier ruikt, kan je vleugjes appel, peer, lychee

en banaan opvangen. Zelfs wat bloemen.» Zo werd een fris bier voor op warme dagen geboren: de Tumulus 800, een bitter blond volmout bier, met zes procent alcohol. De Tumulus 800 wordt als feestbier op zaterdag 22 januari gelanceerd voor de viering van 800 jaar Landen en zal op 2 februari ook te proeven zijn op het Patroonsfeest van de K.U.Leuven.