



1

**Livraison des matières premières**  
Du malt de première qualité est livré à la brasserie Ramseier Suisse SA de Hochdorf (LU).



2

**Stockage du malt**  
Le malt est stocké dans des silos.



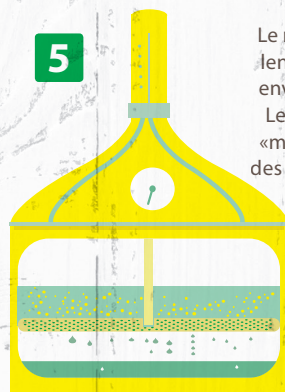
3

**Transformation du malt**  
Le malt est prélevé du silo, nettoyé et broyé.



6

**Ajout de houblon**  
Le moût est ensuite additionné de houblon dans la chaudière à moût.



5

**Chauffe**  
Le malt est chauffé lentement jusqu'à environ 70 degrés. Le résultat est un «moût» contenant des vitamines et des minéraux.



4

**Trempe**  
Le malt est versé dans une cuve matière.



7

**Cuisson**  
Le mélange moût-houblon est cuit.



8

**Clarification**  
Le liquide bouillant est clarifié puis refroidi à la température requise pour la fermentation.



9

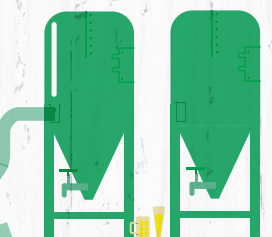
**Fermentation**  
La levure est ajoutée dans la cuve de fermentation. Elle enclenche le processus de fermentation, lors duquel de l'alcool et des substances aromatiques se forment.



11

**Filtration**  
La bière lager est ensuite filtrée, ce qui procure la couleur claire typique de cette bière.

10



**Garde**

Lors de la seconde fermentation dans les cuves de garde, la bière jeune est saturée de gaz carbonique naturel.

**Livraison**  
La bière est livrée par camions dans votre magasin LANDI, où elle vous attend avec toute sa fraîcheur.

13



12

**Mise en bouteille et conditionnement**  
La bière est soutirée et transvasée en fûts, bouteilles et canettes frais, qui sont ensuite fermés hermétiquement.