

MARQUES ET RÉFÉRENCES PRODUITES À L'USINE

SKOL 5,5% format 50 cl
SKOL 5,5% format 65 cl
SKOL 5,5% format fût 20 litres



CASTEL 5,1% format 50 cl
CASTEL 5,1% format fût 20 litres

GOLD 6,5% format 33 cl
GOLD 6,5% format 50 cl



THB 5,4% format 33 cl
THB 5,4% format 50 cl
THB FRESH inf. 1% format 65 cl

LIBERTALIA 6,0 % format 50 cl



LES CONSIGNES DURANT LA VISITE

HYGIÈNE ET SECURITÉ

- * Rester avec votre accompagnateur
- * Tenue vestimentaire correcte pour entrer dans l'usine : pantalon, chaussures fermées
- * Ne pas manger ni fumer dans l'usine
- * Respecter le marquage piéton lors de vos déplacements dans la cour et dans l'usine
- * Utiliser les équipements de protection individuelle mis à votre disposition : lunettes, blouse, boules quîès



EN CAS D'INCENDIE

- * Si vous entendez une alarme continue = incendie dans l'usine
- * Rester en groupe, éviter les bousculades
- * Veiller à respecter les consignes de votre guide STAR
- * Suivre les indicateurs «Issue de secours»
- * Joindre le point de rassemblement le plus proche
- * Attendre une nouvelle consigne avant de quitter ce lieu



Groupe STAR



USINE NBM

Entrée d'Ambanimaso - Mahazina
AMBATOLAMPY -104
Tél : 032 05 776 61 / 62
Fax : 23 218 20

HISTORIQUE

2007 : Fondation de la Nouvelle Brasserie de Madagascar par UNIBRA et PBL

2008 : Inauguration de l'usine NBM à Ambatolampy

2009 : Début de la production de la bière SKOL

2010 : Obtention de l'autorisation de vente de NBM et lancement de la marque SKOL

2012 : Lancement de la bière LIBERTALIA

2013 : Rachat de l'action de PBL par UNIBRA

2014 : Rachat de NBM par le Groupe CASTEL

2014 : Transfert de la production de CASTEL BEER 50cl à NBM

2015 : Transfert de la production de THB FRESH 65 cl, GOLD 33 et 50 cl, THB Pilsener 50cl à NBM

2016 : Transfert de la production de la THB 33 cl à NBM

ETAPES DE PRODUCTION

PROCESSUS DE FABRICATION

Les matières premières utilisées sont:

- * Le malt
 - * Le maïs
 - * L'eau
 - * Le houblon
- 50% des matières premières utilisées sont locales

I- SALLE DE BRASSAGE

* **Cuisson des matières premières broyées dans des chaudières (ou Cuves d'empattages)**

pour fabriquer du jus sucré fermentescible.

Chaudière n°1 = cuve grain cru

Chaudière n°2 = cuve d'empattage

Réunion de la chaudière n°1 et n°2 dans n°2

* **Filtration de la maïche réunis dans la zone filtre**

La maïche filtré est appelé « moût » et le sous-produit de filtration est appelé « drêche ». Le drêche est vendu pour l'alimentation des bétails

* **Cuisson du moût dans la chaudière n°3 (chaudière d'ébullition)**

Pendant l'ébullition, on ajoute le houblon pour obtenir l'amertume et l'arôme spécifique à la bière

* **Refroidissement du moût et injection de la levure de bière**

II- FERMENTATION

C'est le processus de maturation naturelle

Levure de bière + sucres fermentescibles = alcool+CO2

Fermentation principale (7 à 9 jours) pour assimiler les sucres

fermentescibles, T°= 12°C à 15 °C

Fermentation secondaire (5 à 7 jours) pour affiner le goût = garde à T°= 0°C

III- FILTRATION

* **Injection d'eau désaérée et saturée pour différencier les 6 sortes de bière**

* **Filtration avec du kieselguhr pour rendre la bière brillante**

* **Le produit est prêt à être embouteillé**

IV- CONDITIONNEMENT

* **Dépalettiseur** : enlèvement des cageots sur les palettes

* **Décasseuse** : séparation des bouteilles et des cageots

* **Laveuse cageots vides**: trempage des cageots dans une soude caustique, puis rinçage.

* **Laveuse bouteilles** : lavage des bouteilles avec de la soude caustique, puis rinçage

* **Inspectrice des bouteilles** : contrôle automatique des bouteilles lavées

* **Soutireuse** : remplissage et capsuleuse des bouteilles

* **Checkmat** : contrôle automatique des bouteilles remplies

* **Pasteurisateur** : pour la stabilité micro biologique du produit (la bière peut être conservée pendant 1an)

* **Etiqueteuse** : collage des étiquettes et collerettes sur les bouteilles

* **Heuft** : contrôle automatique de bouteilles étiquetées

* **Encaisseuse** : mise en cageot des bouteilles remplies et étiquetées

* **Palettiseur** : mise en palettes des bouteilles

MEDAILLES MONDE SELECTION



2010

MEDAILLES D'OR
Gold 33 cl, THB Fresh 65 cl
et THB Pilsener 65 cl

2013

MEDAILLES D'OR
Skol 50 cl, Skol 65 cl et Libertalia 50 cl
MEDAILLE D'ARGENT
CASTEL Beer 50 cl

2014

MEDAILLE D'OR
THB Fresh 65 cl
MEDAILLES D'ARGENT
Gold 50 cl et THB Pilsener 65 cl
MEDAILLES DE BRONZE
THB Pilsener 33 cl et THB Pilsener canette 33 cl

2015

MEDAILLES D'ARGENT
Gold 50 cl, THB Pilsener 33 cl
et THB Pilsener 65 cl

2016

MEDAILLE D'OR
THB Pilsener 65 cl
MEDAILLE D'ARGENT
Gold 50 cl

