

NIEUWSBRIEF

WALCHERS WIJN-, BIER- EN LIKEURMAKERSGILDE

Jaargang 2, editie nr. 3





Copy voor de volgende nieuwsbrief kun je in een Word-document

mailen naar de secretaris (secretaris@walchersgilde.nl)

Van de voorzitter

Beste gilde-leden. Seizoen 2019-2020 zit er weer op.

Het is een heel ander seizoen geworden dan we gewend zijn. En het moest nog wel een jubileumjaar worden!

Helaas, het Coronavirus gooide behoorlijk wat roet in het eten.

Na de wedstrijd dag op 29 februari jl. zijn er geen Gilde-avonden meer geweest helaas.

Steeds hoopten we als bestuur, dat bijeenkomsten zoals die van het Gilde weer mogelijk zouden worden, maar het virus bleef rondwaren en we moesten alles cancelen.

Intussen is het zomer geworden en nu staat de BBQ op 19 september in Oostkapelle als eerste activiteit op de agenda.

We hopen als bestuur en als feestcommissie natuurlijk dat het deze keer door kan gaan.

Op het moment dat ik dit schrijf, hoor ik echter dat het virus hier en daar weer opduikt, dus het wordt weer spannend.

Hoe dan ook, ik hoop dat iedereen gezond blijft en dat we elkaar toch z.s.m. weer een keer kunnen zien en spreken op de eerstvolgende Gilde-avond.

Ik wens iedereen een gezellige zomer toe en dat we nog lang van onze hobby mogen genieten.

PROOST!

Jan van Doorn

GRAAG BIED IK TE KOOP AAN!

BESTE LEDEN

GRAAG BIED IK DE VOLGENDE SPULLEN TE KOOP AAN.

GROTE EN KLEINE KETEL MET BRANDER (HELEMAAL COMPLEET).

VERSCHILLENDE MATEN WECKPOTTEN EN WIJNFLESSEN, SAP PAN, DESTILEER BOEK.

DIT GRAAG TEGEN IEDER AANNEMELIJK BOD.

IVM VERHUIZEN GRAAG SNEL REAGEREN.

VRIENDELIJKE GROET CORINA

MAIL: WCORINA68@GMAIL.COM



Goedemiddag lieve mensen van ons Gilde,

Wat is het lang geleden dat we elkaar gezien hebben. Als dit het nieuwe normaal is??

Ik ben toch benieuwd of jullie al die maanden wel wat gemaakt hebben. Ik denk dat de bierbrouwers volop hebben gebrouwd waar we hopelijk in het najaar van kunnen proeven. Ik vind steenbrugge van de Aldi en omdat ik zelf niet meer brouw is dit een goede vervanger.

De wijn- en likeurmakers kunnen hun hart ophalen aan al het moois uit de natuur. Ik heb een paar liter walnotenlikeur gemaakt, er hangen er volop en dan wordt je begerig.

Die mooie zwarte kersen zijn heerlijk om op te eten maar heb er toch wat op wodka gezet. Zo ook bramen en nu de vlierbessen. Wat zijn er veel bramen en van die mooie grote nu.

Ook de sleedoorns komen op kleur dus wordt het steeds beter zichtbaar waar ze hangen maar daar nog even geduld mee.

Ik hoop dat jullie de komende tijd goed doorkomen en dat we gezond en wel elkaar zien bij de bbq.

Groetjes, Nel de Kam

De hongrige gistcel.

Een artikeltje over gist, "geleend" van een deskundige geleerde uit Vlaanderen.

Ontleend aan een medisch wetenschappelijk artikel naar eencelligen, verricht aan de UVG. Gistcellen bleken een soortgelijke werking te hebben als carcinoomcellen.

Gistcellen zijn soms net mensen. Ze eten meer dan ze kunnen verteren.

Wat zouden wij mensen tot veel in staat zijn als we alle energie die we naar binnen werken ook werkelijk in energie om zouden kunnen zetten, in plaats van al die overtollige energie om te zetten in vetten en dat soort ongewenste aan- en uitbouw. Helaas maar waar. Ook in de menselijke lichaamscellen komt onvolledig vertering voor. In feite doen we op dat gebied niet veel anders dan gistcellen.

De eencellige gistcel, een schimmeltje eigenlijk, zou uit de suikers die hij gebruikt veel meer energieën kunnen halen door die volledig te verteren. Maar nee hoor, halverwege de klus wordt er gestopt. Dat is voor ons wel prettig, want dan is dan is de alcohol geproduceerd. Maar waarom maakt die gistcel alcohol en waar doet hij of zij dat en hoe doet die gistcel dat. En een veel lastiger vraag, waarom gaat die cel niet verder met de klus.

Op deze ene vraag is een antwoord mogelijk dat in de buurt van de oplossing komt. De cel heeft namelijk zuurstof nodig om het proces van volledig verteren te verwezenlijken.

Voor het vergisten is geen of nauwelijks zuurstof nodig.

Krijgt die gistcel echter wel voldoende zuurstof dan gaat die cel toch, maar dan wel trager, over op het omzetten van suikers in alcohol. Na dat omzettingsproces lijkt de gistcel aan het einde van zijn krachten. Kennelijk is er toch een grens aan het vermogen, aan het kunnen. Maar die grens is nog niet bekend.

Een verklaring zou kunnen zijn dat de cel stopt om niet "overwerkt" of oververhit te raken. Een machine kan stoom afblazen, wat wij mensen soms ook wel eens doen. De gistcel kan dat niet dus is dat op natuurlijke wijze in die cel ingebouwd. Maar die verklaring klopt natuurlijk niet omdat het niet om warmte gaat maar om energie. De wetenschapper noemt dat Gibbs energie. Kunt u meteen weer vergeten. Warmte is slechts een deeltje van dat proces. Zie een gistcel als leven. Het leven kan bestaan omdat het zich kan voeden met stoffen, zoals suikers, en die omzetten in de ons bekende alcohol. Dat is voor die cel slechts een doel, wat echter leidt tot hun einde.

Tijdens die omzetting voltrekken zich in die gistcel meer dan duizend chemische reacties en bij iedere reactie komt die (Gibbs) energie vrij. De onderzoekers konden door gebruik er maken van een model, met een thermodynamisch schema, redelijk goed voorspellen wanneer een gistcel overgaat van volledig afbraak van suikers naar onvolledige afbraak, dus wanneer de vergisting begint. Het is (nog) niet bekend welk mechanisme die cel heeft om terug te schakelen van volledige afbraak naar vergisting. Mogelijk zorgt de stofwisseling zelf daar voor. Die zorgt namelijk voor een "soort" beweging in die cel. Die meer dan duizend reacties worden in gang gezet door enzymen, eiwitten die een sleutelfunctie hebben in de stofwisseling an de cel. Energie komt vrij en die geeft de enzymen als het ware een duw. Dat zou ervoor kunnen zorgen dat de stofwisseling daardoor langzamer gaat. Een automatisme ter bescherming van de cel. Je kunt je dan natuurlijk afvragen dat als die gistcel door het verteren van suikers problemen krijgt met de afvoer van de (Gibbs) energie, waarom stopt de stofwisseling dan niet eventjes? In plaats van overstappen op een halfbakken vergisting zou je als cel toch ook even kunnen stoppen met consumeren.

Daar is wel een duidelijke verklaring voor. Het overstappen op vergisting heeft voor de cel het voordeel dat hij gewoon kan doorgroeien, ook al kan hij de vergistbare suikers niet meer volledig benutten. Kortom half verteren is kennelijk beter dan onbenut laten.

Het onderzoek en het daaruit voortvloeiende artikel gaf HELAAS geen richtlijnen en adviezen hoe te handelen als de cellen het verder laten afweten en als tijdens het vergisten van je bier het SG maar niet verder wil zakken. Dat was nou wel wat jammer.

Wat zou het mooi geweest zijn als uit dat onderzoek naar voren was gekomen dat het proces kon worden voortgezet door bijvoorbeeld zuurstof of verse gistcellen toe te voegen, mogelijk andere gistcellen of welke ingreep dan ook.

Bij het brouwen van je bier, of voor maken van je wijn, is er een mogelijkheid van diverse gistsoorten. Proef ondervindelijk leren we, met vallen (miskleunen) en opstaan (ja zo gaat hij goed), wat we het beste kunnen doen. Zo doen de onderzoekers dat ook kennelijk.

Bij het volgende brouwen kijk ik er weer anders tegenaan.

Krijn Eikelenboom

Willem Wilmink

Ik (Krijn Eikelenboom) ben een groot bewonderaar van Herman Finkers. De subtiliteit van Finkers bevalt mij zeer, dat in tegenstelling van het brallerige van Youp van 't Hek. Maar een ander mag en kan daar anders over denken natuurlijk. Jammer dat Finkers niet meer optreedt.

En hij, Finkers, is weer helemaal weg van dichter Willem Wilmink. En die man spreekt mij ook wel aan zowel qua tekst als houding. Geen gedoe, doe maar gewoon, gewoon goed.

Wat heeft dat nou te maken met wijn, bier of ander lekker spul. Nou dat ga ik nu vertellen.

Ik las een gedicht van Willem en dacht meteen, dat ga ik plaatsen in het gildeblad.

Als je daar geen dorst van krijgt !!

BELGISCH BIER

Zeg, wat wilde gij voor bier,

Sanctus, Duvel, Tempelier,

Gildenbier of Afflighem

Of Jack-op uit Wolvertem?

Speciale Aerts misschien

Of een Breendonk's vitamien?

Rochefort of Kriek Lambic,

Palten, Koninck, Liefmans kriek?

Mater, Paters vat, Floreffe,

Rubens bier of Christmas Leffe?

Vader Abt of Cardinal

Of een tripel van Westmall'?

Stella, Maes of B S T,

Witkap tripel of Chimay,

Witkap Stimulo, Maybock

of een Gueuze van Den Stock?

Een Grand Cru, een Maredsous?

Een Westvleteren uit Wattou?

Extra Moortgat of Orval,

Pieter-Pauwel of Christal?

Hoegaards Wit bier of Lamot,

Rodenbach of Tongelo?

Chevalier of Ide pils?

Vriend, ik heb voor elk wat wils.
