



La bière est fabriquée à partir du malt et du houblon (céréales). Les microorganismes qui permettent cette fabrication effectuent une fermentation alcoolique qui produit de l'alcool (éthanol) et du gaz carbonique (CO_2) à partir des sucres présents dans les céréales. Ces microorganismes peuvent être observés au microscope à partir de bières à double fermentation. Ils sont ovoïdes et ont une taille de $10\text{ }\mu\text{m}$ de diamètre.

Ces microorganismes sont des **levures**.

Le nom de l'image sera biere_groupe.jpg

