WOMEN'S INTERNATIONAL TROPHY
FORMULAIRE PARTICIPANT 2024 - BIÈRES

Envoi du colis

Numéro de compte :

Ne pas remplir ces formulaires en cas d'inscription sur internet.
Ce dossier est à joindre avec vos échantillons, dans le colis.

Votre colis doit contenir :

A Le dossier :
les formulaires inscription participant & produit(s)

B Les échantillons :
3 bouteilles étiquetées par produit présenté

Adresse d'expédition :

Women's International Trophy
Armonia Deutschland GmbH, Im Niedergarten 10,
55124 Mainz
GERMANY
Tel : 0049 6131 49040 10
Email : women@womenstrophy.com

Les dates à retenir :

Jusqu'au 12 avril 2024 > Réception échantillons + ce dossier
17 mai 2024 > Women's International Trophy
21 mai 2024 > Publication des résultats sur internet

Coordonnées

Société : .....

Adresse : .....

Code postal : ..... Ville :..... Pays :.....

Tel : ..... Port :.....

N° TVA : ..... :.....

Personne en charge du dossier d'inscription :

Nom : ..... Prénom :.....

Email : .....

Une facture sera envoyée par e-mail.

Droits d'inscription

Complétez le montant à droite et cochez le mode de paiement ci-dessous

Prix unitaire	X	Nombre de produits présentés	=	Total € HT
49.00 € HT	X		=	

☐ **Carte Bancaire** Vous recevrez par e-mail une facture avec un lien sécurisé pour effectuer votre paiement.

☐ **Virement bancaire**
Les frais bancaires sont à la charge du participant.
IBAN : DE32 5504 0022 0112 8313 01
Nom de la banque : Commerzbank
BIC : COBADEFFXXX

☑ Je certifie avoir pris connaissance du règlement ainsi que la représentativité des échantillons expédiés, conformément au règlement du concours.

Date : .....
Signature et cachet :

Formulaire inscription produit(s) sur la page suivante

WOMEN'S INTERNATIONAL TROPHY
FORMULAIRE 2024 - BIÈRES

Imprimez ou photocopiez plusieurs fois cette page pour présenter plus de 4 produits
Ne pas remplir ces formulaires en cas d'inscription sur internet.

Nom société :.....

Produit présenté

Nom du produit :

N° catégorie (Voir annexe) : Certification[1] :

Filtrée : ☐ Oui ☐ Non TAV (% vol) : IBU :

Volume du produit annuel :

Si aromatisé, arôme(s)[2]:

Produit présenté

Nom du produit :

N° catégorie (Voir annexe) : Certification[1] :

Filtrée : ☐ Oui ☐ Non TAV (% vol) : IBU :

Volume du produit annuel :

Si aromatisé, arôme(s)[2]:

Produit présenté

Nom du produit :

N° catégorie (Voir annexe) : Certification[1] :

Filtrée : ☐ Oui ☐ Non TAV (% vol) : IBU :

Volume du produit annuel :

Si aromatisé, arôme(s)[2]:

Produit présenté

Nom du produit :

N° catégorie (Voir annexe) : Certification[1] :

Filtrée : ☐ Oui ☐ Non TAV (% vol) : IBU :

Volume du produit annuel :

Si aromatisé, arôme(s)[2]:

[1] (Bio, Biodynamie, en conversion...) | [2] Ces informations seront annoncées aux dégustateurs et présentes sur le diplôme.

Women's International Trophy – Armonia Deutschland GmbH, Im Niedergarten 10, 55124 Mainz - GERMANY
0049 6131 49040 10 - women@womenstrophy.com

ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification

LISTE DES CATÉGORIES

N°	Catégorie	Description	Degré	IBU
	Basse Fermentation Lager			
101	**Light Lager**	Paille à doré clair, très équilibrée, arômes légers de malt. Amertume légère.	3.5% - 4.5%	7-16
102	**Leichtbier Style Allemand**	Bière légère de type allemand. Arômes légers à moyen de malt. Amertume de légère à moyenne.	2.5% - 3.8%	14-28
103	**Export**	Version plus forte de la "Helles", de couleur paille à doré, très équilibrée, goût intense.	4.5% - 5.5%	15-25
104	**Helles**	Paille à jaune clair, origine Bavière. Amertume de légère à moyenne, très équilibrée, intensité moyenne.	4.5% - 5.5%	15-25
105	**Festbier Style Allemand**	Bière jaune de densité moyenne à élevée. Saveur douce de malt prononcée. Bien houblonnée. Amertume moyenne. Contrairement à la bière export, le caractère malté ou houblonné peut prédominer.	5.5% - 6.3%	18-35
106	**Kellerbier Style Allemand**	Couleur blond clair à noir. En général, bien équilibrée. Caractère malté ou houblonné prononcé voire dominant. Densité moyenne à élevée. Amertume de légère à moyenne. Faible carbonisation. En général, non filtrée, facile à boire.	4.5% - 5.5%	18-40
107	**Pils Style International**	Paille à jaune. Amertume du houblon faible à modérée. Bien équilibrée. Peut être également faiblement maltée suite à l'utilisation de riz ou de maïs.	4.7% - 5.3%	17-30
108	**Pils Style Czech**	Mousse dense. Jaune à jaune foncé. Amertume modérée. Moyennement corsée. Peut avoir des arômes de diacétyle (beurre). Bière équilibrée.	4% - 6%	25-45
109	**Pils Style Allemand**	Mousse dense. Paille à jaune. Amertume relativement forte. Bière au corps moyennement voir faiblement prononcé. Pas d'arômes de diacétyle (beurre).	4.5% - 6%	22-50
110	**Pils Style Américain**	Paille à jaune. Pils bien houblonnée qui a du corps. Léger caractère de malt. Pas d'arômes de diacétyle (beurre).	4.5% - 6%	25-40
111	**Red et Amber Lager**	Bière filtrée de basse fermentation. Cuivré à rougeâtre, corps moyen. Amertume du houblon moyenne avec des arômes houblonnés caractéristiques. Le caractère malté prédomine avec une saveur légère et douce de malt torréfié, plutôt caramélisé. Si nécessaire, arômes légers de bois de barrique possibles. Généralement filtrée.	4.5% - 5.5%	8-35
112	**Märzen Style Allemand**	Doré à ambré . Bière de mars. Corsée, souvent avec une douce note de malt qui peut même donner de légères notes de caramel. Version plus forte de la Kellerbier mais filtrée.	5% - 6.3%	18-28
113	**Dark/dunkel**	Cuivré à noir profond. Arômes prononcés de malt. Bière corsée. Notes de caramel et arômes doux de torréfaction.	4.5% - 5.9%	15-28
114	**Schwarzbier**	De brun foncé à noir intense. Saveur pure de malt. Amertume faible à modérée (houblonnage et torréfaction). Très fermentée, arômes de café.	4.0% - 5.9%	18-32
115	**Heller Bock Style Allemand**	Couleur blond clair à ambré. Corps rond à épais. Teneur élevée en alcool. Amertume du houblon moyenne. Contient souvent des notes de miel.	6% - 8%	23-35
116	**Dunkel Bock Style Allemand**	Cuivre à noir profond. Corps épais. Teneur élevée en alcool. Saveurs maltées très marquées. Amertume légère voire faible. A souvent des notes de chocolat et de café.	6% - 8%	20-27
117	**Heller Doppelbock Style Allemand**	Couleur blond clair à ambré. Beaucoup de corps. Teneur élevée en alcool. Amertume du houblon moyenne. Contient souvent des notes de miel.	7% - 10%	16-26
118	**Dunkel Doppelbock Style Allemand**	Cuivre à noir profond. Beaucoup de corps. Teneur élevée en alcool. Saveurs maltées dominantes. A souvent des notes de chocolat, de café, de réglisse et de fruits secs. Légère amertume.	7% - 10%	16-26
	Haute Fermentation - Ale			
201	**Blonde**	Blond pâle. Blonde légère, l'arôme du houblon est présent de façon perceptible, sans dominer. Amertume de légère à moyenne. Arômes fruités de fermentation (esters).	3.5% - 6.9%	15-30
202	**Kölsch**	IGP - Blond pâle - de Cologne et environs. Généralement légère et douce avec une note de houblon prononcée et des notes fruitées. Pas trop amer sur la fin. Bière filtrée.	4.5% - 5.5%	18-30
203	**Bitter**	Blond à doré. Amertume moyenne, corps léger à moyen.	3% - 5%	25-35
204	**Bitter Blond - Golden Ale**	Blond à blond ambré, légère amertume en finale. La version anglaise de la Pils.	5% - 8%	20-45
205	**Best or Special Bitter**	Blond à légèrement ambré-cuivré, modérément amère à amère.	4% - 6%	25-40
206	**Saison**	Bière Saison de style belge. Jaune pâle à ambré. Pour les bières "New Style Saison" : arômes dominants de houblon voire de levure (Brettanomyces).	3.5% - 9%	20-35
207	**Pale Ale**	Or à cuivrée, amertume moyenne à élevée, corps moyen. Version américaine : bien houblonné avec des arômes intenses de houblon au nez.	4.5% - 6.2%	20-45
208	**Esb**	Blond à ambré - arômes intenses de houblon et fort caractère de malt.	5% - 6%	30-50
209	**Biere De Garde**	Ale française, généralement ambré à cuivré. Arômes toastés de malt.Amertume légère à moyenne. Notes de malt torréfié ou caramélisé.	6% - 8%	18-30
210	**Trappiste Abbaye Blonde**	Bière d'abbaye de blond à ambré. Arômes fruités de fermentation (esters).	6% - 8%	15-30
211	**Blonde Forte**	Paille à doré, robe très légère. Bière douce, finale avec amertume de légère à moyenne.	7.5% - 10.5%	22-35
212	**Triple (Belge)**	Mousse abondante, compacte et dense - amertume de moyenne à forte - robe jaune à doré, ambré. Arômes fruités de levure (banane, clou de girofle, ...). Utilisation d'épices possible (p. ex. coriandre, piment).	7.5% - 10.5%	20-40
213	**Traditional IPA**	India Pale Ale de blond à ambré, voire cuivré. Moyennement maltée, avec saveur et amertume de houblon de moyen à élevé. Pas de notes typiques de houblon américain. En règle générale pas de Dry Hopping (houblonnage à cru).	5% - 7.5%	40-80
214	**American IPA**	Couleur entre moyennement dorée et roux cuivré. Saveur houblonnée d'intensité élevée et caractère houblonné américain. Corpulence moyenne-légère à moyenne sans astringence provenant des houblons. Réalisation d'un Dry Hopping (houblonnage à cru).	5.5% - 7.5%	40-70
215	**Impérial IPA**	India Pale Ale de blond à ambré, voire cuivré - amertume de houblon élevée à très élevée- de fort caractère, assez alcoolisée. Réalisation d'un Dry Hopping (houblonnage à cru).	7.5% - 11%	60-120
216	**New England IPA (NEIPA)**	Une American IPA avec des saveurs et des arômes de fruits intenses, un corps doux et une sensation en bouche douce. Moins d'amertume perçue que les IPA traditionnelles.	6% - 9%	25 - 60
217	**Session IPA**	India Pale Ale de blond à ambré. Légèrement maltée, avec saveur et amertume de houblon de léger à moyen. Contrairement aux IPA plus lourdes, elles permettent de se désaltérer et profiter des saveurs équilibrées du malt et du houblon (le malt joue un rôle moins important, le corps est en général plus léger et le houblon est clairement au premier plan).	3% - 5%	30-50
	Ambrée & Rousse Ale			
301	**Ambrée Légère**	Légèrement ambrée, Allemagne, Belgique. Arômes torréfiés, de caramel. Amertume modérée à forte.	4.5% - 5.5%	20-50

302	**Ambrée**	Couleur ambre profond à brun cuivré, parfois avec une teinte rougeâtre. Arôme de houblon faible à modéré pouvant aller sur des notes telles que : agrumes, floral, pin, résineux, épicé, fruits tropicaux, fruits à noyau, baies ou melon. Un houblon citronné est possible, mais pas obligatoire. Arômes de malt de faible à modérément élevé, généralement avec note de caramel modéré. Les esters varient de modérés à nuls. Saveur de houblon modérée à élevée. Les saveurs de malt sont de modéré à fort, et montrent généralement une douceur maltée initiale suivie par une saveur modérée de caramel parfois grillée ou biscuitée. Amertume modérée à moyennement élevée.	6% - 8%	20-45
303	**Ale Rousse**	Couleur ambrée à cuivrée. Saveurs maltées assez marquées avec léger goût de caramel. Les versions plus modernes peuvent également avoir une saveur de houblon prononcée.	4% - 6%	18-28
304	**Oud Rood (Rousse Des Flandres)**	Couleur cuivré foncé à brun sombre. Très fruitée. Peut présenter une certaine acidité et des arômes de fût.	4.5% - 7.0%	7-25
305	**Altbier**	La Altbier est une bière de fermentation haute brassée essentiellement dans la région de Düsseldorf en Allemagne. Titrant entre 4,5 et 5 % d'alcool et de couleur cuivre à brun, elle se caractérise par un goût combinant l'amer et le sucré.	4.5% - 5%	20-50

Brune & Noire Ale

401	**Ale Brune**	Ambré à brun sombre - mousse dense. Légers parfums de houblon. Arômes prononcés de malt. Bien équilibrée.	4% - 6%	18-35
402	**Abbey Trappist-Style Dubbel**	Cuivre à noir profond - mousse dense. Modérément forte et complexe. Corps moyen à dense avec une amertume moyenne et de légères notes de houblon. Arômes de levures fruitées et/ou épicées. Tonalités de bonbon, notes florales.	6% - 12%	15-25
403	**Noire Forte**	Cuivre à noir profond - mousse dense. Bière riche, complexe, crémeuse au caractère de malt doux et avec un taux d'alcool élevé clairement perceptible.	6% - 12%	15-35
404	**IPA Noire**	Brun cuivré à noir profond. Amertume de moyen à fort. Teneur élevée en alcool. Arômes de torréfaction autorisés. Cette bière vit du jeu des arômes fruités du houblon au nez et du caractère prononcé du malt en bouche. Réalisation d'un Dry Hopping (houblonnage à cru).	5,5% - 9%	50-90
405	**Oud Bruin (Brune Des Flandres)**	Bière brune des Flandres, très fruitée. Peut présenter une certaine acidité et des arômes de fût.	4% - 9%	5-25

Stout/porter

501	**Porter**	De brun à noir profond. Arômes de café ou de chocolat. Notes douces de malt faibles à moyennes. Une amertume équilibrée. Corps moyen à dense.	4% - 7%	18-35
502	**Milk Stout**	Une bière très foncée, douce, corsée et légèrement torréfiée. A souvent le goût de l'espresso sucré. Une sensation crémeuse en bouche est généralement due à l'ajout de lactose.	3,2 - 10%	15-40
503	**Dry Stout**	Porter très sombre, noir intense. Saveurs de malt et de caramel. Forte amertume du houblon. Hautement fermentée.	4% - 5%	30-40
504	**Stout Export**	Marron très foncé. Versions douces à sèches. Notes fruitées d'ester. Légère acidité et arômes de levure sauvage possibles.	5.5% - 8%	30-70
505	**Stout (Style Américain)**	De brun foncé à noir intense . Réalisation d'un Dry Hopping (houblonnage à cru) ce qui lui donne des notes fruitées de houblon. Arômes de caramel et de malt torréfié.	4.5% - 8%	35-80
506	**Imperial Stout**	Noir intense - Très forte et très amère.	8% - 15%	50-90

Froment

601	**Froment Style Belge - Weissbier - Witbier**	Couleur paille clair à blond clair- légère en alcool - souvent avec épice type coriandre ou écorces d'orange. Faible amertume et faiblement houblonnée.	4.3% - 5.5%	6-20
602	**Kristallweizen - Bière De Froment - Style Allemand (Weissbier)**	Bière de froment filtrée, paille à blond. Faible amertume, légèrement fruitée (Banane, clou de girofle et agrumes) avec une teneur très forte en dioxyde de carbone.	4.5% - 6%	10-20
603	**Hefeweizen Hell - Bière De Froment - Style Allemand (Weissbier)**	Bière de froment, paille à blond, très dense, de faible amertume, très parfumée avec une forte teneur en dioxyde de carbone. Bière fruitée (Banane, clou de girofle et agrumes).	4.5% - 6%	10-20
604	**Hefeweizen Dunkel - Bière De Froment - Style Allemand (Weissbier)**	Bière de froment, cuivre à brun foncé, très dense, de faible amertume, nette douceur de malt avec une teneur très forte en dioxyde de carbone. Bière fruitée (Banane, clou de girofle et agrumes) avec des notes de caramel /de chocolat.	4.5% - 6%	10-20
605	**Dubbelwit/ Imperial Froment**	Couleur jaune à ambré. Alcool moyen à élevé, avec épices type coriandre ou écorces d'orange	6% - 8%	9-17
606	**IPA Froment / Hoppy Weizen**	Couleur jaune à ambré. Teneur en alcool moyenne à élevée. Réalisation d'un Dry Hopping (houblonnage à cru). Arômes de fruits provenant du houblon et de la fermentation (fruits tropicaux, clous de girofle, etc.).	5.5% - 8.5%	40-70

Bière Spéciale

701	**Bière Spéciale Autre**			
702	**Sour Beer**	Haute ou basse fermentation. Jaune pâle à brun foncé. Saveur houblonnée d'intensité légère qui se caractérise par son acidité (acide lactique ou citrique).	2.5% - 8%	5-25
703	**Lambic Et Gueuze**	Fermentation spontanée. Jaune à ambré. Goût aigre doux. Arômes de fût. Acidité prononcée, de préférence de caractère lactique ou citrique (pas vinaigré).	5% - 10%	0-30
704	**Style Barley Wine Ale**	Bière d'orge, ambré à brun, fort degré. Biére moyennement à fortement houblonnée.	8% - 12%	35-100
705	**Smoke Beer**	De fermentation haute ou basse. Par exemple: Bamberg-style smoke beers, Smoked Ale, Smoked Porter, Grodziskie/Grätzer. Pas d'esters fruités ni de diacétyle.	>4,5%	20-45
706	**Boisé (Wood & Barrel aged beer)**	Bière vieillie en fût ou barrique ou ayant été en contact avec du bois pendant une certaine période. Donne généralement des notes de caramel et de vanille, complétées - selon le style de bière - par des arômes qui dépendent de l'origine du fût (contenu précédent, toasting, brûlage).	3% - 12%	> 20
707	**Grape Ale (Bière de raisin)**	Fermentation avec du raisin, du moût, du marc ou du jus de raisin.	4.8% - 10%	10-30

Autres Bières

803	**Boissons mixtes à base de bière**			

Informations

- Bière aromatisée ou sans alcool : veuillez d'abord l'inscrire dans sa catégorie principale (IPA, German-StylePilsner, etc.). Vous pourrez ensuite préciser les arômes et le taux d'alcool utilisés dans la bière.
- Une bière peut être présentée dans plusieurs catégories, plusieurs styles.
- Plus d'informations sur : https://womenstrophy.com/faq.html

ISO 9001 BUREAU VERITAS Certification