

# VAGUAGE

[Nom masculin]

(Brasserie) : Opération du brassage dans la cuve.

## Étymologie :

De *vague* : râteau dont se servent les brasseurs pour remuer la bière, du latin *vagus* : vague.



Vagueur (Brasserie créée en 1833 à Monceau Saint Waast, Nord (59))

*[Dans] la méthode de brassage [du malt] par infusion ... on vague jusqu'à ce que la masse soit bien homogène. (Eugène Boullanger, Malterie Brasserie, 1934, p. 280).*



Le matériel de vagueage avec entrainement du vagueur par poulies et courroies. (Brasserie à Monceau Saint Waast, Nord (59))



LE FOUILLE-MOT



« Après on passe au brassage ! » Dessin de Jacques Rouxel, créateur des shadoks (1968)

*La seconde trempé s'opère avec une partie du moût remonté et bouillant , jusqu'à ce que l'on obtienne dans la masse une température de 52 à 57° ; on arrête alors le vagueage dans la cuve et on remonte en partie le grain et le liquide ... (Antoine Ronna, Les industries agricoles: sucrerie, distillerie, brasserie, .. 1869)*

*Vague, vagueage, vaguer. — En France on désigne communément sous le nom de vague une espèce de trident ou de grande fourche en fer ou en bois, barré transversalement et muni d'un long manche ; c'est l'instrument dont on se sert ... (G. Lacambre, Traité complet de la fabrication des bières, 1851).*