nieuws

Alken Maes verhoogt alcoholgehalte Maes Pils

nieuws

Brouwerij Alken-Maes herlanceert zijn topmerk Maes Pils. Het bier wordt voortaan gebrouwen met extra mout, extra hop en aan een hogere densiteit.

16 APRIL 2009 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:48

Lees meer over:
voedingsindustrie

Brouwerij Alken-Maes herlanceert zijn topmerk Maes Pils. Het bier wordt voortaan gebrouwen met extra mout, extra hop en aan een hogere densiteit, het alcoholgehalte stijgt van 4,9 naar 5,2 procent. Vanaf eind april komen er informatiecampagnes voor de consument, zo maakte Alken-Maes bekend. Met de herlancering gaat ook een nieuw logo gepaard.

Volgens Alken-Maes tapt de nieuwe Maes voortaan "een volmondigere pils" door het brouwen met extra mout zonder toevoeging van ruwe granen, maar blijft de typische smaak behouden door de onveranderde Maes-gist. "We kiezen bewust voor meer mout om Maes een voller karakter te geven", legt Bas Lansbergen, de brouwmeester van Alken-Maes, uit.

"In combinatie met extra Saazhop krijgt hij een extra, verfijnde bitterheid. Omdat we ook aan een hogere densiteit brouwen, is Maes Pils voortaan volmondiger, met een aangename hoptoets, maar met dezelfde fruitigheid en doordrinkbaarheid", zo luidt het.

Wat het nieuwe logo betreft, koos Alken-Maes ervoor de Maes-vatendragers, die al sinds 1968 het logo sieren, een meer dynamische look en een prominentere plaats te geven. Op het bierflesje van 25 cl is het buiklabel vervangen door een reliëfuitwerking van het logo, terwijl het bovendien een nieuw neklabel draagt. Ook het glas, de bierbak en het blik van Maes Pils hebben een nieuwe look gekregen.

Eind deze maand lanceert Alken-Maes een nationale multimediacampagne rond de vernieuwde pils en investeert het in zichtbaarheid op café en in de winkels. Daarna

komen ook grote acties in alle winkelpunten en alle Maes-cafés. Alken-Maes is de op een na grootste brouwer van België en stelt ongeveer vijfhonderd mensen te werk. Sinds mei 2008 maakt de brouwerij deel uit van Heineken.

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen
Crafted by Brigada