

Fabricação de cerveja sustentável com materiais de origem local

Enzima para cerveja de alta qualidade usando adjunto cervejeiro

As enzimas para fabricação de cervejas da dsm-firmenich, como a Brewers Compass®, permitem que as cervejarias substituam o malte por matérias-primas disponíveis localmente, como cevada, trigo, milho, arroz, sorgo e mandioca. O processo de malteação da cevada é responsável por cerca de 10-15% da pegada ecológica de uma cerveja. Mudar da produção de malte para cerveja de cevada permite uma redução de 10% no consumo de cevada e reduz o uso de água e energia. Ao preparar cerveja com 100% de cevada usando Brewers Compass®, a redução da pegada de carbono será normalmente superior a 60 quilogramas de CO2 por tonelada de cevada utilizada.

Como funcionam nossas soluções de adjuntos cervejeiros

A dsm-firmenich oferece uma variedade de enzimas para fabricação de cervejas que permitem que as cervejarias aumentem a quantidade de adjuntos em suas cervejas, mantendo o mesmo sabor. A escolha do produto enzimático depende do tipo de matéria-prima utilizada e das especificações do produto final exigidas.

O **Brewers Compass®** é uma mistura de enzimas líquidas otimizada que é adicionada no início da maceração para aplicações em que 20% a 100% de cevada for usada. Ele complementa as enzimas presentes na cevada (principalmente β -amilase e exo-peptidase) e fornece todas as outras enzimas necessárias para uma fermentação eficaz da cevada num único produto líquido. Sua composição única contém uma mistura otimizada de α -amilases clássicas, endoproteases, beta-glucanases e hemicelulases.

Com a próxima geração **Brewers Compass® SMART**, oferecemos uma solução abrangente especialmente selecionada para receitas desafiadoras contendo até 30%-50% de cevada ou trigo.

Preparando cerveja com outros adjuntos

O **MATS L Classic** é uma α -amilase bacteriana termoestável líquida que garante a liquefação do amido ao usar adjuntos com alta temperatura de gelatinização, como milho, arroz e mandioca, ao mesmo tempo que melhora o rendimento do extrato.

Controle de atenuação

Maxadjunct Beta L é uma mistura enzimática líquida de uma amilase maltogênica e uma α -amilase termoestável. Ele pode aumentar os níveis de atenuação de 60-75% para 75-80%, permitindo a sacarificação do amido acima de 70°C e liberando maltose. O Maxadjunct Beta L também permite a fabricação de cerveja adjunta sem um cozinhador de cereais e usando um processo de infusão, economizando energia e capacidade da cervejaria.

A **Amigase Mega L** também é uma enzima líquida, que aumenta os níveis de atenuação para mais de 84%, principalmente pela conversão de amido em glicose. Com esta solução enzimática o "drinkability" da cerveja pode ser facilmente ajustado e ela é frequentemente utilizada para a produção de cervejas light/diet.

O Brewers Compass® imita o poder diastático do malte

Atividades enzimáticas		
Malte	Cevada	Brewers Compass®
α -Amylase	←	α -Amylase
β -Amylase	β -Amylase	
Limite Dextrinase		
Peptidases	Peptidases	
Endo-proteases	←	Endo-proteases
β -Glucanase	←	β -Glucanase

Se toda cerveja produzida nos EUA fosse feita com 100% de cevada e Brewers Compass®



Apoiando você, seja qual for o desafio

Você pode melhorar sua pegada de CO₂ com Brewers Compass® e com o apoio de nossa equipe global de mestres cervejeiros. Nossos especialistas trabalham lado a lado com você para atingir suas metas de sustentabilidade.

Para maiores informações :



Although diligent care has been used to ensure that the information provided herein is accurate, nothing contained herein can be construed to imply any representation or warranty for which we assume legal responsibility, including without limitation any warranties as to the accuracy, currency or completeness of this information or of non-infringement of third party intellectual property rights. The content of this document is subject to change without further notice. This document is non-controlled and will not be automatically replaced when changed. Please contact us for the latest version of this document or for further information. Since the user's product formulations, specific use applications and conditions of use are beyond our control, we make no warranty or representation regarding the results which may be obtained by the user. It shall be the responsibility of the user to determine the suitability of our products for the user's specific purposes and the legal status for the user's intended use of our products.

Our General Terms and Conditions of Sale ("GCS") apply to and are part of all our offers, agreements, sales, deliveries and all other dealings. The applicability of any other terms and conditions is explicitly rejected and superseded by our GCS. The current version of our GCS is available at <https://www.dsm-firmenich.com/corporate/legal-privacy/t-cs.html>, a hard copy of which will be forwarded upon your request. ©2024, dsm-firmenich group.