

No mundo todo, cervejas de baixa caloria estão ganhando o terreno que pertence às cervejas tradicionais. Podemos afirmar com segurança que não se trata de um modismo – a cerveja *light* chegou para ficar. Attenuzyme® Flex ajuda a tornar a cervejas *light* saborosa uma realidade.

BOAS NOVAS PARA OS AMANTES E FABRICANTES DE CERVEJA

Attenuzyme Flex é a nova solução da Novozymes em resposta à crescente demanda por cervejas *light*. A batalha contra a obesidade tornou os consumidores cada vez mais conscientes sobre o consumo de calorias. Eles muitas vezes vão em busca de produtos *light* e com baixo teor de carboidratos, sempre que o paladar e a aparência não são afetados. Nos EUA, a metade das cervejas comercializadas é do tipo *light*, e estima-se que o mercado de cervejas *light* e de baixa caloria irá crescer mais rapidamente do que o de cervejas tradicionais.

Uma nova ferramenta para os cervejeiros

A mais nova adição ao portfólio de enzimas da Novozymes para a produção de cerveja é o Attenuzyme Flex, que foi recebido com muito entusiasmo pelas cervejarias do mundo todo. Como qualquer outro processo de produção, as cervejarias estão sempre buscando controle e economia de processo mais eficazes, e as enzimas são uma solução natural para ambos.

«Comparada à primeira geração de Attenuzyme, o Attenuzyme Flex é uma mistura aprimorada das atividades enzimáticas que trabalham em sinergia com as amilases que existem naturalmente no malte», informou Ricardo Gerlack, Cientista de Cervejaria de Soluções para o Cliente da Novozymes. «A combinação destas atividades enzimáticas propicia a quebra rápida e eficaz do amido disponível em açúcares fermentáveis».

O Attenuzyme Flex é um produto do tipo tudo-em-um de dose única que contém um componente de pululanase singular, assegurando um processo mais rápido e um desempenho mais consistente. E o melhor de tudo é que o Attenuzyme Flex tem um ótimo desempenho sob as condições usuais de mostura e não requer que seja feita qualquer modificação no processo.

Economia de tempo e energia

A produção de cerveja altamente atenuada requer um tempo de mostura maior, o que pode diminuir a capacidade da cervejaria. O Attenuzyme Flex torna possível a redução do tempo de mostura, assegurando a melhor utilização da capacidade da cervejaria.

Quando adicionado à mostura principal no início do processo, o Attenuzyme Flex diminui o tempo de conversão em até 50%, mantendo a atenuação desejada. A quantidade otimizada de enzimas usadas depende do grau de atenuação desejado, tempo de mostura e temperatura. A conversão mais rápida possibilita que o tempo gasto para a produção da cerveja de alta atenuação seja igual ao da cerveja padrão. O resultado é um processo mais rápido, uma capacidade elevada para a cervejaria e uma economia significativa, tanto de tempo quanto de energia.

«O Attenuzyme Flex permite que as cervejarias façam a atenuação de mosto em maior escala,»

O Attenuzyme® Flex facilita a produção da cerveja *light* mais saborosa que as mulheres tanto apreciam.

