



Prodooze

Cervejas sem álcool

com qualidade !

Como a cerveja sem álcool pode ser produzida?

Cerveja sem álcool

A cerveja sem álcool varia no teor de álcool, pois a definição de "cerveja sem álcool" varia entre os países.

 0% ou 0,0% ou Zero Álcool **≤0,05%** Sem álcool **≤0,5%**

Cervejas com baixo teor alcoólico também são comuns. Cervejas com teor alcoólico igual ou inferior a 0,5% podem ser classificadas como sem álcool. Com 0,5% a 2% são consideradas de baixo teor alcoólico.

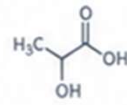


Diluição



Os cervejeiros usam malte extra e mosto durante a produção para obter uma cerveja mais concentrada.

Após a fermentação, os cervejeiros adicionam água para diluir a cerveja até a concentração desejada.



Ácido láctico

Os cervejeiros ajustam a acidez da cerveja adicionando ácidos orgânicos e, em seguida, carbonatam.



Desalcoholização

Os cervejeiros podem produzir cervejas normalmente e depois remover o álcool. Existem várias maneiras de fazer isso.

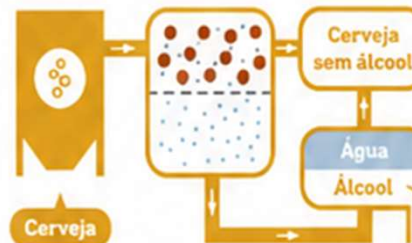
Destilação

O aquecimento da cerveja remove o álcool, que ferve a uma temperatura mais baixa que a água. Mas isso também remove o sabor. A destilação a vácuo reduz a temperatura em que o álcool ferve, preservando mais sabores.



Filtração por membrana

Alguns cervejeiros usam membranas que deixam passar a água e o álcool, mas não os compostos de sabor. Eles então adicionam de volta a água à cerveja.

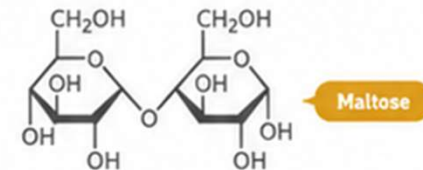


Fermentação limitada

Outros cervejeiros modificam a fermentação para reduzir o teor alcoólico da cerveja resultante.

Leveduras especiais

Alguns cervejeiros usam cepas específicas de leveduras que não conseguem fermentar a maltose, o principal açúcar do malte, e produzem pouco álcool.



Fermentação de contato a frio

A fermentação em baixa temperatura produz pouco etanol, mas não produz outros compostos de sabor.

Outros métodos

Outros métodos incluem limitar açúcares fermentáveis no mosto ou remover leveduras antes que muito álcool tenha sido produzido.

Desafios tecnológicos da cerveja sem álcool

1. Limitar o teor alcoólico da cerveja ao nível desejado

2. Obter sabor próximo ou igual ao da versão original com álcool.

- Sensação alcoólica
 - O álcool contribui para o equilíbrio sensorial da cerveja.
- Corpo
 - O álcool contribui com a sensação de corpo.
 - Cervejas com fermentação interrompida têm, em geral, OG mais baixa. para que não se exceda o limite de 0,5% ABV.
- Sabor de mosto (doce, fenólico, cereais)
 - A fermentação interrompida não transforma o mosto por completo.

3. Estabilidade microbiológica.

- Pouco ou nenhum álcool como inibidor de contaminantes.
- $\text{pH} > 4,5$ devido à pouca formação de ácidos orgânicos (pouca fermentação).



Soluções tecnológicas para cervejas sem álcool

NA05 - Levedura “maltose negativa”

- Metaboliza apenas glicose, frutose ou sacarose.
- Açúcares maiores como maltose, maltotriose ou dextrinas, não são fermentados.
- O controle da mostura limitando os teores de glicose já é suficiente para limitar o teor de álcool formado.
- POF negativa

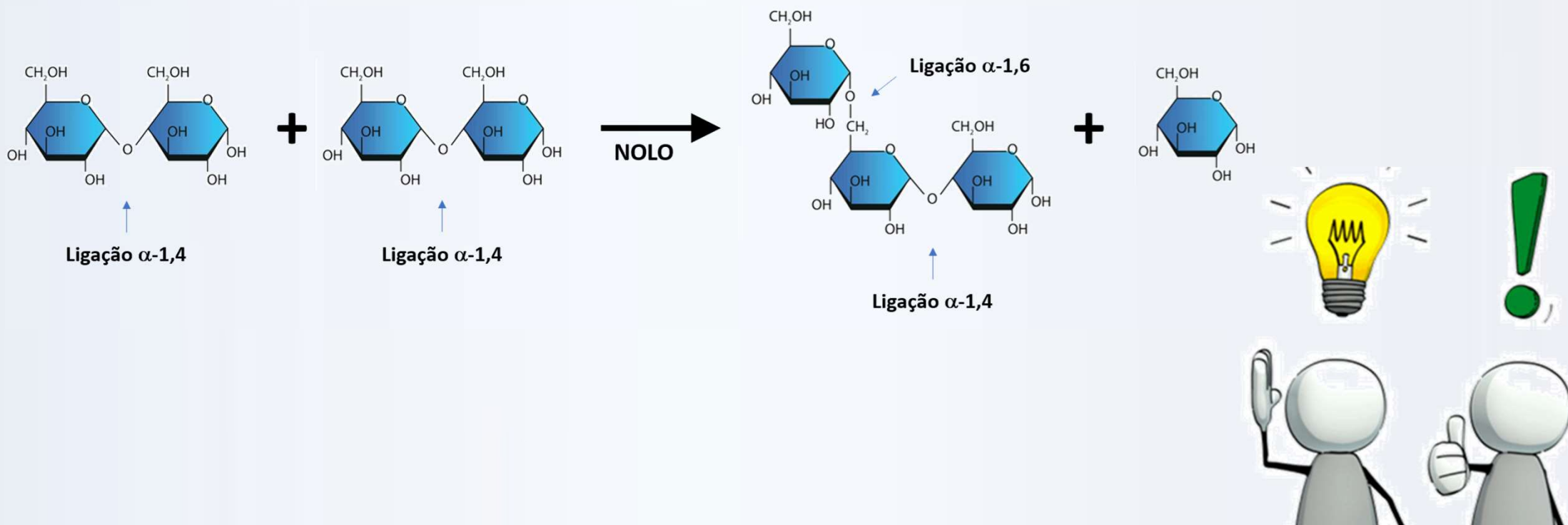


Soluções tecnológicas para cervejas sem álcool

Prodooze NOLO

Enzima que hidrolisa a maltose produzindo glicose e isomaltoses.

- O corpo da cerveja é melhor percebido.
- Sabor doce / de mosto / fenólico fica significativamente reduzido.
- Mosto pode ser diluído 50% com água (uso de 50% da matéria-prima). Menor custo.



Soluções tecnológicas para cervejas sem álcool

AROMAS NATURAIS

As cervejas sem álcool modernas levam aromas naturais em sua lista de ingredientes. Aromas são considerados indispensáveis para o arredondamento do paladar.

Buzzpotent

- Aumenta a percepção de carbonatação e mascar os sabores indesejados de mosto.
- Dosagem recomendada: 0,09% (0,9 g / litro de cerveja)

Alcopotent

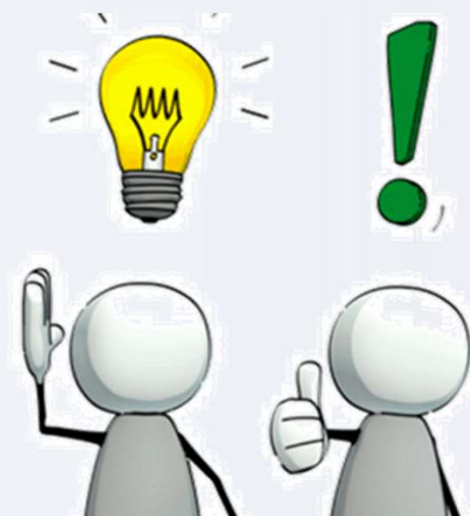
- Sensação alcoólica para equilíbrio sensorial e aproximação com a versão original.
- Dosagem recomendada: 0,035% (0,35 g / litro de cerveja)

Aromas e sabores de cerveja / fermentação

- Lager Beer - dosagem recomendada: 0,04% (0,4 g / litro de cerveja)

Aromas e sabores de lúpulo

- Hops Saaz – dosagem recomendada: 0,01% (0,1 g / litro de cerveja)



Cerveja sem álcool é com tecnologias Prodooze!



AROMAS NATURAIS

NA05

LEVEDURA MALTOSSE NEGATIVA



PRODOOZE NOLO

ENZIMA DE TRANSFORMAÇÃO DA MALTOSSE