

Por todo el mundo, la cerveza baja en calorías está ganando terreno frente a las cervezas tradicionales y no es sólo una tendencia, sino que la cerveza ligera ha llegado para quedarse. Attenuzyme® Flex ayuda a elaborar una cerveza ligera y sabrosa.

BUENAS NOTICIAS PARA LOS AMANTES Y FABRICANTES DE CERVEZA

Attenuzyme Flex es la solución de Novozymes a la creciente demanda de cervezas ligeras. Debido a la lucha contra la obesidad, los consumidores son más conscientes de su consumo de calorías y eligen productos ligeros y bajos en carbohidratos, siempre que su sabor y aspecto no hayan sido afectados. En EE.UU., un 50% de la cerveza vendida es ligera y se prevé que el mercado de cerveza ligera y baja en calorías crecerá más rápidamente que el mercado de la cerveza tradicional.

Un nuevo instrumento para las cervecerías

La adición más reciente a la gama de enzimas de Novozymes para cervecería, Attenuzyme Flex, ha sido muy bien recibida por las cervecerías de todo el mundo. Como en cualquier otra producción, también las cervecerías están buscando un control de proceso eficiente y economía mejorada y las enzimas representan una solución natural.

«Comparado con la primera generación de Attenuzyme, Attenuzyme Flex es una mezcla optimizada de actividades enzimáticas que funciona sinérgicamente con las amilasas naturales de la malta,» dice Ricardo Gerlack, Científico de Cervecería de Soluciones para Clientes de Novozymes. «La combinación de estas actividades

enzimáticas descompone rápida y eficientemente el almidón presente en azúcares fermentables.»

Attenuzyme Flex es un producto completo de dosificación única que contiene un componente único de pululanasa patentado que asegura un proceso más rápido y un desempeño más consistente. Attenuzyme Flex funciona óptimamente en las condiciones de maceración estándar y no requiere cambios del proceso.

Ahorro de tiempo y energía

La elaboración de una cerveza altamente atenuada requiere una maceración prolongada lo cual puede reducir la capacidad de la sala de cocción. Attenuzyme Flex permite reducir el tiempo de maceración, aprovechando mejor la capacidad.

Cuando se añade al principio de la maceración principal, Attenuzyme Flex puede reducir el tiempo de conversión en hasta un 50%, conservando la atenuación deseada. La dosis de enzima depende del grado de atenuación deseado, el tiempo de maceración y la temperatura. La conversión reducida permite elaborar una cerveza altamente atenuada en el mismo tiempo que una cerveza estándar. El resultado es un proceso más rápido, un aumento de capacidad y un gran ahorro de tiempo y energía.



Attenuzyme® Flex facilita la elaboración de una sabrosa cerveza ligera que les gusta a las mujeres.

► «Attenuzyme Flex permite realizar un rango más amplio de atenuación del mosto, desde cervezas altamente atenuadas como las cervezas bajas en calorías y ligeras, hasta las que requieren sólo un pequeño ajuste de la atenuación,» explica Søren Lund, Gerente de Mercadotecnia Regional de Novozymes para Cervecería. «El perfil de azúcar es más favorable con una relación más baja de glucosa/maltosa en comparación con el mosto producido con enzimas regulares a base de glucoamilasa, especialmente para los pequeños ajustes de la atenuación. Un mejor perfil de azúcar significa un mejor desempeño de la levadura lo cual produce un perfil de sabor más agradable.»

Attenuzyme Flex se inactiva durante la ebullición del mosto y se considera un coadyuvante tecnológico. Además, la reducción de la dosis de enzima por cocimiento reduce también los problemas de filtración del mosto y de eliminación de floculación de proteínas durante el descanso caliente, frecuentes en los mostos altamente sacarificados.

Cerveza para las mujeres

Las cervezas bajas en calorías y en carbohidratos suelen atraer a las mujeres y será interesante ver si estas cervezas más saludables inspiran a más mujeres a elegir cerveza en lugar de una bebida mezclada o vino. Según los expertos de mercado, es probable que en el futuro los esfuerzos de comercialización se destinarán a las mujeres, un cambio importante en un mercado que tradicionalmente se ha dirigido sólo a los hombres.

Otra vez un producto de Novozymes vuelve a contribuir al bien de todos. Las cervezas más saludables, con menos calorías y elaboradas con menos energía, son el resultado cuando las cervecerías cambian a Attenuzyme Flex. Además, es un placer que los consumidores estén también listos para el cambio. ■

«Las cervezas ligeras han llegado para quedarse y Attenuzyme® Flex puede ayudar a las cervecerías a cumplir con esta necesidad de los consumidores,» dice Søren Lund, Gerente de Mercadotecnia Regional de Novozymes para Cervecería.

MÁS INFORMACIÓN
Søren Lund
shl@novozymes.com



ATENDER A

Novozymes ha elegido la ciudad de Blair, Nebraska, para su nueva planta de producción de 80–100 millones de dólares US. La planta producirá enzimas para el etanol combustible basado en maíz y, más tarde, enzimas para la producción de etanol celulósico.



Boceto de la nueva planta de enzimas que estará lista en el 2010.

La planta nueva se situará en un terreno de unos 120.000 m² en el Biorefinery Campus en Blair, unos 40 km al norte de Omaha en el estado de Nebraska, EE.UU. Novozymes espera sacar la primera paletada de tierra en el 2008 e iniciar las operaciones a finales del 2010.

Empieza la búsqueda

«La búsqueda de un lugar perfecto empezó hace 18 meses,» dice Per Olesen, Vicepresidente y Presidente de Proyecto de Novozymes. «Nuestro objetivo fue encontrar la zona más económica y eficiente para proveer a nuestros clientes de etanol combustible de EE.UU. Al principio, buscábamos por todo el mundo.»