

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.



► beneficiando desde as cervejas altamente atenuadas até as de baixa caloria e do tipo *light*, ou mesmo aquelas que necessitam somente de ajuste fino da atenuação», revelou Søren Lund, Gerente Regional de Marketing para Cervejaria da Novozymes. «O perfil de açúcares é mais favorável quando a relação glicose-maltose é mais baixa comparada ao mosto produzido com enzimas tradicionais à base de glucoamilase, especialmente no caso dos ajustes finos de atenuação. Um perfil de açúcares mais aprimorado significa melhor desempenho da levedura, resultando em um melhor perfil de sabor».

O Attenuzyme Flex é inativado durante a fervura do mosto, sendo considerado um auxiliar de processo. Ademais, a redução da carga enzimática por brassagem reduz os problemas de filtração do mosto e de redução da estabilidade da espuma, geralmente observados em mosto altamente sacarificado.

Cerveja para as moças

As cervejas de baixa caloria e com baixo teor de carboidratos geralmente são mais procuradas pelas mulheres, e vai ser interessante observar como estas cervejas mais saudáveis serão as preferidas por um número cada vez maior de mulheres, ao invés de um coquetel ou um copo de vinho. Os especialistas do mercado acreditam que as novas abordagens de marketing mais direcionadas provavelmente focarão no segmento feminino nos próximos anos – uma grande mudança em um mercado que tradicionalmente é direcionado exclusivamente para o público masculino.

Mais uma vez um produto da Novozymes dá a sua contribuição para um bem maior. Cervejas mais saudáveis com menos calorias e consumo reduzido de energia são os resultados obtidos pelas cervejarias que mudam para o Attenuzyme Flex. E é muito bom saber que os consumidores também estão prontos para esta mudança. ■

«As cervejas *light* chegaram para ficar, e o Attenuzyme® Flex ajuda as cervejarias a suprir esta necessidade dos consumidores», declarou Søren Lund, Gerente Regional de Marketing para Cervejaria da Novozymes.

PARA MAIORES INFORMAÇÕES
Søren Lund
shl@novozymes.com



CONHECEN

A Novozymes escolheu a cidade de Blair, no estado norte-americano de Nebraska para instalar a sua nova unidade de produção de USD 80-100 milhões. Ela irá produzir enzimas para o etanol combustível obtido com o milho, e mais tarde, enzimas para a produção do etanol celulósico.



Desenho da nova planta de enzimas projetada para estar pronta em 2010.

As novas instalações serão construídas em uma propriedade de 30 acres que pertence ao Biorefinery Campus em Blair, aproximadamente a 40 km ao norte da cidade de Omaha, no estado de Nebraska. A Novozymes prevê o início das obras para 2008 e o início das operações no final de 2010.

E a busca inicia

«A busca pelo local ideal começou há 18 meses,» contou Per Olesen, Vice Presidente e chefe de projeto da Novozymes. «O nosso objetivo era encontrar uma área que fosse a mais econômica e eficiente possível, de onde pudéssemos abastecer os nossos clientes norte-americanos de etanol combustível. Para começar, não limitamos as nossas opções; começamos a busca de um local para instalar a usina pelo mundo todo».