

CO₂ REDUCIDO, EL MISMO GRAN SABOR.

Los cerveceros utilizan enzimas para ayudar a aumentar su productividad y Novozymes cumple con sus necesidades con una innovación avanzada. La innovación más reciente de Novozymes, elaboración de una deliciosa cerveza utilizando cebada al 100%, permite a los cerveceros reducir las emisiones de CO₂ asociadas con su producción. Junto con la cervecería danesa Harboe, Novozymes ha investigado los beneficios ofrecidos por esta nueva solución revolucionaria.

Las soluciones enzimáticas de Novozymes no son nuevas para el mundo de la cervecería. Durante décadas, Novozymes Termamyl® ha sido la solución preferida para controlar los costos en la cocción de cereales y para mejorar el rendimiento. Desde su lanzamiento en el 2007, Novozymes Ultraflo® Max se aceptó rápidamente como la mejor solución para filtración de cerveza, y la gama de productos Novozymes Ceremix® se ha convertido en el estándar para mejorar la productividad cuando se elabora cerveza con malta y adjuntos de calidad variante.

Y desde luego, la utilización de enzimas no es nada nuevo para Harboe. Esta cervecería fue una de las primeras en emplear abiertamente los catalizadores propios de la naturaleza para potenciar sus procesos y ha colaborado con Novozymes durante tres décadas.

«Hemos utilizado las soluciones de Novozymes para la clarificación y filtración y recientemente hemos realizado pruebas con Novozymes Attenuzyme® Flex,» dice Bernd Griesse, Presidente de la Cervecería Harboe. «Queríamos trabajar más con la cebada que la malta, principalmente porque la calidad de la malta varía mucho, y por eso estábamos ansiosos por colaborar con Novozymes en este interesante proyecto.»

La larga tradición de innovación y originalidad de ambas empresas ayudó a consolidar su colaboración. Desde hace años Harboe trabaja con éxito con la tecnología enzimática por lo que esta colaboración era obvia.



Un brote de cebada que ha inspirado una revolución de cervecería.

Una idea germinó y cambió las reglas del juego

La clave tanto para la elaboración de cerveza como el nuevo y revolucionario producto de Novozymes es la cebada. Novozymes Ondea® permite realzar lo mejor de la cebada y elaborar deliciosas cervezas a partir de la cebada como única materia prima. Esta solución enzimática ofrece una libertad y flexibilidad sin precedentes y la posibilidad de reducir verdaderamente la huella de carbono.

«Este sencillo proceso cambiará el futuro de la cervecería.»

«Este sencillo proceso cambiará el futuro de la cervecería,» dice Niels Elvig, Jefe de Proyecto de I+D para Novozymes Ondea. «Nuestra solución actúa en sinergia con las enzimas naturales presentes en la cebada

durante un programa de maceración por infusión. Además, funciona con todo el equipo estándar de la sala de cocción. La solución líquida es tan robusta que puede utilizarse con diferentes tipos de cebada procedentes de varias zonas geográficas.»

Los extraordinarios beneficios de Ondea superan muchos de los retos que enfrenta actualmente la industria cervecera.

«Las cervecerías modernas están bajo una presión constante para mejorar su productividad y aumentar el ahorro de costos. Las partes interesadas de las empresas requieren que las cervecerías aumenten su responsabilidad social y los consumidores exigen marcas nuevas en su incesante búsqueda de bebidas nuevas,» dice Patrick Patterson, Director de Mercado de Novozymes para bebidas. «Elaborar cerveza con Ondea es la respuesta a muchos de estos retos: elaborar una deliciosa cerveza ahorrando al mismo tiempo un máximo de cos-

¿QUIÉN LO PENSARÍA?

La impresionante Cervecería Harboe, en la bella localidad de Skælskør en el sur de la isla de Selandia, Dinamarca.



CEBADA AL 100% = CERVEZA EXCELENTE

La cebada es tradicionalmente la principal materia prima en la elaboración de cerveza. Para convertir los granos de cebada en mosto fermentable se necesitan enzimas para descomponer las paredes celulares y liberar aminoácidos y azúcares simples para el crecimiento de la levadura.

Novozymes Ondea® Pro permite producir un mosto estándar fermentable a partir de cebada al 100% con 2 horas de maceración. Los mostos producidos con Ondea Pro a partir de cebada al 100% pueden emplearse como base para crear cualquier tipo de cerveza deliciosa. La gama de productos Ondea permite realizar lo mejor de la cebada y Ondea Pro es la primera solución lanzada de esta gama innovadora.



utiliza cebada en combinación con malta. La filtración del mosto y de la cerveza resulta excepcionalmente eficiente y comparable al desempeño esperado cuando se emplean maltas bien modificadas.

«Lo interesante es que nuestras pruebas entre consumidores han demostrado que el número de personas que prefieren cerveza elaborada con cebada y cerveza elaborada con malta es igual,» dice Søren Højfeldt Lund, Gerente de Mercadotecnia Regional de Novozymes para cervecería. «Realizamos pruebas entre consumidores en Dinamarca y Alemania, ofreciendo a los participantes dos cervezas a ciegas de Harboe: una cerveza tipo Pilsen normal y una elaborada con cebada al 100%. Los resultados indicaron que a los participantes les gustaba el sabor de la cerveza de cebada tanto como les gustaba la cerveza de malta y expresaron interés por comprarla.»

Reducción creativa de las emisiones de CO₂

Teniendo en cuenta que los consumidores actuales están muy conscientes del impacto medioambiental de la industria y del consumo creciente, es evidente que los productos que eligen deben ser elaborados según altas normas éticas. Las soluciones enzimáticas que aumentan la productividad ofrecen a la industria cervecera una ventaja ecológica y considerando que la mayor contribución de la producción de cerveza a la huella de carbono en cuanto a materias primas procede de la malta, Ondea eleva la sostenibilidad de la cervecería a un nivel nuevo.

«Si 18 toneladas de malta son sustituidas por cebada, las emisiones de gases invernadero se reducen en un 8%, correspondiente a las emisiones anuales de un automóvil particular,» dice Niels Kildegaard, Gerente de Lanzamientos de Novozymes. «Considerando que

a menudo las cervecerías situadas en zonas sin una agricultura de cebada para malteado bien desarrollada tienen que importar malta, la cerveza elaborada con cebada al 100% les permite respaldar a los agricultores locales utilizando cebada local. Así se ahorran costos de transporte, reduciendo todavía más la huella de carbono de la cervecería.»

Harboe ha incorporado la sostenibilidad ofrecida por Ondea Pro para crear una interesante marca nueva que satisface los gustos del mercado consciente del medio ambiente.

«Nuestra cerveza más reciente, Clime8, ahorra más de 8 g de CO₂ por unidad producida,» dice Ruth Schade, Directora de Finanzas de Harboe. «Clime8 combina la innovación con un excelente sabor, ¡demostrando que durante los últimos 125 años Harboe ha albergado tanto las buenas ideas como la cerveza excepcional!»

Ondea realiza lo mejor de la cebada, elaborando una cerveza excelente con menos impacto medioambiental. A medida que las cervecerías innovadoras como Harboe incorporan la tecnología reciente con el fin de ampliar sus posibilidades y crear nuevas marcas innovadoras, parece que el futuro de la cervecería está cambiando y mejorando ante nuestros ojos. ■

tos de materias primas, mejorar la productividad, crear bebidas nuevas y reducir la huella de carbono.»

Libertad, flexibilidad, calidad y sabor

La calidad variante de la malta y el hecho de que a menudo la malta representa la mayor parte de los costos de materias primas, han alentado a las cervecerías a buscar alternativas eficientes que no influyan sobre la experiencia del consumidor.

«En Dinamarca es posible conseguir una cebada de buena calidad,» dice Martin Schade, Director de Harboe. «Ondea Pro nos permite respaldar nuestra economía local mientras aceleramos nuestra productividad. Es un proceso más estable y robusto que nos ofrece mucha más flexibilidad con la cebada que utilizamos.»

Con Ondea Pro el rendimiento del extracto es mayor de lo que normalmente es el caso cuando se

MÁS INFORMACIÓN

Søren Højfeldt Lund
shl@novozymes.com

LEA MÁS

www.ondeabrewing.com