



## CERVEJARIA

**A Prozyn oferece soluções completas e inovadoras para a indústria cervejeira.**

Com amplo portfólio de enzimas e outros bioingredientes, o time de especialistas da Prozyn desenvolve soluções que criam valor para os seus clientes.



## Líder em enzimas para a indústria cervejeira

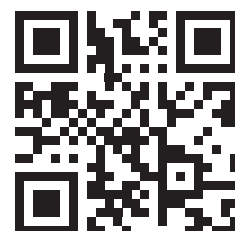
Especializada na aplicação de enzimas e outros bioingredientes, a Prozyn atua de forma dinâmica, com sólida experiência no setor cervejeiro. É uma das poucas empresas no cenário mundial a desenvolver inovações com base na tecnologia de enzimas.

Apoiada nessa tecnologia, a Prozyn é capaz de atender as necessidades mais específicas de cada cliente, criando valor sob a ótica do custo de formulação, eficiência de processo, aumento do rendimento, qualidade e inovação.

**Nós fazemos a diferença no seu negócio,  
para o seu negócio fazer diferença no mundo.**



**Aponte a câmera  
do celular**



**e acesse conteúdos  
exclusivos**

# BRASSAGEM



## Produto

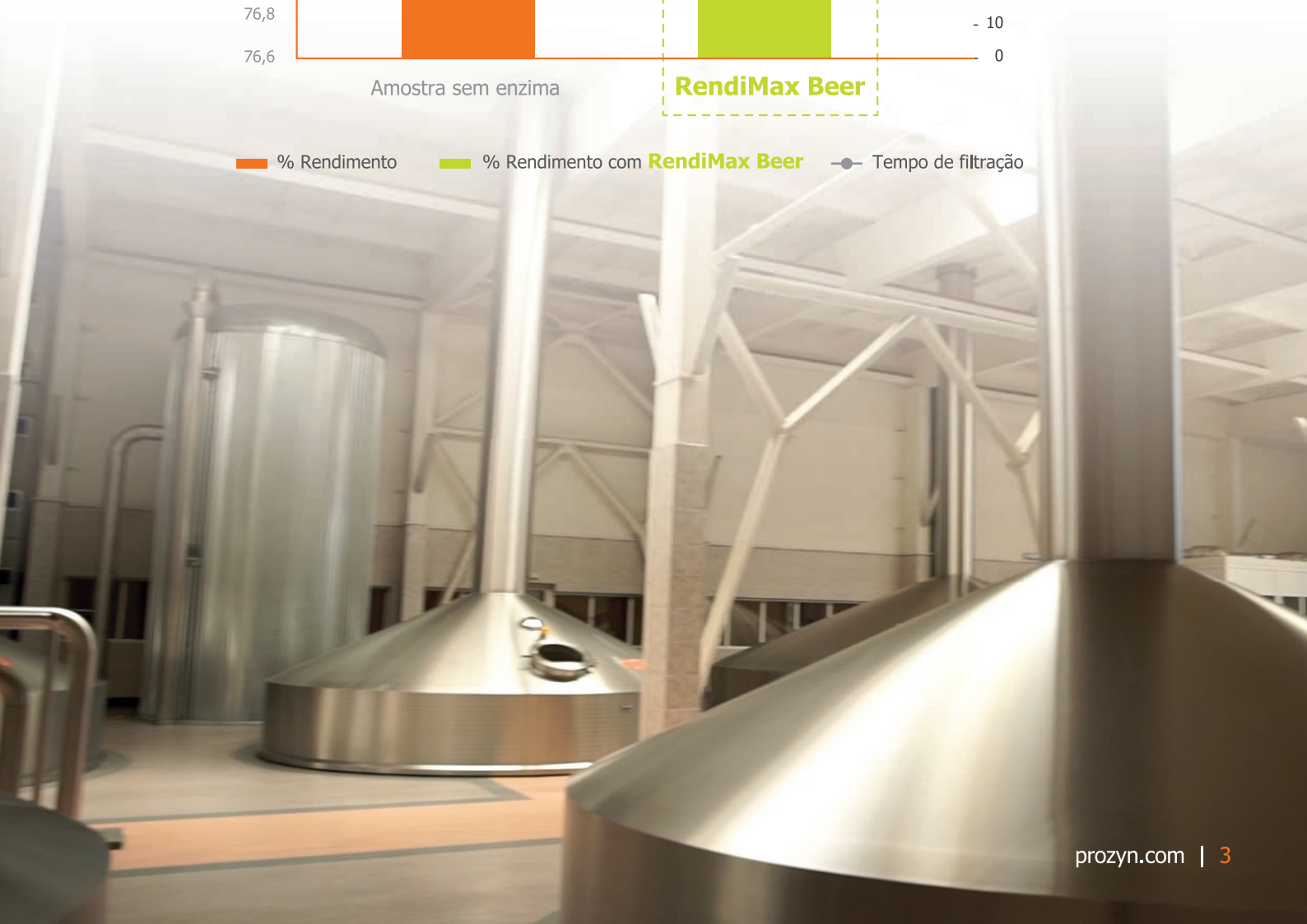
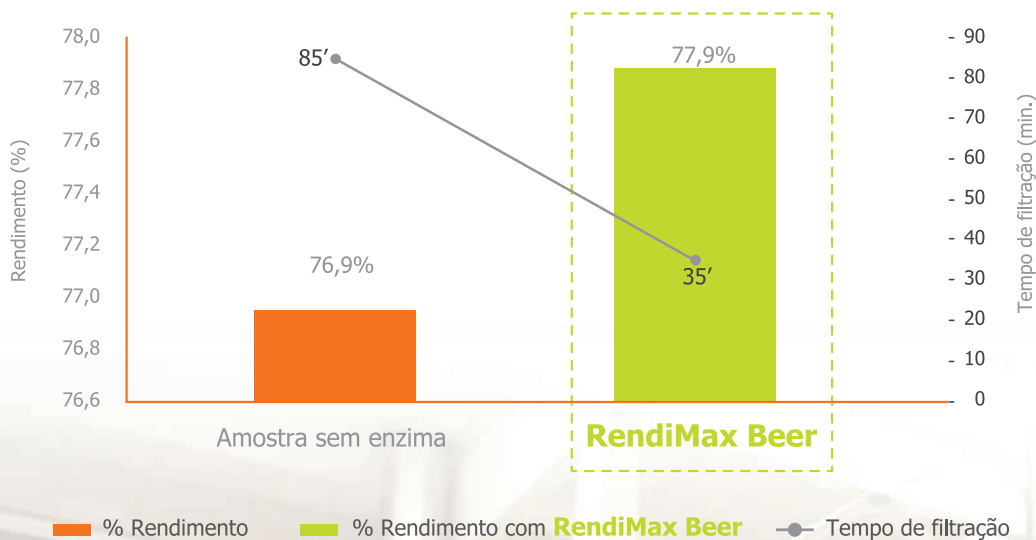
### RendiMax Beer

Solução enzimática para melhorar o rendimento na sala de brassagem e reduzir custos de produção

## Benefícios

- Proporciona maior rendimento na sala de brassagem quando comparado com as enzimas tradicionais
- Reduz o tempo de filtração do mosto
- Permite ciclos de filtração maiores e mais estáveis
- Reduz os custos de produção (CIP e auxiliares filtrantes)
- Reduz a perda de extrato

### Análise de rendimento e tempo de filtração





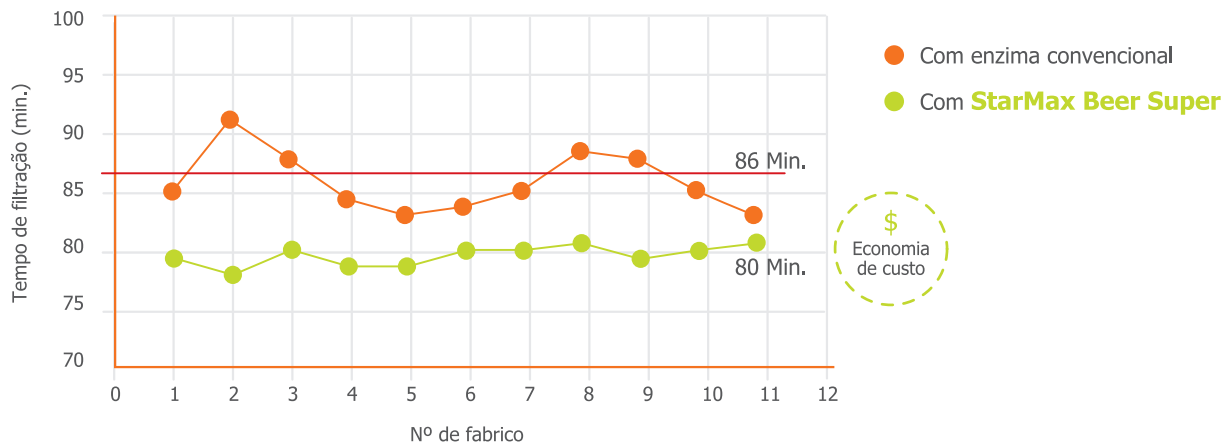
Produto	Benefícios
<p><b>StarMax Beer Super</b></p> <p>Solução enzimática termoestável de última geração para cozimento de adjuntos, que permite trabalhar com maior teor de sólidos</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rápida redução da viscosidade, permitindo maior eficiência na liquefação do adjunto</li><li>• Aumenta a capacidade útil da tina de cocção de adjunto</li><li>• Reduz o tempo de processo, otimizando gastos energéticos</li><li>• Proporciona altas concentrações de adjunto sólido (Processo <i>High Gravity</i>)</li></ul>

### Tempo de sacarificação da mostura (Teste de iodo)



Com a utilização de **StarMax Beer Super**, houve uma redução de 5 minutos no tempo de hidrólise do amido.

### Tempo de clarificação do mosto\*



\*Tecnologia - Filtro prensa



Produto

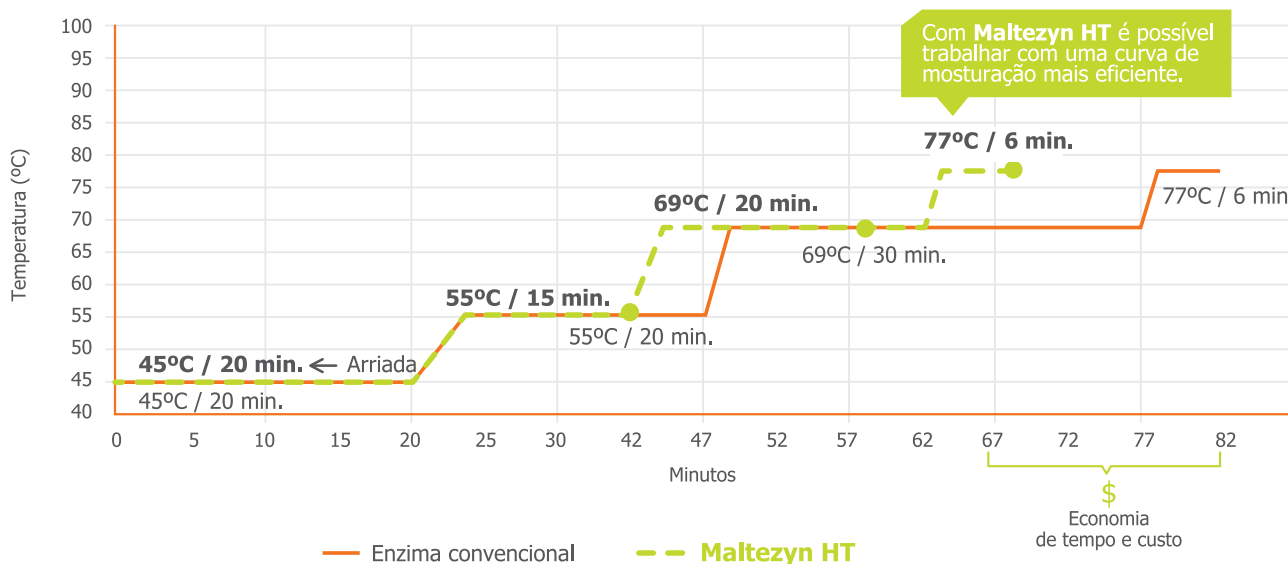
Benefícios

## Maltezyn HT

Solução enzimática para produção de mosto puro malte ou mosto com elevado teor de cereais não maltados

- Elimina riscos causados pelas variações do malte
- Promove rápida redução da viscosidade do mosto
- Reduz o tempo de processo e os gastos energéticos
- Evita a retrogradação do amido no caso de interrupções no processo
- Reduz os custos com a substituição de malte por cereais não maltados
- Proporciona a produção de mostos com maior extrato (Processo *High Gravity*)

### Curva de mosturação



## FiltraMax Beer

Solução enzimática para filtração de cervejas à base de beta-glucanases de última geração

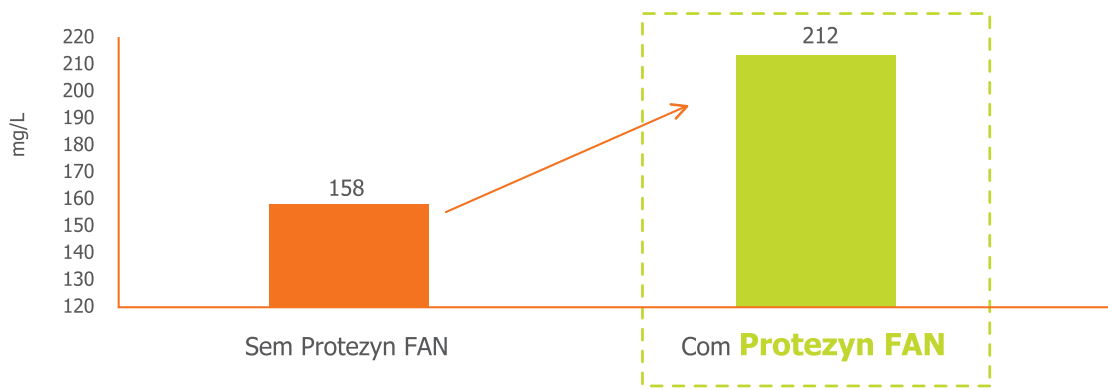
- Promove maior filtrabilidade do mosto com menor custo/dose
- Reduz a viscosidade do mosto de forma rápida
- Propicia menor tempo de contato com a casca do malte e, conseqüentemente, menor extração de polifenóis
- Aumenta os ciclos de filtração da cerveja, com conseqüente economia de elementos filtrantes
- Reduz a perda de extrato





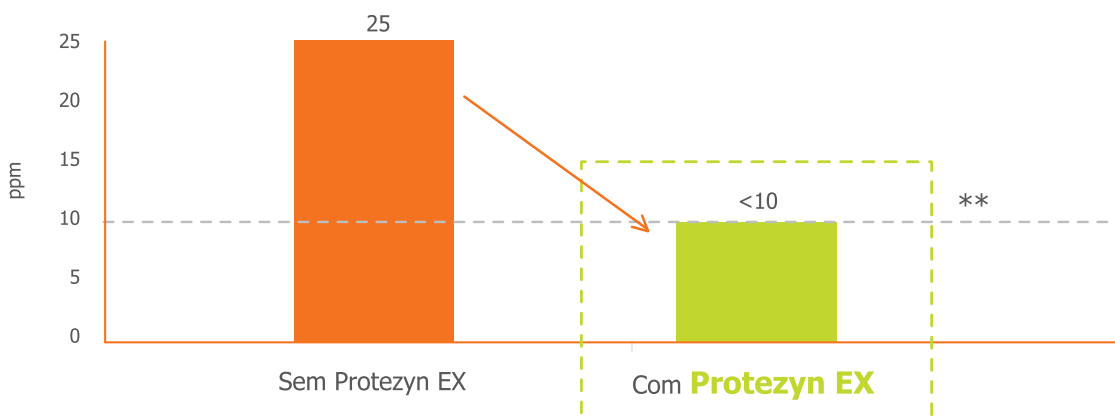
Produto	Benefícios
<b>Protezyn FAN</b> Solução enzimática para aumento de FAN	<ul style="list-style-type: none"><li>• Proporciona maior disponibilidade de FAN para leveduras</li><li>• Melhora o arranque da fermentação</li><li>• Permite mosturações com rampas proteolíticas mais elevadas, reduzindo o tempo de mosturação, promovendo economia de energia e reduzindo oxidação por inativação de LOX (Lipoxigenase) na mostura</li></ul>

### Determinação de FAN no mosto



<b>Protezyn EX</b> Tecnologia enzimática para cerveja <i>gluten free</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hidrolisa de forma controlada as proteínas do glúten, possibilitando a produção de cerveja <i>gluten free</i></li></ul>
---	---

### Determinação do teor de glúten\* na cerveja (Método analítico Elisa)



\* De acordo com o *Codex Alimentarius*, produtos com teores de glúten < 20ppm podem ser considerados *gluten free*

\*\* Limite de detecção do método



Produto

Benefícios

## ClearMax

Solução de ácidos tânicos naturais para promover a estabilidade coloidal e sensorial

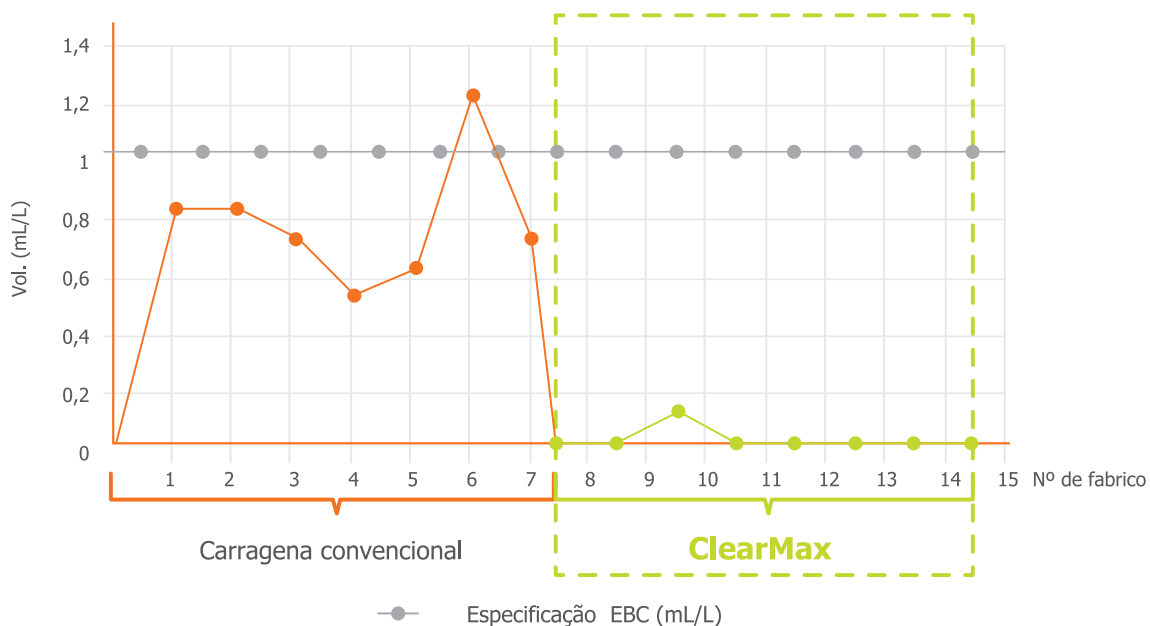
### Quando utilizado na mostura:

- Promove uma ação instantânea e altamente específica em proteínas de alto peso molecular, sem interferir nas proteínas da espuma
- Alta eficiência em estabilização coloidal
- Eleva a velocidade da filtração
- Reduz a formação de aldeídos
- Inibição de enzimas LOX (Lipoxigenase)

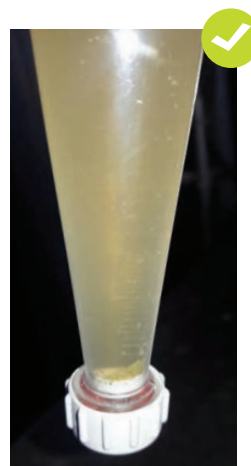
### Quando utilizado na fervura:

- Promove a formação de trub compacto e reduz perdas
- Alta eficiência em estabilização coloidal
- Proporciona a redução dos ciclos de drenagem dos fermentadores
- Melhora o ciclo de filtração final da cerveja
- Reduz a perda de extrato

### Arraste de trub após aplicação de ClearMax na fervura



Sem ClearMax



Com ClearMax

# ADEGA



Produto

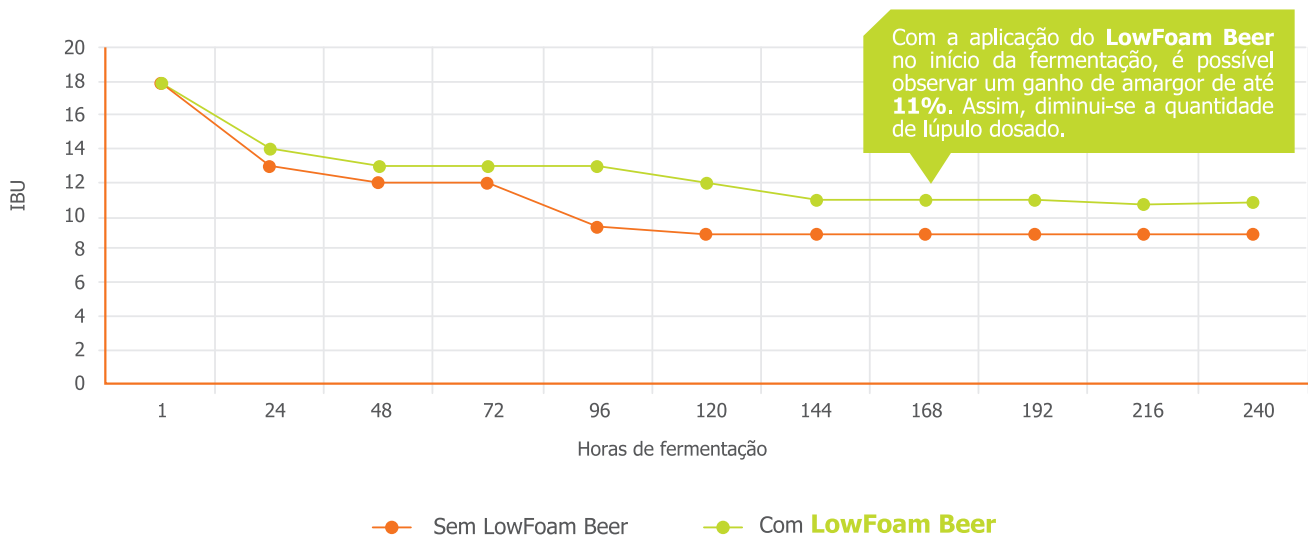
## LowFoam Beer

Antiespumante de alta performance

Benefícios

- Elimina a formação de espuma durante o processo de fermentação
- Reduz as dosagens de lúpulo e a perda de proteínas do mosto responsáveis pela formação natural da espuma
- Promove maior utilização da capacidade nominal do tanque de fermentação com a redução do *head space*
- Diminui o tempo e o custo de CIP
  - Reduz o consumo de água e sanitizantes
  - Minimiza a geração de efluentes
- Pode ser utilizado também na fervura do mosto, possibilitando uma fervura mais intensa, com maior eliminação dos compostos voláteis

### Curva de IBU (International Bitterness Unit) durante a fermentação







Produto

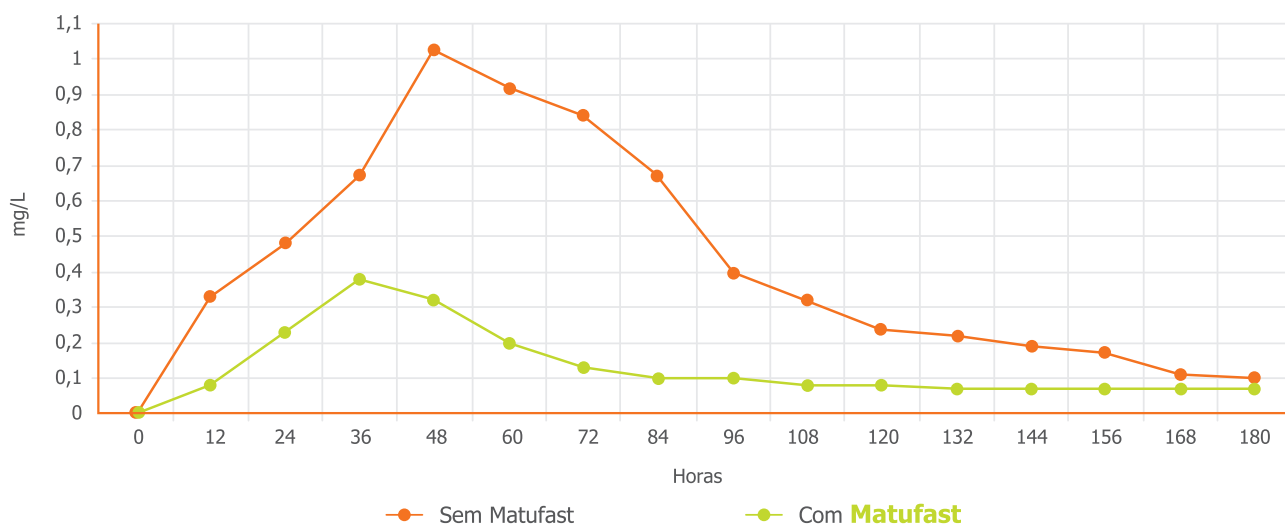
Benefícios

## Matufast

Solução enzimática para otimização do tempo de fermentação e maturação

- Reduz o tempo de fermentação e maturação, acelerando os ciclos de produção e promovendo aumento da capacidade das adegas
- Ação preventiva, reduzindo a formação de diacetil
- Otimiza gastos energéticos

Curvas de diacetil (mg/L)





Produto

Benefícios

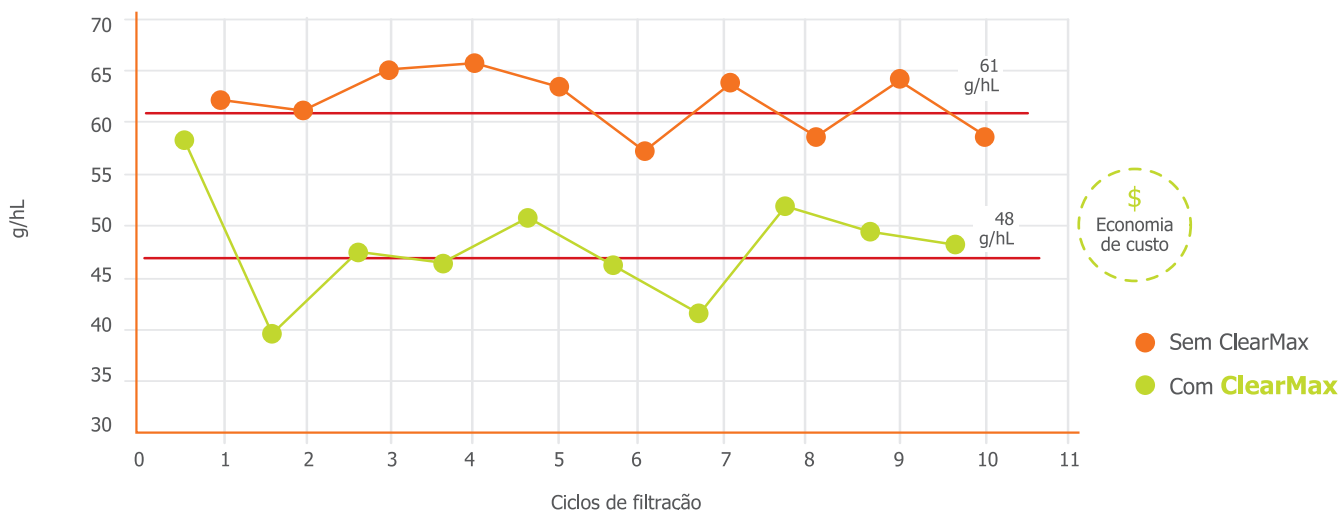
## ClearMax

Solução de ácidos tânicos naturais para promover a estabilidade coloidal e sensorial

### Quando utilizado nas adegas:

- Promove uma ação instantânea e altamente específica em proteínas de alto peso molecular sem interferir na formação da espuma
- Alta eficiência na estabilização coloidal
- Reduz os níveis de metais presentes na cerveja, melhorando sua capacidade antioxidante e aumentando seu *shelf life*
- Atua com alta performance na sedimentação de leveduras durante a maturação
- Promove maiores ciclos de filtração, com consequente economia de elementos filtrantes (maior eficiência de processo)

### Consumo de terra diatomácea por ciclos de filtração\*



\*Tecnologia de filtração - Velas verticais 150 hL/h

# FILTRAÇÃO



Produto

## BioHop Tetra

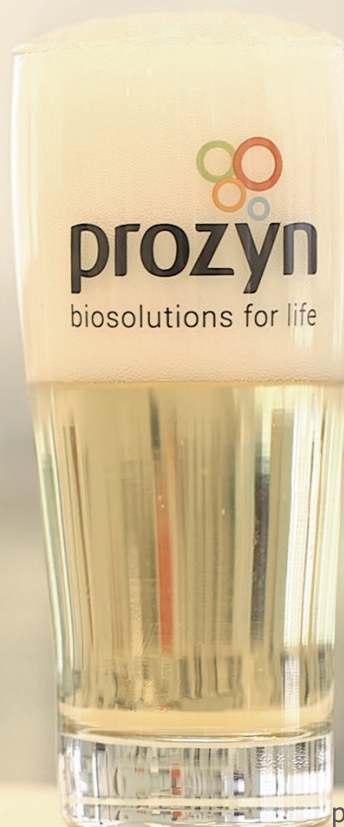
Solução à base de lúpulos para estabilidade da espuma

Benefícios

- Produto natural - *Clean label*
- Proporciona maior estabilidade da espuma
- Produz uma espuma mais fina, branca, regular e cremosa
- Protege a espuma contra desestabilização lipídica
- Melhora a aderência da espuma no copo
- Melhora a percepção sensorial

PRODUTO  
NATURAL

ALTA  
EFICIÊNCIA





Produto

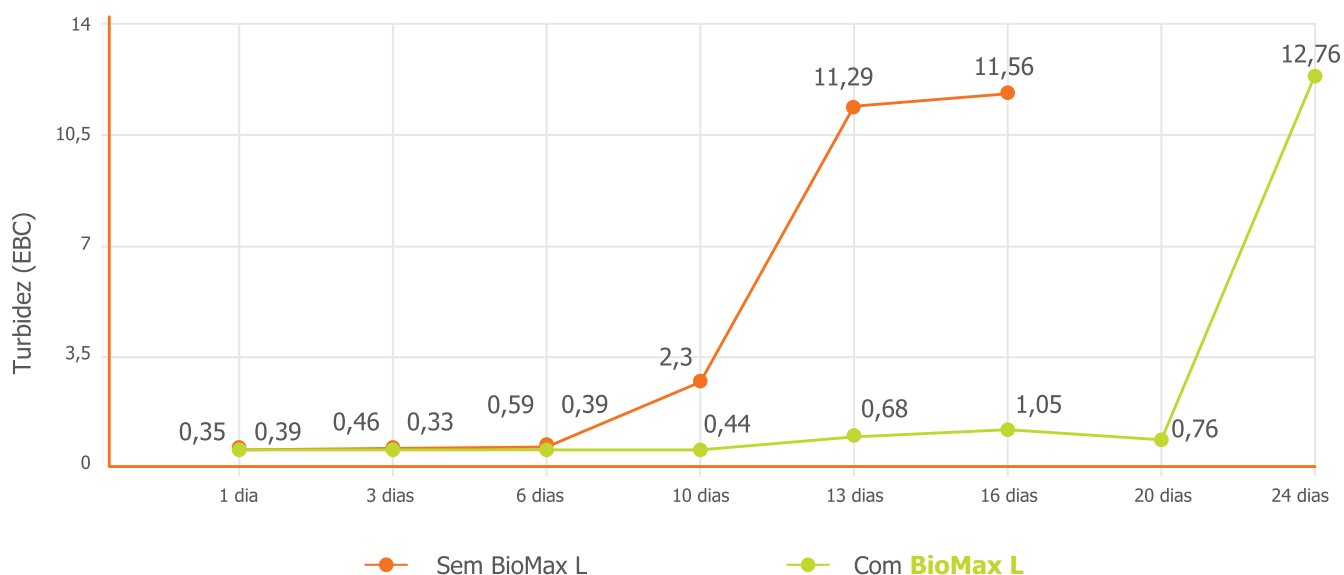
Benefícios

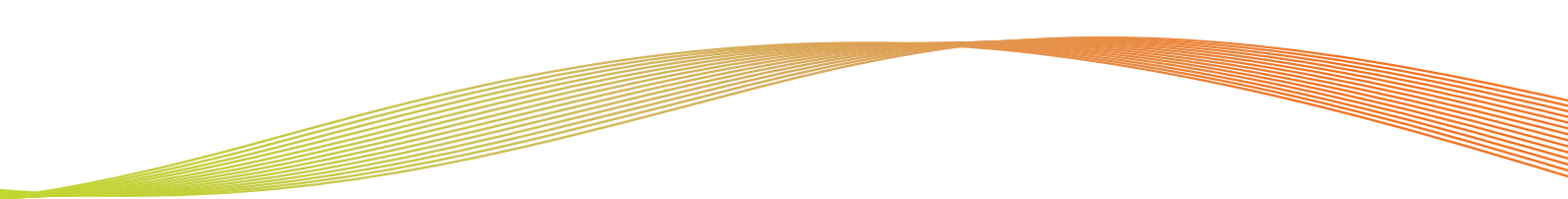
## BioMax L

Antimicrobiano natural  
de alta eficiência

- Maior *shelf life* em cervejas não pasteurizadas
- Ação bacteriostática de alta eficiência, com ação preventiva em diversas etapas do processo
- Atuação específica, não afeta a levedura
- Mantém a ação após o envase

### Estabilidade do Chopp sem refrigeração





Produto	Benefícios
<p><b>FoamMax</b></p> <p>Estabilizante de espuma à base de alginato (PGA)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Promove maior estabilidade da espuma no produto final</li><li>• Apresenta maior proteção contra agentes redutores de espuma</li><li>• Produz uma espuma mais fina, branca, regular e cremosa</li><li>• Melhora a aderência da espuma no copo</li></ul>
<p><b>IsoMax EAA</b></p> <p>Máxima proteção contra oxidação</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sequestrante de oxigênio de alto desempenho</li><li>• Sem <i>off-flavor</i> residual no produto após a aplicação</li><li>• Maior <i>shelf life</i> da cerveja contra oxidação</li></ul>



# PARCEIROS



Produto	Benefícios
<p><b>Brewtan</b></p>  <p><b>AJINOMOTO</b></p> <p>Ácidos tânicos 100% naturais</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Melhora o desempenho na tina de clarificação</li><li>• Captura de íons metálicos bi e trivalentes, impedindo a formação de <i>off-flavors</i> indesejáveis</li><li>• Alto poder antioxidante</li><li>• Menor tempo de maturação pela rápida redução de células em suspensão</li><li>• Melhora a estabilidade coloidal, principalmente pela floculação de proteínas (prolinas)</li><li>• Não interfere nas proteínas formadoras de espuma</li><li>• Incremento nos ciclos de filtração</li><li>• Linha versátil para aplicação em vários pontos do processo</li></ul>
<p><b>Divergan (PVPP)</b></p>  <p><b>BASF</b> We create chemistry</p> <p>Polímero - Estabilizante coloidal</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Evita a formação de complexos de proteína-polifenol pela remoção dos polifenóis que causam turbidez na cerveja</li><li>• Produto insolúvel na cerveja e livre de registro no rótulo, pois é completamente retirado da cerveja durante a filtração</li><li>• Prolonga o <i>shelf life</i> da cerveja em até 12 meses</li><li>• Permite uma estabilização coloidal da cerveja mesmo sob condições extremas</li><li>• Remove a adstringência causada pelos polifenóis, melhorando a estabilidade sensorial</li><li>• Pode ser dosado junto com a terra diatomácea e descartado junto com a torta filtrante</li><li>• Possibilidade de dosagem na maturação</li><li>• Possui uma alternativa regenerável altamente econômica, com perdas de no máximo 1% (Divergan RS)</li></ul>
<p><b>NBB<sup>®</sup></b></p>  <p><b>DÖHLER</b> NATURAL FOOD &amp; BEVERAGE INGREDIENTS</p> <p>Meio de cultura para detecção de microrganismos deteriorantes da cerveja</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Seletivos para bactérias que contaminam a cerveja</li><li>• Prontos para utilizar em garrafas ou tubos</li><li>• Resultados de fácil interpretação</li><li>• Testados e aprovados segundo a ISO11133</li><li>• Reconhecido mundialmente por sua performance na detecção de microrganismos que contaminam a cerveja</li><li>• <i>Shelf life</i> de 3 anos</li></ul>



UM PORTFÓLIO TÃO GRANDE, SÓ PODERIA SER RESULTADO DE

# GRANDES PARCERIAS



MALTES 100%  
NACIONAIS

MALTES  
IMPORTADOS  
(ALEMANHA, INGLATERRA, BÉLGICA)

CEREAIS  
NÃO MALTADOS  
E ADJUNTOS

FERMENTOS  
SECOS  
PARA CERVEJAS E DESTILADOS

ADJUVANTES E  
COADJUVANTES



GARRAFAS  
E BARRIS

EXTRATOS DE MALTE  
NACIONAIS E IMPORTADOS

LÚPULOS  
IMPORTADOS

C/ TRANSPORTE E  
ARMAZENAGEM  
REFRIGERADOS

CERVEJARIA  
EXPERIMENTAL  
E LAB. CERVEJEIRO

**Agrária Malte.** A maior maltaria da América Latina  
com 10 parceiros ao redor do mundo,  
e mais de 300 produtos para a sua cerveja.

**agraria**  
malte



### Sobre a Prozyn

A Prozyn é uma das principais fornecedoras de ingredientes biológicos do país. Possui soluções sob medida para as necessidades mais específicas dos clientes, sempre baseadas na inovação, tecnologia e melhoria da qualidade de vida. Oferece uma linha completa de ingredientes para redução de custo, otimização do processo e melhoria da qualidade do seu produto.

55.11.3732-0000 | contato@prozyn.com.br | prozyn.com

### Acompanhe nossas mídias sociais:

