

CO2 reduzido e o mesmo sabor fantástico? Quase inacreditável

As cervejarias usam as enzimas para ajudar a aumentar a sua produtividade, e a Novozymes atende às suas necessidades fornecendo inovação de vanguarda. A última inovação da Novozymes, uma cerveja de ótimo paladar usando 100% de cevada, dá às cervejarias a capacidade de cortar as emissões de CO2 geradas pela sua produção. Em parceria com a Harboe, uma cervejaria dinamarquesa, a Novozymes explorou os benefícios oferecidos por esta nova solução revolucionária.

As soluções enzimáticas da Novozymes não são nenhuma novidade para o setor cervejeiro – há décadas que o Termamyl® da Novozymes é a solução escolhida para controlar os custos da cocção de cereais e para melhorar o seu rendimento. Ultraflo® Max da Novozymes foi rapidamente votada como a melhor solução de filtragem de cerveja desde que foi lançado em 2007, e a linha de produtos Ceremix® da Novozymes se tornou o padrão para a melhoria da produtividade no uso de malte e auxiliares de qualidade irregular.

Para a Harboe, o uso de enzimas certamente não tem nada de novo, pois ela foi uma das primeiras cervejarias a usar abertamente os próprios catalisadores da natureza para melhorar o seu processamento. A empresa mantém uma parceria com a Novozymes há 30 anos.

100% CEVADA PRODUZ MELHOR CERVEJA

A cevada é tradicionalmente a principal matéria-prima na fabricação da cerveja. Para transformar o grão da cevada em mosto fermentável, as enzimas precisam quebrar as paredes celulares para liberar os aminoácidos e açúcares simples que promovem o crescimento da levedura.

Ondeapro® da Novozymes possibilita a criação de um mosto fermentável padrão com 100% de cevada em duas horas de mostura. O mosto a base de 100% de cevada usando Ondeapro pode ser usado como a base de qualquer cerveja fantasticamente saborosa. A família Ondeapro permite aos cervejeiros que aproveitem o máximo da cevada; Ondeapro é a primeira solução lançada deste grupo inovador.

“Usamos as soluções da Novozymes para nos ajudar nos nossos processos de clarificação e filtragem, e recentemente fizemos testes com o Attenuzyme® Flex da Novozymes”, revelou Bernd Griese, Presidente e CEO da Cervejaria Harboe. “Nós realmente tínhamos vontade de trabalhar mais com a cevada do que com malte, principalmente devido à qualidade irregular do malte; então, naturalmente, era grande a nossa expectativa de fazer parte deste projeto empolgante”.

A longa tradição das suas empresas, em termos de inovação e originalidade, ajudou a consolidar o seu relacionamento sólido. Há anos que a Harboe tem sucesso no seu trabalho com a tecnologia enzimática, e por isso era óbvio que esta parceria iria acontecer.

A idéia que germinou e mudou as regras do jogo

A cevada é o produto mais importante tanto para a fabricação da cerveja quanto para a nova solução cervejeira revolucionária da Novozymes. Ondea® da Novozymes permite que as cervejarias tirem o máximo proveito da cevada e produzam cervejas de ótimo paladar usando a cevada como a única matéria prima. Esta solução enzimática dá à indústria uma liberdade e flexibilidade que ela nunca teve, e a oportunidade de realmente reduzir a sua pegada de carbono.

Este processo simples vai mudar o futuro das cervejarias

“Este simples processo vai mudar o futuro das cervejarias”, confidenciou Niels Elvig, líder do projeto de P&D do Ondea.

“A nossa solução funciona sinergeticamente com as enzimas que ocorrem naturalmente na cevada durante o programa de mostura por infusão. E, o que é mais importante, pode ser usado em todos os equipamentos-padrão da cervejaria, e a solução líquida tem a robustez necessária para funcionar em uma ampla gama de tipos de cevada provenientes de diversas regiões”.

Os benefícios exclusivos oferecidos pelo Ondea ajudam as cervejarias a sobrepujar muitos dos desafios que elas estão enfrentando.

“As operações das cervejarias modernas estão sob constante pressão econômica para aprimorarem a sua produtividade e aumentar a economia de custos. *Stakeholders* corporativos estão exigindo que as cervejarias se tornem mais responsáveis socialmente e os consumidores estão implorando que elas criem novas marcas através da sua busca incansável por novos produtos de consumo”, contou Patrick Patterson, Diretor de Mercado da Divisão de Bebidas da Novozymes. “A fabricação de cerveja com Ondea é a resposta para muitas destas questões – a de produzir uma cerveja de ótimo sabor e ao mesmo tempo obter economia máxima e relação aos custos da matéria-prima, maior produtividade, criar novas bebidas e reduzir a pegada de carbono”.

Liberdade, flexibilidade, qualidade e sabor

A qualidade irregular do malte e o fato de que muitas vezes ele representa a maior parte dos gastos incorridos com matérias-primas encorajaram as cervejarias a buscar alternativas eficazes que não coloquem em risco a experiência do consumidor.



A cervejaria Harboe Brewery está localizada linda cidade de Skælskør, na Zealand do sul, na Dinamarca.

“A Dinamarca tem cevada de boa qualidade”, contou Martin Schade, Diretor da Harboe Brewery. “Onde Pro permite o nosso apoio a economia local e ao mesmo tempo acelera a nossa produtividade. Trata-se de um processo mais estável e robusto, que oferece muito mais flexibilidade para a cevada que nós usamos”.

Com Onde Pro, o rendimento da extração é melhor do que aquele geralmente obtido quando se usa uma mistura de cevada e malte. Todo mosto e filtragem da cerveja são excepcionalmente eficientes – e comparável ao desempenho que se espera obter quando maltes bem modificados são usados.

“Outro aspecto que nos deixou bastante entusiasmados é que testes feitos com consumidores mostraram que a preferência pelo sabor da cevada foi igual a das cervejas fabricadas com malte”, contou Søren Højfeldt Lund, Gerente Regional de Marketing de Cervejaria da Novozymes. “Fizemos testes com consumidores tanto na Dinamarca quanto na Alemanha, oferecendo aos participantes duas cervejas sem identificação fabricadas pela Harboe – uma pilsner normal e outra produzida 100% com cevada. O resultado final mostrou que os participantes gostaram do sabor da cerveja a base de cevada tanto quanto da cerveja a base de malte – e se mostraram interessados em comprá-la”.

Reduzindo as emissões de CO2 com criatividade

À medida que os consumidores de hoje em dia vão se conscientizando sobre o impacto que as indústrias e o consumo causam ao meio ambiente, fica cada vez mais claro que eles devem optar por produtos fabricados dentro de padrões éticos rigorosos. As soluções enzimáticas que aprimoram a produtividade oferecem ao setor cervejeiro uma vantagem competitiva e ambientalmente correta, e considerando que o malte é a matéria-prima cervejeira com uma das maiores pegadas de carbono, Onde Pro promove a sustentabilidade nas cervejarias para um patamar superior.

“Se 18 toneladas de malte forem substituídas pela cevada, teremos uma redução de 8% nas emissões de gás de efeito estufa – ou GEE, o que equivale à emissão anual de GEE de um só carro particular”, informou Niels Kildegaard, Gerente de Lançamentos da Novozymes. “Considerando que as cervejarias estão localizadas em regiões que carecem de uma agricultura de malte e cevada bem desenvolvida, e por isso muitas vezes precisam recorrer à importação, a cerveja fabricada 100% com cevada possibilita que apoiem os agricultores locais ao utilizarem a cevada colhida

localmente. Este fator economiza o custo de transporte e ajuda a reduzir ainda mais a pegada de carbono”.

A Harboe adotou a sustentabilidade oferecida pelo Ondea Pro e criou uma nova marca empolgante que satisfaz a necessidade de sabor do seu mercado ambientalmente conscientizado.

“A nossa mais nova cerveja, a Clime8, economiza para o meio ambiente mais de 8 g de CO2 por unidade produzida”, segundo Ruth Schade, CFO da Harboe Brewery. “A Clime8 associou um modo novo de ver as coisas com um excelente sabor. Isto prova que a Harboe pratica grandes idéias e a fabricação de cervejas excepcionais há 125 anos!”.

Ondea tira o melhor proveito da cevada para obter uma cerveja de excelente sabor com menos custos ambientais. Com cervejarias inovadoras como a Harboe, que rapidamente adotam tecnologia avançada para expandir as suas opções de produção e criar novas marcas inovadoras, parece que o futuro das cervejarias está mudando e melhorando a olhos vistos.