



Ingredion®

INGREDIENTES DE ALTO DESEMPEÑO PARA LA INDUSTRIA CERVECERA



Portfolio de ingredientes y sus beneficios funcionales

Nutri-Brew® 5000

Nutriente de levaduras

- Permite utilizar maltas con diferentes especificaciones.
- Reducción del tiempo de fermentación: 10-15%.
- Tiempo de reducción de diacetilo más rápido (12-48 hrs).
- Incrementa la estabilidad de la espuma.
- Permite el etiquetado limpio (clean label).
- Aplicación en la caldera de ebullición o caldera de maceración.

Globe® 1905

Mejorador de Mouthfeel

- Mejora la sensación en boca e incrementa el cuerpo de la cerveza.
- Permite optimizar costos en el consumo de materias primas (9%).
- Mantiene el mismo perfil sensorial de cerveza.
- Aplicación en la caldera de ebullición.

Cerelose® 2002

Dextrosa monohidratada en polvo

- Ingrediente de alta fermentabilidad (99-99,5% de fermentación en base seca).
- Fácil manejo y dosificación.
- APLICACIONES:
 - Fermentación secundaria (priming).
 - Cervezas bajas en calorías.
 - Cervezas de alta graduación alcohólica.
- Aplicación en la caldera de ebullición o en el tanque de cerveza brillante.

Duryea® B

Colorante caramelo

- No fermentable.
- Menor costo de aplicación que maltas oscuras.
- Sabor característico: no transfiere aroma tostado o quemado a la cerveza.
- Fácil manejo y dosificación.
- Aplicación en la olla de cocción o en el proceso de filtración.

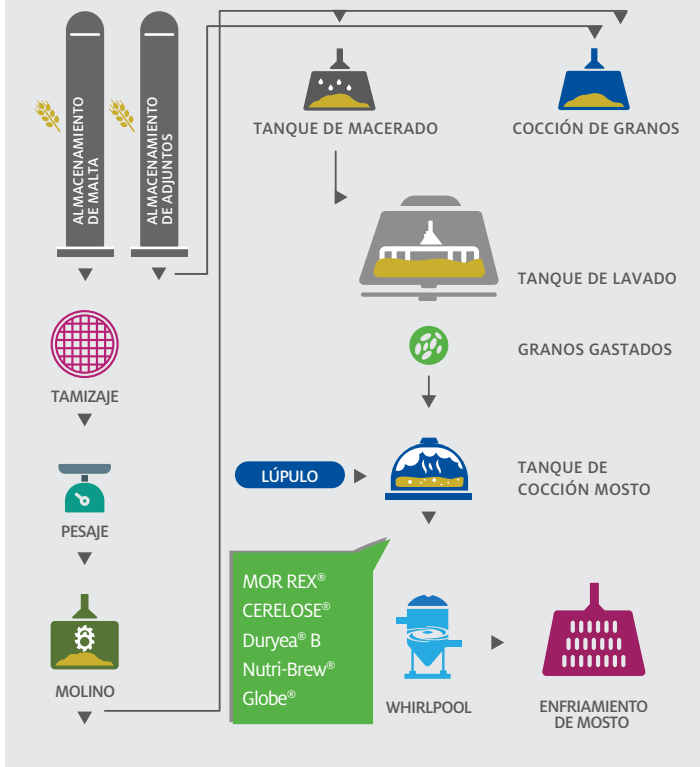
Mor Rex® 1557

Maltosa en polvo

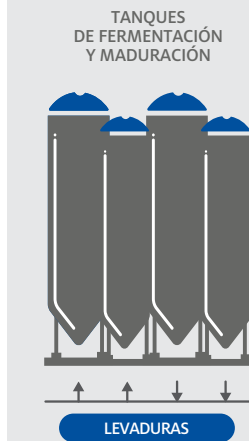
- Alta fermentabilidad (75-80% de fermentación en base seca).
- Especialmente adecuado para la producción de cerveza artesanal.
- Facilita la elaboración de cerveza de alta gravedad (entre 16-18° plato), representando un incremento en la capacidad de producción de un 20% o más.
- Aplicación en la caldera de ebullición o en el tanque de cerveza brillante.

Proceso de elaboración de la cerveza

1. CERVECERÍA



2. BODEGA



3. FILTRACIÓN DE LA CERVEZA



4. ENVASADO



¿POR QUÉ USAR NUESTROS INGREDIENTES EN CERVEZAS?

- Optimización de tiempos de proceso.
- Reducción de costos.
- Fácil manejo y dosificación.

INGREDION ARGENTINA

+5411 55448500

INGREDION CHILE

+56 2 685 6000

INGREDION URUGUAY

+598 2 628 9009

ar.ingredion.com



Ingredion®

Developing ideas.
Delivering solutions.™

La información descripta anteriormente se ofrece únicamente para su consideración, investigación y verificación independiente. La utilización de esta información y la manera de utilizarla quedan a su criterio. Ingredion Incorporated y el Grupo Ingredion no garantizan la precisión ni la finalización de la información contenida en este folleto, ni la idoneidad de cualquiera de los productos para el uso específico que desee otorgarle. Asimismo, todas las garantías expresas o implícitas por incumplimiento, comercialización o idoneidad para un propósito particular quedan denegadas por el presente. Ingredion Incorporated y el Grupo Ingredion no asumen ningún tipo de responsabilidad por las obligaciones o daños que pudieran surgir o estar relacionados con lo antedicho.

El logo de INGREDION es una marca perteneciente al Grupo Ingredion. Todos los derechos quedan reservados. Derechos registrados © 2017.