



Soluções para Cervejarias craft

A Prozyn tem mais de **30 anos de experiência** na aplicação de enzimas para diferentes indústrias. Desenvolvemos soluções de acordo com as necessidades do cliente, oferecendo o **mais amplo portfólio de soluções** do mercado.



prozyn
biosolutions for life

MAIS VALOR AGREGADO em CERVEJAS CRAFT



Mosto mais leve e fácil de processar.

Menos custos, mais performance.

Mais rendimento com menos perdas.

Fermentação mais rápida e eficiente.

Economia no uso de auxiliares de filtração.

Sabor aprimorado em cervejas zero álcool, sem glúten e low carb.

Controle total do diacetil.

Estabilidade coloidal garantida.

Shelf life prolongado de forma natural.

Proteção antimicrobiana em toda a fermentação.

Padrão de qualidade constante em cada lote.

CENTRO DE INOVAÇÕES

A Prozyn conta com um laboratório de aplicações de última geração, equipado com ferramentas avançadas para analisar todos os perfil coloidal, sensorial e microbiológico e outros parâmetros-chave relacionados ao controle de qualidade da cerveja. Além disso, oferecemos a capacidade de produzir cervejas protótipo, incluindo opções com baixo teor de carboidratos, sem álcool, sem glúten e outros estilos variados para atender às necessidades específicas de nossos clientes.



NOSSAS SOLUÇÕES

Soluções para cervejas	Aplicações
ATTENUMAX Sinergia de enzimas	Aumento dos açúcares fermentescíveis e redução do tempo de mosturação em cervejas light, low carb e brut IPA.
MALTEZYN HT Sinergia de enzimas de alta temperatura	Melhoria no tempo de filtração do mosto e redução de custos em malte submodificado e combinações de malte de cevada.
CLEARMAX® PRO Endoprotease específica para prolina	Estabilização coloidal e viabilização da produção de cerveja sem glúten.
STARZYME BEER SUPER Alfa-amilase de alta temperatura	Otimização da liquefação e conversão de amido em açúcares na decocção de cereais não maltados.
STARZYME BG SUPER Beta-glucanase	Redução da viscosidade e do consumo de auxiliares de filtração, com aumento dos ciclos de filtração e menor perda de extrato.
LOWFOAM BEER Polidimetilsiloxano	Otimização da fervura com ação antiespumante, aumento da capacidade do tanque e melhor volatilização do DMS.
CLEARMAX® K Carragena e ácidos tânicos	Clarificação natural da cerveja com menor perda de extrato, melhor trub, alta estabilização coloidal e menos drenagens.
CLEARMAX® L Ácido tânico líquido	Estabilização coloidal, redução do tempo de maturação e consumo de auxiliares de filtração, com viabilização da produção de cerveja sem álcool e melhora sensorial.
MATUFAST Decarboxilase de acetolactato (ALDC)	Prevenção da formação de diacetil, com redução dos tempos de fermentação e maturação, aumento da produtividade e menor consumo energético.
CLEARMAX® PVPP Polivinilpolipirrolidona	Prevenção da formação de complexos proteína-polifenol e promoção da estabilidade da cerveja.
BIOHOP® TETRA Solução à base de lúpulos	Melhoria da estabilidade da espuma e drinkability, com proteção contra lipídios, formação de espuma fina, regular e cremosa, e maior aderência ao copo.
ISOMAX Antioxidante de alta performance	Proteção contra oxidação em cervejas com maior shelf life, com ação sequestrante de oxigênio sem gerar off-flavor.
FOAMMAX Alginato (PGA)	Estabilidade e cremosidade da espuma, com proteção contra redutores e formação de espuma branca, fina e aderente ao copo.
TANIMAX Sinergia de taninos	Garantia da estabilidade da turbidez ao longo do shelf life e padronização sensorial de cervejas especiais.
LISOBEER Solução enzimática	Extensão de shelf life de cervejas não pasteurizadas com ação antimicrobiana natural sem interferência na levedura.

Para qualquer outro desafio, desenvolvemos soluções sob medida para a sua necessidade.



Seus **desafios**, nossas **soluções**

A Prozyn tem expertise para ajudar seus clientes a enfrentarem os desafios de um mercado muito competitivo.

- O portfólio de enzimas mais amplo do mercado.
- Equipe com formação técnica e expertise na indústria.
- Laboratórios de aplicação que permitem simular os processos industriais dos clientes.
- Laboratórios físico-químicos e microbiológicos de ponta.

CERTIFICAÇÕES



SOLUÇÕES ENZIMÁTICAS QUE GERAM VALOR

A Prozyn desenvolve soluções que:

- Reduzem os custos de matéria-prima.
- Reduzem o consumo de água e energia.
- Melhoram a qualidade dos produtos.
- Transformam coprodutos em produtos de valor agregado.

PANIFICAÇÃO



REOLOGIA



ESPECIALIDADES



CERVEJARIA



FERMENTAÇÃO



CÁRNEOS

