



DIAZYME® NOLO-FAQ

D. Cosa si intende per birre NOLO?

R. Segmento di birre a basso tasso di alcol e senza alcol. Questo concetto varia a seconda della regione e della legislazione locale. Normalmente, "basso tasso di alcol" è tra l'1,2% e il 4% ABV e "senza alcol" è <0,5% ABV. L'Italia è un mercato in cui il limite "senza alcol" è più generoso, cioè all'1,2% ABV. Ciò offre ai birrifici artigianali italiani un'opportunità unica per produrre ottime birre NoLo.

D. Perché dovrei aggiungere in gamma birre a basso tasso o senza alcol?

R. Le birre NoLo stanno sovraperformando significativamente rispetto al resto del mercato, con un tasso di crescita quasi doppio rispetto agli altri segmenti. È probabile che la tendenza continui, Diazime® NOLO offre il potenziale per creare nuove birre gustose in questo segmento, organoletticamente migliori rispetto a quelle presenti sul mercato.

D. Non mi piace usare prodotti chimici/ausiliari, non c'è un modo più naturale per produrre birre NoLo?

R. Diazime® NOLO è un enzima, gli enzimi sono proteine create da organismi viventi, quindi non c'è niente di più naturale! Gli enzimi sono essenziali per la birrificazione sia nel malto che nel lievito e, sebbene sia possibile produrre birre NoLo senza utilizzare enzimi "esogeni" come coadiuvanti tecnologici, Diazime® NOLO aggiunto nel mosto crea composti unici chiamati IMO (isomalto-oligosaccaridi), che sono non fermentescibili e contribuiscono al corpo e al mouthfeel producendo una birra NoLo più stabile. Con un uso ottimizzato di Diazime® NOLO, l'RDF (Grado reale di fermentazione) può essere ridotto al di sotto del 40%.

D. Come funziona Diazime® NOLO?

R. Diazime® NOLO viene aggiunto al mosto durante il mashing e, mentre avvengono le normali reazioni del mosto, gli zuccheri fermentescibili vengono convertiti in una forma non fermentescibile. Gli zuccheri sono chiamati IMOs, isomalto-oligosaccaridi, i quali hanno una bassa dolcezza relativa, un basso indice glicemico e sono considerati prebiotici. Il panoso è il principale IMO che si crea in ammostamento con Diazime® NOLO.

D. Come devo dosare Diazime® NOLO secondo il risultato che voglio ottenere?

R. per raggiungere l'attenuazione reale del 40%, si dovrà applicare il dosaggio massimo di 500 gr di Diazime® NOLO per 100 kg di grist e dovrà essere fatto un mash della durata di 60 minuti.



D. Quale programma di ammostamento devo usare?

R. Per birre a basso contenuto di alcol, vengono normalmente utilizzate temperature di ammostamento più elevate per promuovere le destrine limite. Poiché Diazyme® NOLO dipende dalla B-amilasi del malto che crea maltosio, è necessario impiegare temperature di ammostamento più basse. Consigliata l'infusione singola a 63-66°C. Ciò significa che sarà preferibile un malto ben modificato con basse temperature di gelatinizzazione.

D. Può essere utilizzato per altre birre?

R. Sì, perché no! Potrebbero esserci opportunità per essere creativi e creare nuove "birre corpose". Ad esempio, birra con sapore di Imperial stout ma "ABV standard".

D. L'attività continua? Come viene denaturato/disattivato l'enzima?

R. Diazyme® NOLO è progettato per lavorare alle tipiche temperature di ammostamento di 63-68°C. L'enzima inizia a denaturarsi a 70°C e si denatura rapidamente a >80°C. Come per gli enzimi del malto, non ci sarà attività dopo l'ebollizione e lo spettro degli zuccheri sarà fisso.

D. Devo utilizzare un lievito maltosio-negativo?

R. Non necessariamente, grazie alla ridotta fermentescibilità del mosto ottenuta utilizzando Diazyme® NOLO è possibile inoculare un ceppo di lievito standard e avere degli eccellenti risultati sulle birre NoLo.

D. E la sicurezza microbica e alimentare?

R. Come per tutta la produzione di birra, il controllo dell'igiene è una componente critica e il birraio deve seguire le normative per produrre bevande sicure per il consumatore. Per qualsiasi produzione di birra a basso contenuto di alcol, l'igiene è ancora più importante, visto che Diazyme® NOLO produce zuccheri non fermentescibili. Gli strumenti a disposizione del birraio variano enormemente, ma i test standard che esaminano la conservazione a caldo per forzare qualsiasi potenziale deterioramento dovrebbero essere disponibili a tutti.

D. Diazyme® NOLO è un OGM?

R. Diazyme® NOLO non è un OGM, non contiene OGM ed è classificato come coadiuvante tecnologico. Viene prodotto tramite fermentazione di microrganismi ottimizzati attraverso moderne biotecnologie che non sono presenti nel prodotto finale.



D. Diazyme® NOLO è costoso?

R. Diazyme® NOLO consente ai birrai di produrre birre senza costosi investimenti in attrezzature. Poiché i costi delle materie prime sono generalmente molto più bassi, il costo dell'enzima può essere facilmente integrato nei costi di produzione per produrre birre redditizie. In molti paesi, anche il risparmio derivante dalla tassazione può essere molto significativo.

D. A chi posso rivolgermi in caso di dubbi?

R. Ovviamente al nostro staff tecnico!

Italiano: davide.bombardier@mr-malt.it, english + german: adam.johnson@mr-malt.it