

iff

**DIAZYME®
NOLO**

NO ALCOL. MIGLIOR EFFICIENZA. MIGLIOR GUSTO



MIGLIOR GUSTO

Non sono necessari lieviti specifici quindi il gusto della birra NOLO è migliore rispetto ai metodi tradizionali.

Il contenuto alcolico inferiore ottenuto prima della dealcolizzazione significa che è possibile aggiungere più composti aromatici, migliorando il gusto.



CORPO ECCELLENTE

Con DIAZYME® NOLO, molecole più grandi (IMO) si formano in-situ e, poiché non vengono fermentate dal lievito, rimangono nella birra, fornendo un mouthfeel migliore alle birre NOLO.



MAGGIORE PRODUTTIVITÀ

È possibile produrre fino al 60% di birra in più tramite un processo di dealcolizzazione OPPURE è possibile produrre lo stesso volume con una riduzione delle materie prime. La capacità di produzione può essere aumentata rispetto all'utilizzo di alte temperature di ammostamento o all'ammostamento inverso.



COSTI RIDOTTI

Poiché si ottiene un contenuto alcolico inferiore prima della dealcolizzazione, è necessaria meno energia per rimuovere l'alcol rimanente.

Nessun CAPEX richiesto per utilizzare DIAZYME® NOLO e potenziale riduzione del CAPEX richiesto per l'impianto di dealcolizzazione.



Basso contenuto alcolico

DIAZYME® NOLO converte il maltosio fermentescibile in isomalto-oligosaccaridi (IMO) non fermentescibili.

Poiché questi non sono fermentabili dal lievito, non contribuiscono alla produzione di alcol.

Riduzione dell'RDF (%) in una ricetta 100% malto all'aumentare del dosaggio.

EBC - RDF (%)

70

65

60

55

50

45

40

35

Increasing dosage of DIAZYME® NOLO

■ 30 min

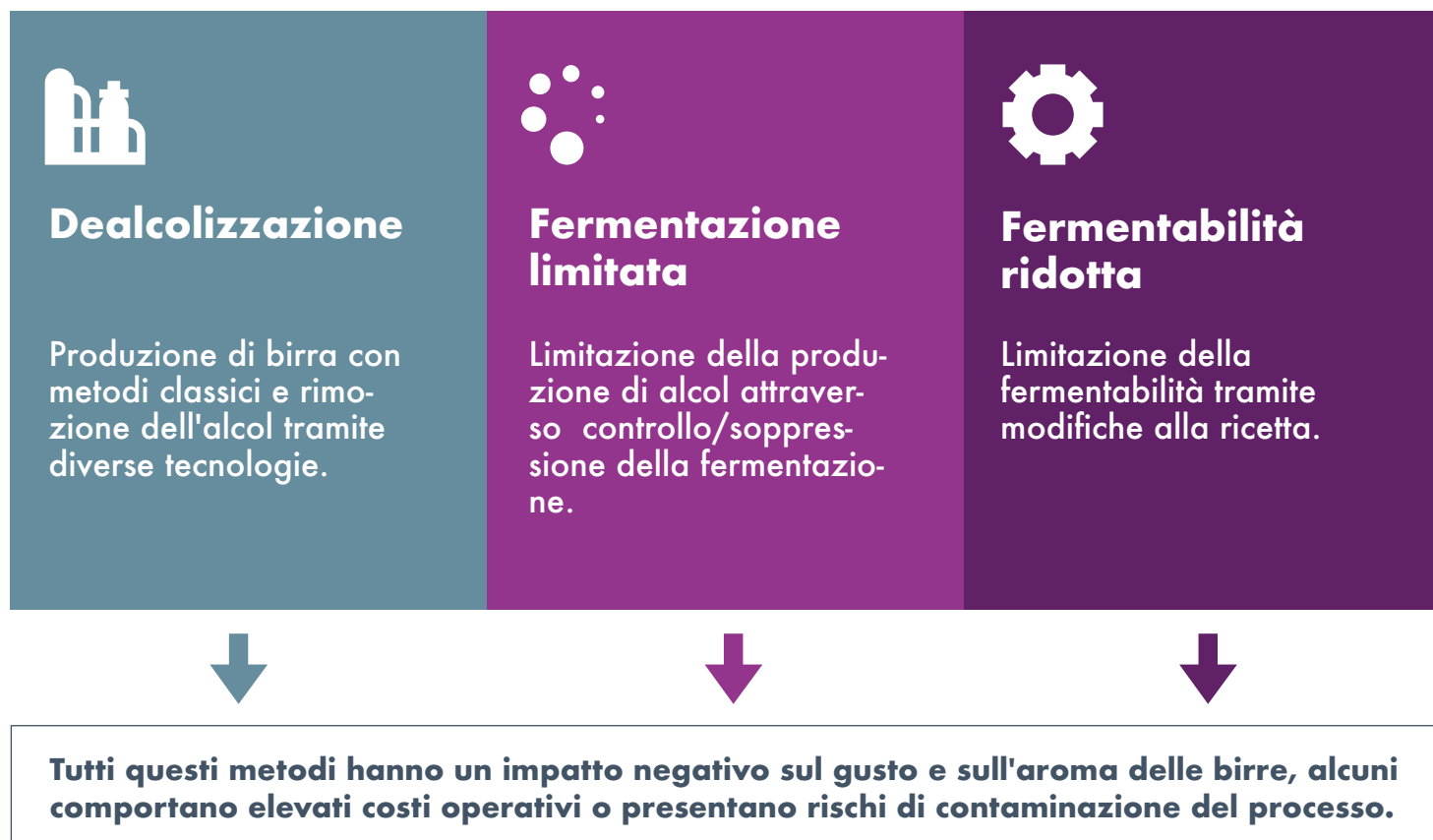
■ 60 min

..... Linear (30 min)

..... Linear (60 min)

$y = -10.77x + 74.96$
 $R^2 = 0.9772$
 $R^2 = 0.9645$

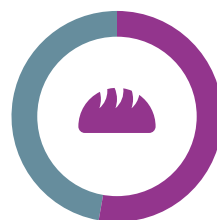
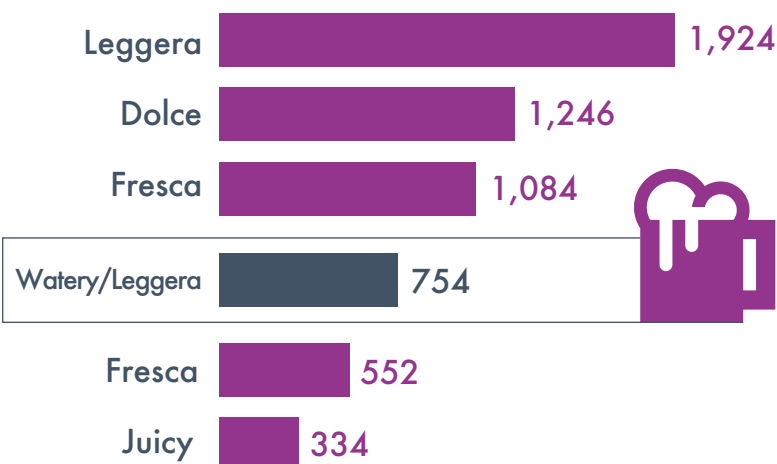
Come viene prodotta oggi la birra NOLO?



I consumatori si aspettano un corpo più pieno e un gusto migliore dalle birre NOLO.

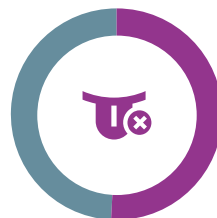
I consumatori apprezzano le note leggere, rinfrescanti e dolciastre delle birre NOLO, ma a volte le percepiscono come acquose e poco corpose.

Attributi sensoriali citati nei post analizzati



53%

dei consumatori non apprezza il sapore di "pane" della birra NOLO.



51%

dei consumatori non apprezza il sapore di "mosto" della birra NOLO.

DIAZYME® NOLO in Azione



DIAZYME® NOLO converte zuccheri fermentescibili...



... in isomeri non fermentescibili.



Questo porta a una riduzione del grado reale di fermentazione.



Poiché questi non sono fermentabili dal lievito, ...



... non contribuiscono alla produzione di alcol.



Gusto eccellente

L'autenticità del marchio viene preservata poiché non è necessario modificare il lievito e può avvenire una fermentazione completa. Il gusto della birra NOLO è anche migliorato rispetto ai metodi di fermentazione ridotta.



Corpo eccellente

Le molecole più grandi (isomaltoligosaccaridi o IMO) formate in-situ da DIAZYME® NOLO non vengono fermentate dal lievito e rimangono nella birra, fornendo un miglior mouthfeel alla birra NOLO.

DIAZYME® NOLO ottimizza il tuo processo.

I vantaggi che potresti ricevere integrando DIAZYME® NOLO nel tuo processo attuale



Risparmio energetico



Aumento produttività



Riduzione rapporto grist/hL birra



Dealcolizzazione



Fermentazione limitata



Fermentabilità ridotta



Un passo avanti verso una produzione di birra più sostenibile

Combinando DIAZYME® NOLO con il processo di dealcolizzazione, è possibile produrre lo stesso volume di birra con circa il **37% in meno di grist**, portando a una riduzione fino al **37% degli impatti ambientali associati al grist***.

Ad esempio, per un birrificio situato in Nord America che produce 1 milione di hL di birra all'anno e utilizza malto al 100% come ricetta, i potenziali risparmi potrebbero rappresentare:

Gas a effetto serra
(escluse attività legate alla gestione del suolo)



5376
MT CO₂e/anno

Acqua



9 million
hL/anno

Consumo energia
da fonti fossili



46 million
MJ/anno

Gestione del suolo



199
ha*/anno

Nota: I risparmi riportati si riferiscono esclusivamente agli impatti ambientali legati al grist utilizzato. I potenziali di riduzione sono stime indicative e possono variare in base alla composizione specifica del grist e alla regione geografica. Per una valutazione personalizzata, contattare IFF.

IFF: CATALIZZARE IL FUTURO DELLA BIRRIFICAZIONE

Il mondo della birrificazione è dinamico, creativo e divertente. Le tendenze di mercato e i comportamenti dei consumatori cambiano continuamente, quindi c'è sempre qualcosa di nuovo di cui entusiasmarci. Per questo motivo, amiamo più di ogni altra cosa aiutarvi a sfruttare le nuove tendenze progettando prodotti straordinari e, allo stesso tempo, contribuendo a progettare i processi per realizzarli.



FIND OUT MORE

© 2024 International Flavors & Fragrances Inc. ("IFF"). Tutti i diritti riservati. IFF, il logo IFF e tutti i marchi e marchi di servizio contrassegnati con ™, SM o ® sono di proprietà di IFF o delle sue affiliate. Le informazioni qui fornite si basano su dati che, secondo IFF e al meglio delle sue conoscenze, sono affidabili e si applicano esclusivamente al materiale specificamente indicato e venduto da IFF. Le informazioni contenute nel presente documento non si applicano all'uso del materiale designato in processi diversi o in combinazione con altri materiali e sono fornite su richiesta e a titolo gratuito ai nostri clienti. Di conseguenza, IFF non può garantire né assicurare tali informazioni e declina ogni responsabilità per il loro utilizzo. Salvo quanto eventualmente previsto in un contratto di vendita, IFF non fornisce alcuna garanzia, esplicita o implicita, sul materiale qui descritto, incluse le garanzie di commerciabilità o idoneità per uno scopo specifico.



**NO ALCOL.
MIGLIOR EFFICIENZA.
MIGLIOR GUSTO**

Definizione NOLO

DIAZYME® NOLO converte il maltosio fermentabile in isomalttooligosaccaridi (IMO) non fermentabili.

Poiché questi non sono fermentabili dal lievito, non contribuiscono alla produzione di alcol.



I livelli indicati sono puramente indicativi poiché la legislazione varia da Paese a Paese.

Le birre NOLO stanno performando meglio del resto del mercato della birra.

La birra NOLO rappresenta:



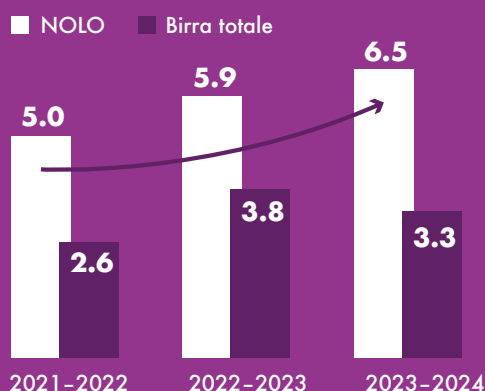
70 milioni
hL/anno

1 Euromonitor



3.5%
mercato birra

Il settore delle birre NOLO è quello in più rapida espansione e le previsioni indicano che questa tendenza proseguirà.



Crescita del volume per categoria di birra (%)

Principali fattori di crescita

- Il piacere di bere birra con moderazione
- La crescente tendenza a consumare birra in contesti a basso o nullo contenuto alcolico.

