

양조용 · 주정용 효소 솔루션

양조용 효소

프로세스 최적화와 제품의 혁신

1. 효소를 사용하여 프로세스를 최적화합니다.

- 천연 촉매로서 효소는 양조 과정의 다양한 주요 프로세스를 빠르게 최적화하는 데 도움을 줄 수 있습니다.

2. 효소를 사용하여 제품을 혁신하십시오.

- 효소가 전통적인 맥주의 경계를 허물고 있습니다.
새로운 맛과 가치 있는 제품을 만들 수 있습니다.
브랜드를 프리미엄화 하십시오.
그리고 비용 효율적인 현지 원료를 사용하십시오

Novozymes의 양조효소를 통해 받을 수 있는 혜택

- ① 원료의 다양화
- ② 맥아즙 분리와 맥주 여과의 최적화
- ③ Attenuation 향상
- ④ 원료의 최적화와 더 많은 원료 유연성 확보
- ⑤ 더 나은 발효 제어 기능 제공
- ⑥ 콜로이드상의 안정성을 높임

주정용 효소

주정용 효소를 사용하면 원료에서 더 많은 것을 얻을 수 있고, 비용을 절감하고 경쟁력을 높일 수 있습니다.

효소는 운영 효율성을 높이기 위해 프로세스의 각 단계를 최적화하는 데 도움이 됩니다.

효소는 향상된 알코올 수율, 생산 능력 증가를 제공합니다. 또한 제품의 품질을 향상시킵니다.

1. 액화(liquefaction) : 가치와 유연성 증가

- Novozymes 효소를 사용하면 알코올 수율 향상에 필요한 액화과정을 최적화합니다.
또한 낮은 pH와 높은 DS 처리를 가능하게 합니다.
이를 통해 화학 물질, 에너지 및 물을 절약할 수 있습니다.
액화용 효소를 사용하면 증류공정에서 잔류물 사용을 극대화할 수도 있습니다.

2. 당화(saccharification)

- 당화를 위한 Novozymes 효소는 발효 속도를 높이고 처리량을 극대화합니다.
그리고 더 높은 알코올 수율을 제공하고 잔류 전분과 당 함량을 줄입니다.
Novozymes의 효소로 보다 더 효율적인 분리와
DDGS(Dried Distiller's Grains with Solubles,
酒糟粕, 양조과정의 부산물) 처리를 달성할 수 있습니다.

막걸리 제조용 효소

- Novozymes의 액화 당화 효소를 이용하면, 무증자 사입, 고알콜 발효가 가능합니다.

