1° Curso de Cervejas Especiais
Agromalte
21./22.10.2010

História da Maltaria Weyermann®

Weyermann® -

O Mundo dos Maltes Especiais

Tradição Familiar e Competência Técnica desde 1879

- Dados da Empresa e História
- Fabricação de Malte, ou melhor, Maltes Especiais
- Filosofia e Estratégia da Weyermann®

Malte Weyermann®

- fundação 1879

- desde então empresa familiar!

- Administração está sob a responsabilidade da 4ª e 5ª geração.

1879 - 2009

130 anos Maltaria Weyermann®

Weyermann®
Indústria de Maltes Especiais

Empresa - Filosofia:

- Atendimento e Qualidade
- Competência para Malte e Cevada
- Flexibilidade
- Tradição e Tecnologia moderna

- mais de 80 tipos de maltes (13 destes patenteados pela Weyermann®)

Weyermann®
Maltes caramelo

- Carapils®
- Carahell®
- Carared®
- Caraamber®
- Caramünch®
- Caraaroma®
- Carawheat®
- Carartye®

Weyermann®
Dados da empresa

- **Insumos: 100.000 t.**

Somente Matéria Prima:

= 3600 caminhões de cereais

= +/-20.000 ha área cultivada

=+/-30.000 Campos de Futebol

- **Capacidade Total:**

80.000 t.Malte

≈ 4,2 milhões de hL Cerveja;

→ numa concentração de média de 15% de maltes especiais são aproximadamente 25 milhões hL de cerveja

Dados da Empresa 2010

Total de Funcionários: 110

(Em 3 Plantas em 2 Empresas; 1990 = 26)

Produção:	25
Ensaque/Logística:	14
Depto de Elétrica:	4
Manutenção Mecânica:	8
Manutenção Civil:	7
Administrativo/Vendas:	29
Controle de Qualidade:	6
Cervejaria:	4
Alta Administração:	2
Aprendizes:	11

Dados da Empresa 2010

- **Número de Maltes:**

  80, destes vários com certificado BIO ou Kosher

- **Número de Cervejarias clientes:**

  1200 clientes **diretos** na Alemanha

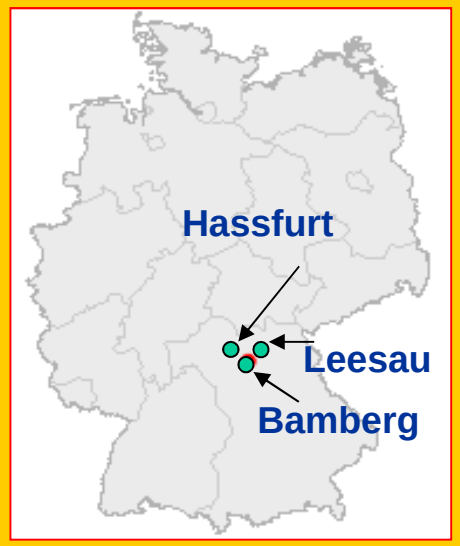
  2800 clientes no mundo,

  em mais de 120 países, em todos os Continentes!

Aonde fica Bamberg?

Plantas da Weyermann®

Germany



Bamberg, na Alta Francônia

„A região da degustação Alta Francônia

Seja bem vindo à região da degustação Alta Francônia, no Norte da Baviera.

Vocês se encontram na região com a maior densidade em Padarias, Açougues e Cervejarias do Mundo! "

Num raio de 1km existem em torno de 300 Cervejarias

Ou seja: „No coração da cultura e tradição da Cerveja".

Origem da Família Weyermann
no século 15
na pescaria

1600

Constante Desenvolvimento

de

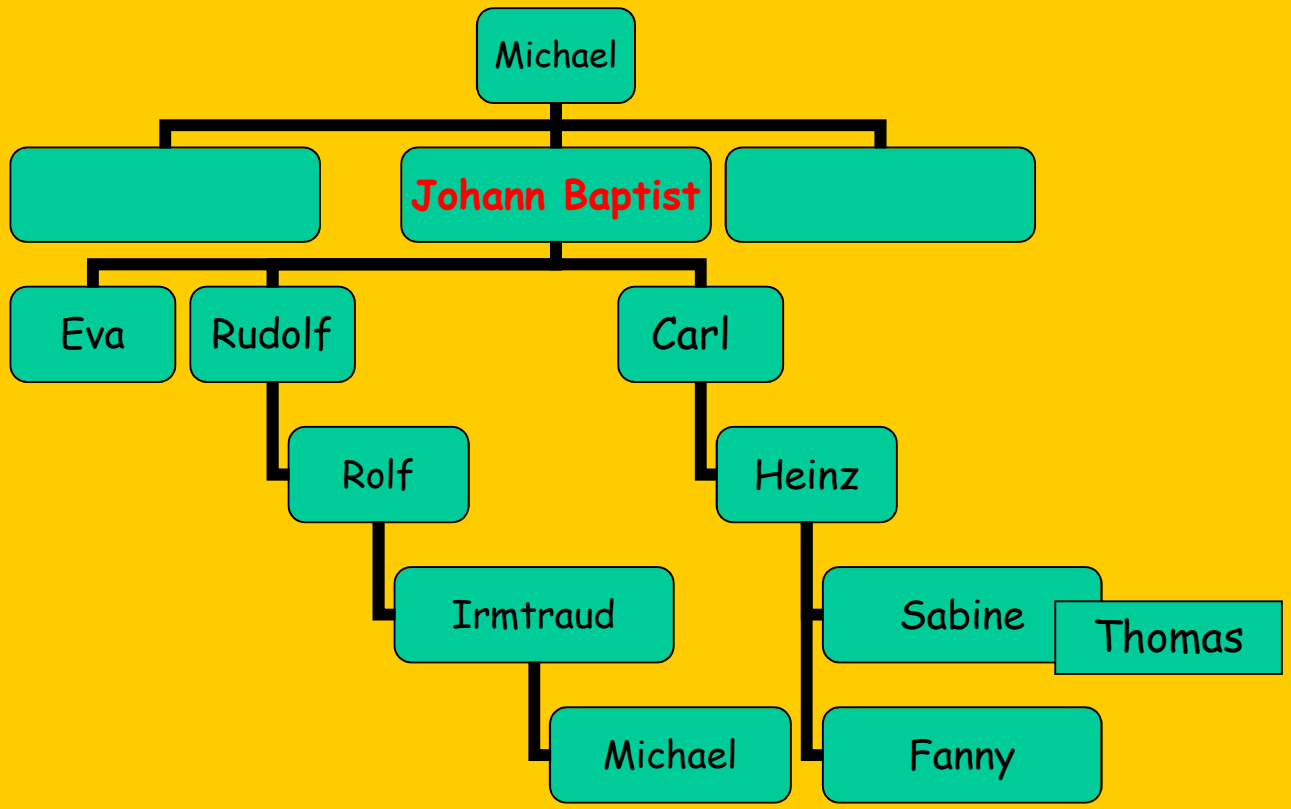
- Pescador local
- Barcaças
- Intermediadores de Cevada
- Torrador de Malte

à

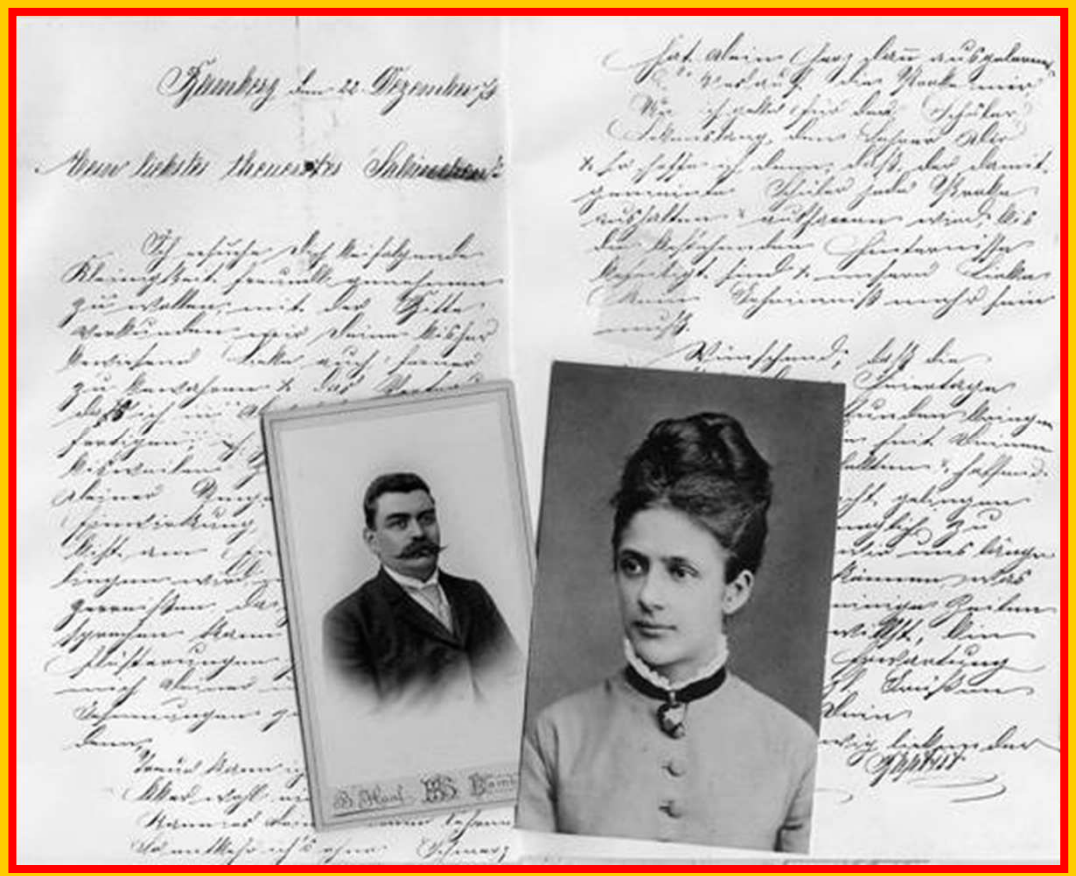
- Indústria de maltes especiais com atuação à nível mundial

Árvore Genealógica da Família Weyermann®

1815 Nascimento de Michael Weyermann®



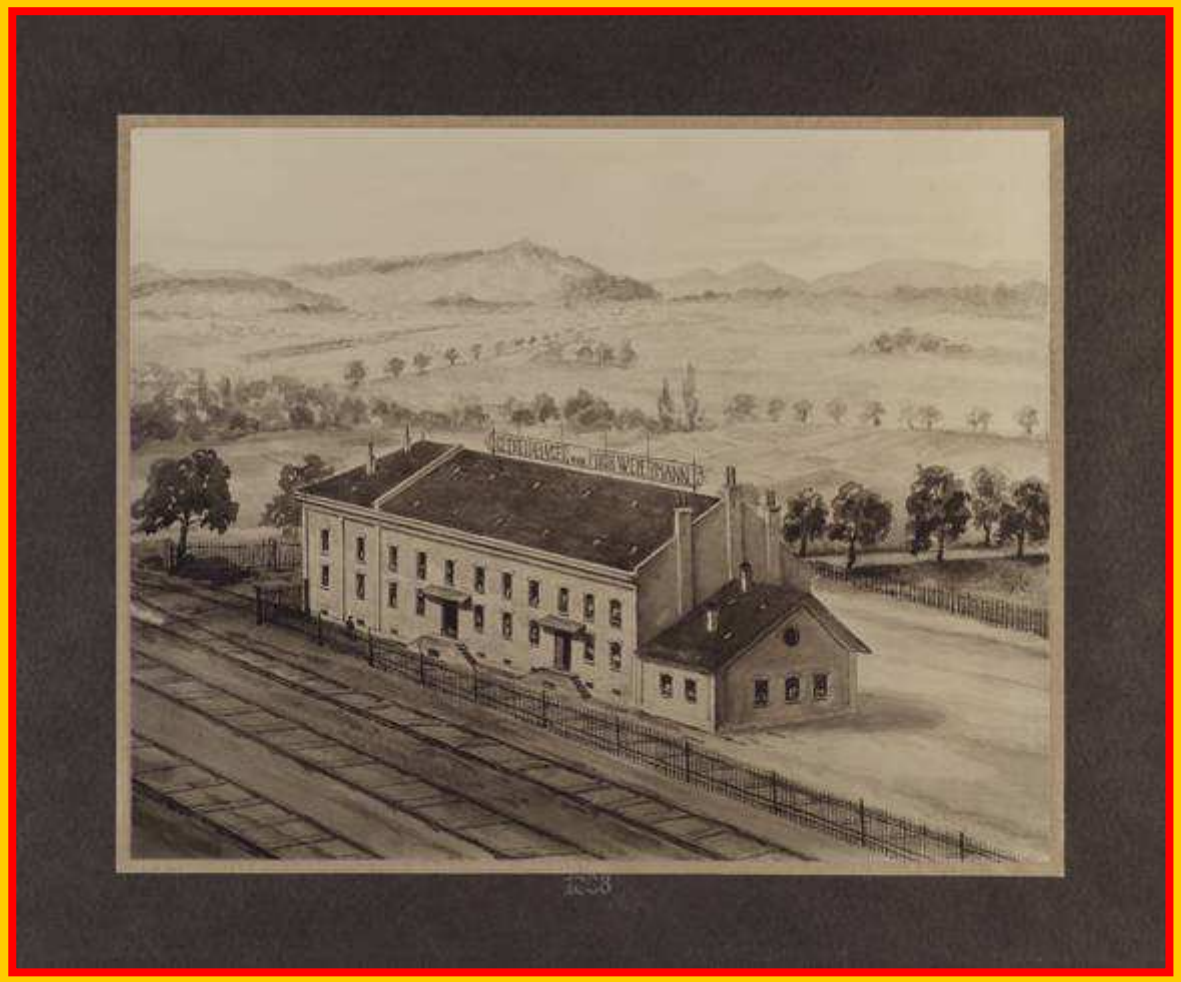
Carta de amor
de J.B.Weyermann® para
Sabine Sippel



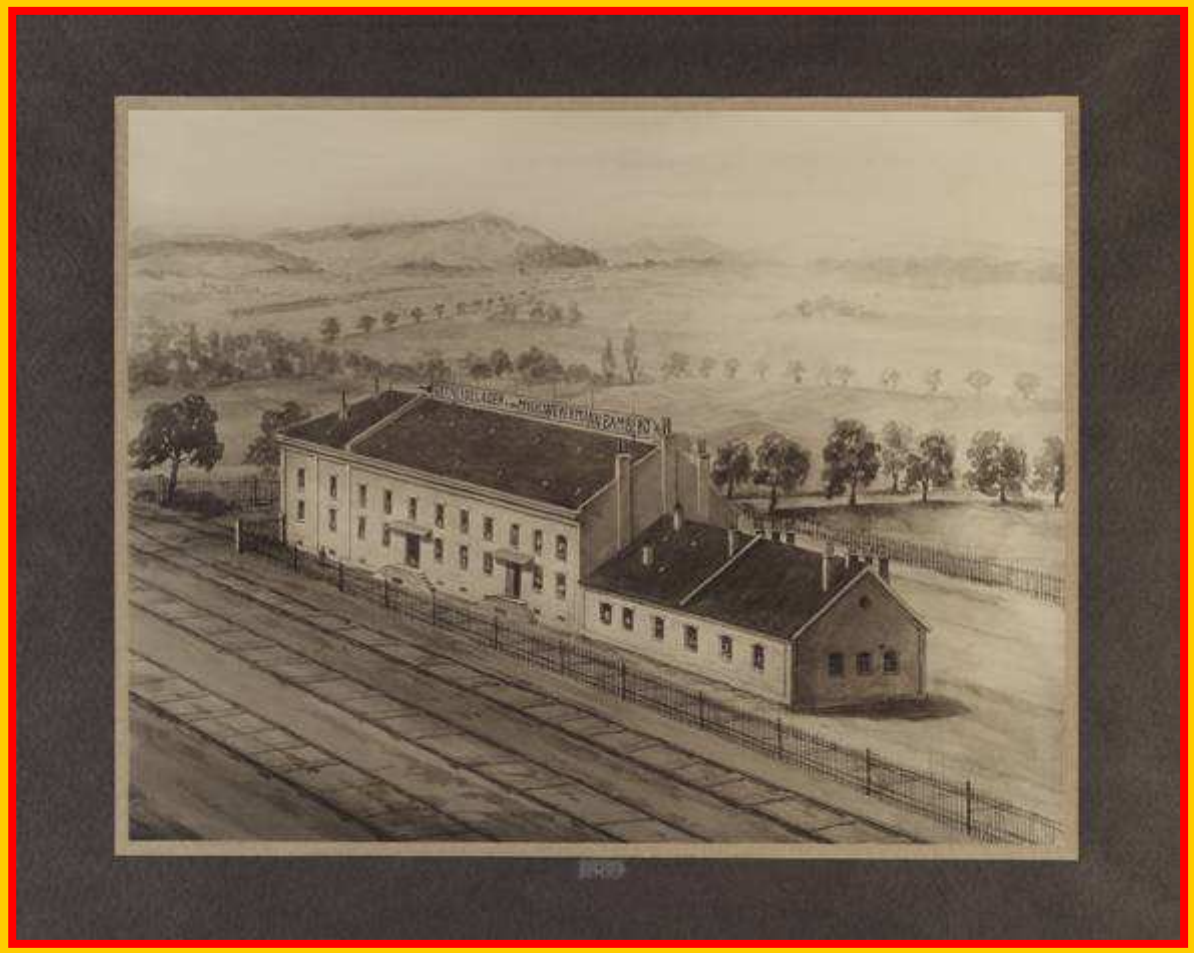
1879

„Da pequena produção debaixo de uma barraca à empresa líder mundial no segmento de Maltes especiais. "

1888



1889



1890

1892

1893

O time da Weyermann®
em 1893

1897

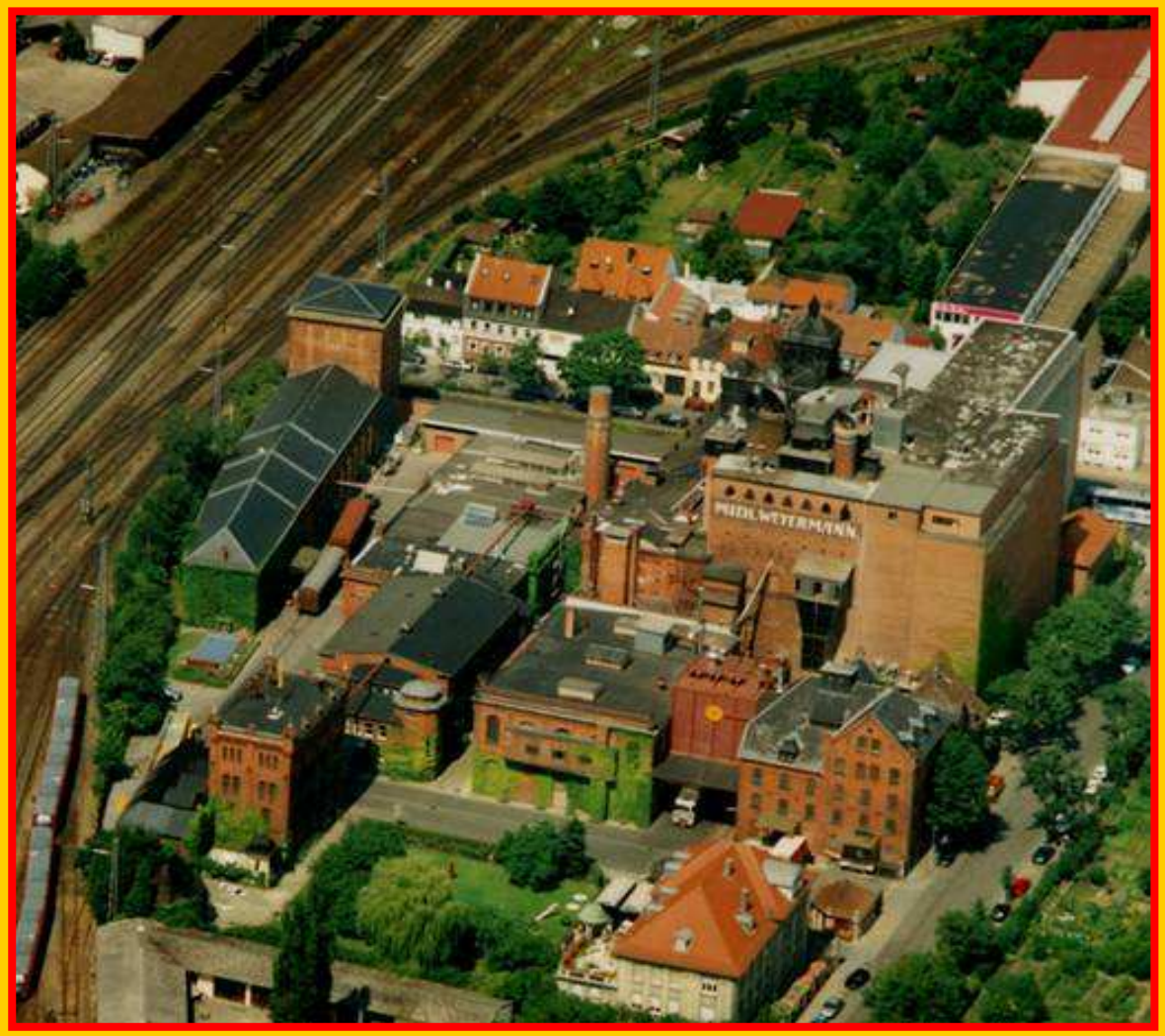
1898

1899

1899
Nürnberg 1896.
Alex. Weyermann
Bamberg.
(Bayern.)
Farb- & Caramel-
Malz-Fabrik
(Malzkaffee.)
Bordeaux 1896.
Brüssel 1897.

1906

Weyermann®-Village



Malte Weyermann®
Haßfurt

Malte Weyermann®
Recepção de Grãos
Leesau

Agricultores Parceiros 2010

Rastreabilidade do campo ao copo!

Erntebier 2010

Do campo ...

...ao Copo.

Portfólio Produtos Weyermann®

Ao seu lado do café da manhã à saideira!!

Inúmeros produtos de Malte da Weyermann® são destinados à indústria alimentícia internacional.

por ex: fabricação de Pães, Cereais matinais e Barras de cereal.

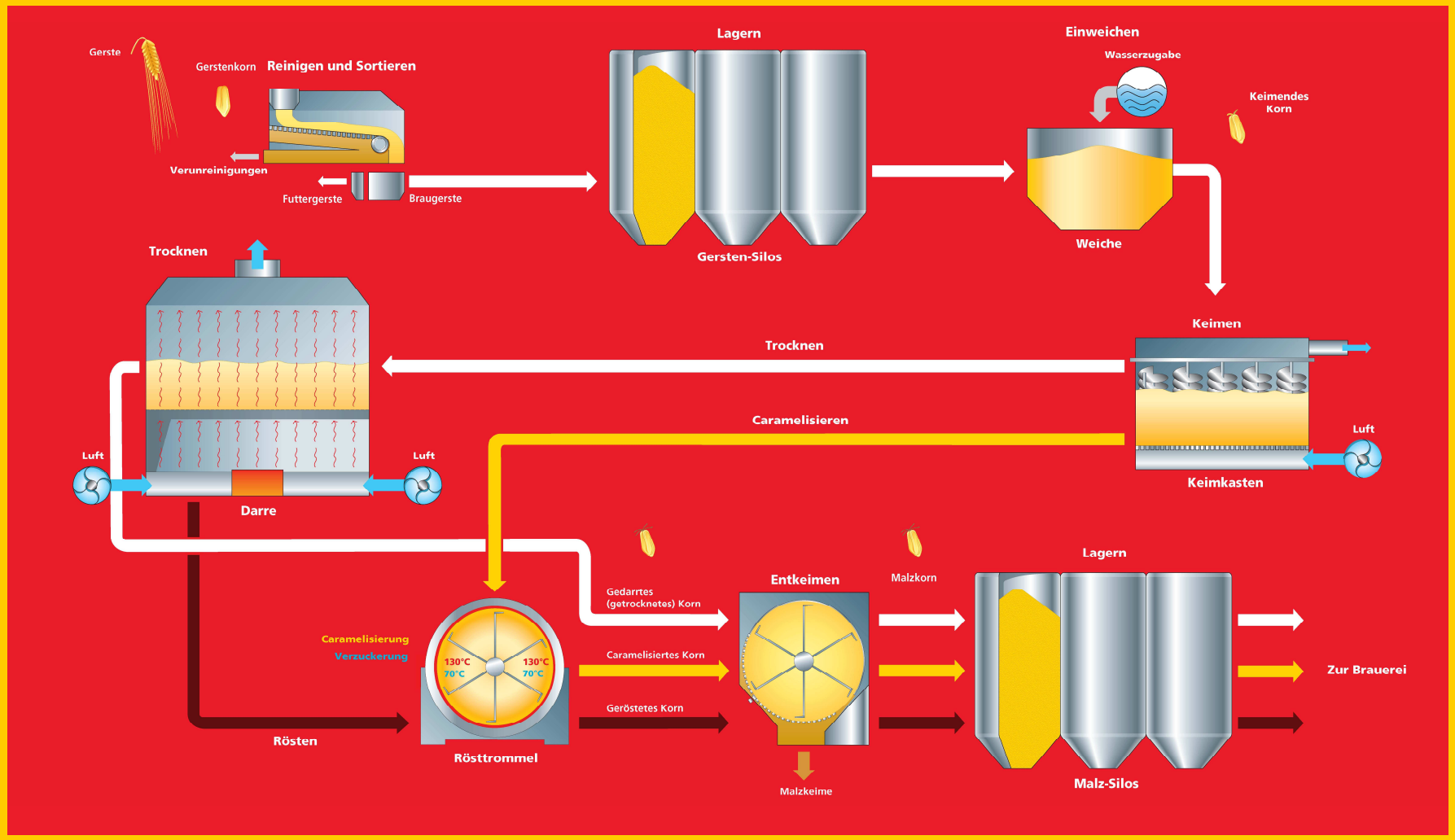
Essências para indústria de bebidas como Eistee,

Aceto balsâmico, Molho de soja, etc.

Objetivos da Malteação

- Ativação das **enzimas** já encontradas nos cereais. Estas são necessárias durante o processo de mosturação para degradar o amido em açúcares fermentescíveis, entre outros
- Modificação dos grãos de cereais
- Formação da **cor** característica da cerveja
- Formação dos **aromas** característicos do malte
- Matéria prima ideal para as Cervejarias (Sabor, Espuma, Estabilidade) = "**Alma da Cerveja**"
- Matéria prima para bebidas não-alcoólicas (p.ex. Bebidas de malte, Malzbier)
- Matéria prima para industrias de panificação
- Matéria prima para a fabricação de produtos alimentícios.

Processo de Malteação



Maceração Weyermann® – 60 toneladas

MICH. WEYERMANN
HEINZ WEYERMANN
Maceração: 24 horas

Weyermann® Caixas de
Germinação 4 de 8
(cada 120 to)

Malte Verde

Parâmetros

24h Tempo de Secagem Total
100°C max. Temperatura

Weyermann® Estufa

Típicos Aromas de Cerveja

1. Lúpulo
2. Lakritze
3. Citrico
4. Baunilha
5. Madeira
   (Ex. Eiche)
6. Chocolate
7. Café
8. Floral
   (Ex. Rosas)
9. Cereiais
10. Defumado

11. Panificados
    (Ex. Pão)
12. Amendoas
13. Mel
14. Cravo
15. Caramelo
16. Banana
17. Coentro
18. Maçã
19. Ameixa seca
20. Enxofre

Típicos Aromas de Cerveja

Os aromas na sequencia resultam diretamente do malte!

- Cereiais, Chocolate, Café, Defumado,
Panificados, Lakritze, Bunilha, Madeira, Amendoas, Caramelo

Muitos aromas se formam durante a fermentação e são influenciados principalmente pela qualidade do malte e pela dosagem empregada!

Ex. CARA®maltes (açúcares fermentecíveis)
Malte Acidificado (regulágem do pH)
Grau de fermentação final …

Utilização de Maltes Especiais para melhorar a qualidade da cerveja

- Compensação para maltes muito modificados
  Utilização de CARAPILS® ou CARAHELL® (5 – 15 %) para melhoria do corpo e do sabor em cervejas claras

- Melhoria da estabilidade físico química
  Utilização de CARAHELL®, CARAMÜNCH®, Malte Melanoidina

- Melhoria da estabilidade da espuma
  Utilização de CARAPILS®, CARAHELL® ou CARAMÜNCH®

- Acentuação do corpo da cerveja e arredondamento do sabor
  Utilização de todos os maltes caramelo

- Atingir cores de cervejas intensas e tonalidades interessantes

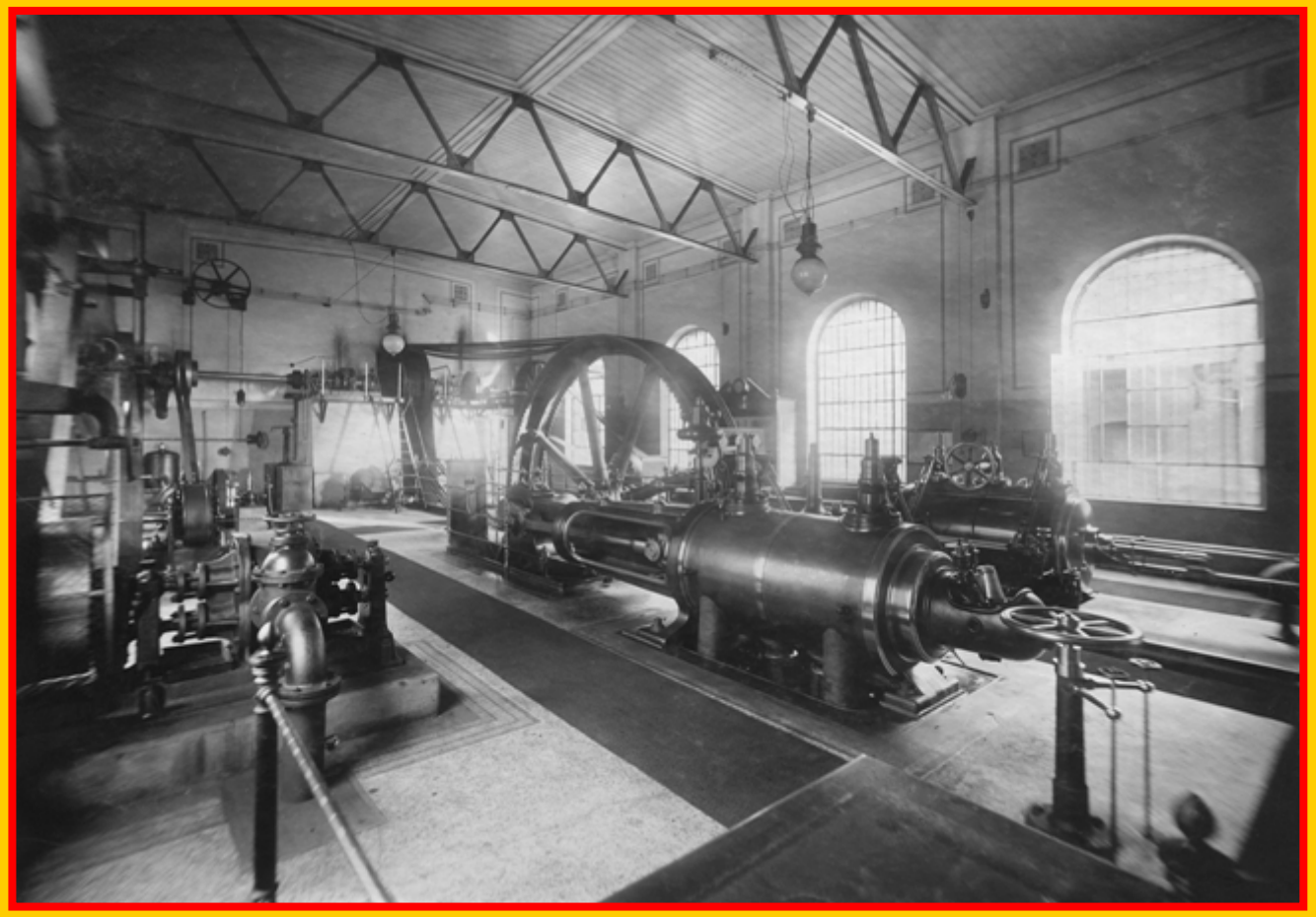
- Correção de cor em cervejas claras

Duas de sete Weyermann®
Torrefadoras de Tambor

Instalação na Weyermann® Torrefadora de Tambor Nr. 7

Weyermann®s
Cervejaria para Produção de Extrato de Cerveja Escura
- Nova construção 1996...

...o antigo sistema de Caldeiras da Firma



MICH. WEYERMANN

HEINZ WEYERMANN

Extrato de malte tão variado e natural!

Também em remédios
para fortificar

Os 3 Pilares do Sucesso da Weyermann®

1. Família
2. Funcionários
3. Clientes

Os 3 Pilares do Sucesso da Weyermann®

1.Família

Os 3 Pilares do Sucesso da Weyermann®

2. Funcionários

Os 3 Pilares do Sucesso da Weyermann®

3.Clientes

Nós tentamos viver como em uma família
– sem hierarquias –
apoiando uns aos outros!

Não um contra o outro
é o lema na Weyermann®...

..pois só em <u>Conjunto somos fortes!</u>

Filosofia da Weyermann®

Conscientemente não queremos que:

- Caos
- Pontos de vista negativos
- Falta de consideração
- e sobretudo nortear a nossa vida com indiferença!

Intensivo treinamento - Dia da Porta Aberta

Treinamentos

Cursos de Línguas

Cursos de Nutrição e Homeopatia

Eventos internos como
Churrascos, Passeios, Festa de Natal

Teatros
Festas de Aniversário

Eventos em conjunto na Weyermann®

Seminário de linguagem corporal

Curso de línguas

Festivais

Filosofia da Weyermann®

- Visão no Futuro
- Pensamento Positivo
- Trabalhar com foco na solução e não no problema!
- Trabalho em equipe
- Comunicação!
- Cada um é responsável pelo seu local de trabalho e sua vida.
- Visão do todo
- Casa aberta – Horizonte aberto

Filosofia daWeyermann®

Queremos provar que é correto, que total atenção é devida ao capaz e não ao preguiçoso!

Queremos não apenas demonstrar mas também viver Compreensão para com o Outro !

... pois a Indiferença inicia onde nossa conduta machuca o outro!

Princípios:

Critatividade

Alta qualificação técnica

Planejamento de segurança

Alta Flexibilidade

Idealismo

Coragem & Visão

Achar novos nichos de Mercado

Vínculo com a Tradição

Amor por casas antigas

Ferramentas de Marketing

os Embaixadores da Weyermann® à seu lado

2006

Inauguração Oficial do Centro Logístico da Weyermann®

Ferramentas de Marketing

nossas cores, nossa Logo
- Sinônimos para
Tradição Familiar e Competência Técnica

Ferramentas de Marketing

Os „Weyermanns“ como Embaixadores,

sempre em sintonia com o cliente

Ferramentas de Marketing

Weyermann® - Planta Piloto, Rol de Idéias e Competências

Ferramentas de Marketing

Contato direto Weyermann®-
Contatos para todos os nossos Clientes e
Representantes em todos os Continentes do Mundo

Ferramentas de Marketing

Assistência Técnica, Serviço e Transferência de Know-how direto no local

Ferramentas de Marketing

o time da Logística da Weyermann®
na estrada para você –
transportamos exclusivamente Cevada e Malte!

Em Nome da Família Weyermann®
e de todo o time do Malte da Weyermann® ...

Obrigado

Pelo seu Tempo e Interesse

no Mundo dos Maltes Especiais

Weyermann®...
...Malteiros por
Paixão !
www.weyermann.de