EDIÇÃO 2026

CATÁLOGO DE PRODUTOS

AGRÁRIA MALTE

A EVOLUÇÃO DA
EXPERIÊNCIA
CERVEJEIRA



agraria
malte

LINHA DO TEMPO **AGRÁRIA MALTE**



1981

- **INAUGURAÇÃO MALTARIA I**
  (Capacidade de 70.000 t/ano)



1995

- **AMPLIAÇÃO MALTARIA I**
  (Capacidade de 140.000 t/ano)



2005

- **PARCERIA COM A WEYERMANN®**
  Maltes alemães



2008

- **PARCERIA COM A HVG**
  Lúpulos alemães



2009

- **INAUGURAÇÃO MALTARIA II**
  (Capacidade de 225.000 t/ano)
- **CONTÊINER N° 100 DE MALTES WEYERMANN®**



2010

- **PARCERIA COM A LALLEMAND**
  Leveduras
- **1° CONGRESSO TÉCNICO INTERNACIONAL**



2013

- **ABERTURA CD ARAUCÁRIA**



2015

- **PARCERIA COM A DINGEMANS**
  Maltes belgas
- **INAUGURAÇÃO DA CERVEJARIA EXPERIMENTAL**
- **PARCERIA COM A PROZYN E BIO4**
  Adjuvantes e Coadjuvantes / Leveduras

LINHA DO TEMPO **AGRÁRIA MALTE**



2016

- **INAUGURAÇÃO MALTARIA III**
  (Capacidade de 360.000 t/ano)



2017

- **LANÇAMENTO DOS MALTES PALE ALE E VIENNA AGRÁRIA**
- **CONTÊINER N° 1.000 DE MALTES WEYERMANN®**
- **ABERTURA DO CD BELO HORIZONTE**



2018

- **LANÇAMENTO DO MALTE MUNIQUE AGRÁRIA**
- **ABERTURA DO CD JOINVILLE**



2019

- **INAUGURAÇÃO DA AKADEMIE**
- **ABERTURA DO CD BARUERI E DO CD NOVO HAMBURGO**
- **10° CONGRESSO TÉCNICO INTERNACIONAL**



2021

- **LANÇAMENTO DO MALTE DE TRIGO AGRÁRIA**



2023

- **FRACIONAMENTO DE LÚPULOS**



2024

- **INAUGURAÇÃO MALTARIA CAMPOS GERAIS**
  (Capacidade de 270.000 t/ano)
- **LANÇAMENTO DO MALTE DISTILLING AGRÁRIA**
- **CONTÊINER N° 2.000 DE MALTES WEYERMANN®**



2025

- **LANÇAMENTO DO MALTE PILSEN EXTRA CLARO AGRÁRIA**

2026

- **E MUITAS NOVIDADES QUE ESTÃO CHEGANDO EM**



AGRÁRIA MALTE

Operando desde 1981, a **Agrária Malte** é a maior do seu segmento no país e referência na produção de malte com alta qualidade.

MAIS DE 150
Produtos
em nosso portfólio

9ª
Maior maltaria
comercial do mundo

40%
de participação
no mercado nacional

9
Representantes
em todo o Brasil

7
Parceiros
nacionais e internacionais

167
Estilos já produzidos
na cervejaria experimental

245 MIL LITROS
de cerveja produzidos
na cervejaria experimental



Pesquisa da cevada cervejeira

A Maltaria e a Fundação Agrária de Pesquisa Agropecuária (FAPA) trabalham em sintonia, almejando a qualidade do produto final. Em ensaios realizados na região, a FAPA estuda e define quais são as variedades e tecnologias indicadas para o cultivo da cevada, e que resultam em maltes de altíssima qualidade.

FAPA

CERVEJARIA EXPERIMENTAL

Inaugurada em março de 2015, a Cervejaria Experimental é uma iniciativa pioneira no Brasil, criada para oferecer aos clientes uma estrutura completa para testes e desenvolvimento de novas receitas. Nela, estão disponíveis insumos, conhecimento e a experiência da equipe técnica da Agrária Malte. A cervejaria foi doada pela Weyermann®, nossa principal parceira em maltes especiais alemães.

- **19 tanques fermentadores/ maturadores cilindro cônicos**
  Capacidade individual útil: 50 a 350 litros
- **1 tanque fermentador/maturador de fermentação aberta**
  Capacidade individual útil: **310 litros**

Como produzir sua cerveja na Agrária Malte

1. O cliente entra em contato, agenda a data e realiza uma conversa inicial com nossos cervejeiros.
2. Na data marcada, acontece a produção da cerveja na Cervejaria Experimental.
3. A cerveja pode ser envasada ou seguir para maturação, inclusive em barris de carvalho.
4. A pedido do cliente, a cerveja pode passar por filtração e pasteurização.
5. O envase pode ser feito em barris enviados pelo cliente, além de latas ou garrafas, em percentual a combinar.

OBS: O cliente é responsável pelo deslocamento e hospedagem.
As demais despesas ficam por conta da Agrária.
Em análise: cobrança do valor de latas ou garrafas.





LINHA DE ENVASE

Em 16 de outubro de 2024, a Agrária inaugurou a nova Linha de Envase da Cervejaria Experimental Agrária.
Essa estrutura moderna amplia as possibilidades de testes e desenvolvimento, oferecendo mais eficiência, flexibilidade e qualidade no envase. Desenvolva sua próxima cerveja de sucesso com a gente, contando com tecnologia, suporte técnico e uma experiência completa do início ao fim.

DESTILARIA EXPERIMENTAL

A **Destilaria Experimental da Agrária Malte, inaugurada em 2023**, foi criada para quem quer ir além e desenvolver destilados com identidade própria. Aqui, cervejarias e destilarias encontram uma estrutura completa para criar, testar e aprimorar **gin, vodka, whisky e aguardente**, com liberdade para explorar receitas, processos e perfis sensoriais.

O cliente conta com o conhecimento e a experiência da equipe técnica da Agrária, além de opções de **maturação em barris de madeira** como carvalho, jequitibá rosa e amburana, abrindo caminho para produtos únicos e de alto valor agregado. Desenvolva seu próximo destilado de sucesso com a gente.



MALTES NACIONAIS

Agrária Malte (Brasil)



agraria
malte

O malte das melhores cervejas

agraria
malte

A EVOLUÇÃO DA
EXPERIÊNCIA
CERVEJEIRA

MALTES AGRÁRIA

Maltes Brasileiros



/Malte Base
Pilsen Agrária

Cor do mosto:	3 a 4 EBC	Quantidade:	Até 100%
Utilização:	Produzido com cevada de duas fileiras. Malte base de alta qualidade para produção de todos os tipos de cervejas.		
Resultado:	Utilizado para todos os tipos de cervejas claras e base para cervejas especiais.		
Embalagem:	25 kg - Big Bag - Granel		



/Malte Base
Pilsen Extra Claro Agrária

Cor do mosto:	Máximo 3,5 EBC	Quantidade:	Até 100%
Utilização:	Malte Nacional de alta qualidade para produção de todos os tipos de cervejas.		
Resultado:	Utilizado como base para todos os tipos de cervejas.		
Embalagem:	25 kg - Big Bag - Granel		



/Malte Base
Pale Ale Agrária

Cor do mosto:	5,5 a 7,0 EBC	Quantidade:	Até 100%
Utilização:	Produzido com cevada de duas fileiras. Malte tradicionalmente usado para cervejas britânicas de alta fermentação, atualmente usado para Ales, Porter, Stout, Lager e belgas. Com modificação elevada, ideal para a técnica de mostura "single mash".		
Resultado:	Notas de pão, frutas secas e mel.		
Embalagem:	25 kg - Big Bag - Granel		



/Malte Base
Vienna Agrária

Cor do mosto:	7,5 a 10 EBC	Quantidade:	Até 100%
Utilização:	Malte base feito de cevada de duas fileiras. Teor protéico mais elevado, próprio para fabricação da maioria das Golden/Brown Lagers. Utilizado para corrigir cor de maltes muito claros ou para produção de cervejas douradas e com corpo mais cheio. Usado em Märzen, Festbier, Vienna Lager e demais cervejas claras.		
Resultado:	Leve maltado, notas suaves de mel e nozes.		
Embalagem:	25 kg - Big Bag - Granel		

MALTES AGRÁRIA

Maltes Brasileiros



/Malte Base
Munique Agrária

Cor do mosto:	20 a 25 EBC	Quantidade:	Até 100%
Utilização:	Malte base feito de cevada de duas fileiras. Ressalta o aroma maltado e obtenção de colorações mais intensas. Para cervejas escuras, tipo Munique, pretas e Bock. Resultado excepcional, em pequenas doses, para cervejas tipo Pilsen.		
Resultado:	Rico aroma de malte com notas suaves de caramelo, mel e pão.		
Embalagem:	25 kg - Big Bag - Granel		



/Malte Base
Trigo Claro Agrária

Cor do mosto:	3 a 5 EBC	Quantidade:	Até 100%
Utilização:	Malte base feito de trigo, ideal para produção de estilos clássicos como Hefeweizen e demais Cervejas de trigo, Hefeweizen, Weizenbock e tambem tipo Kolsch e Altbier.		
Resultado:	Intensifica o corpo da cerveja, trazendo cremosidade, boa formação e retenção de espuma. Notas de pão, biscoito e nozes.		
Embalagem:	25 kg - Big Bag - Granel		



/Malte Base
Distilling Agrária

Fermentabilidade:	mínimo 85%	Extrato Fermentescível:	mínimo 66,3%
Álcool Potencial:	400 litros/ton	Extrato Solúvel:	mínimo 78%
Poder Diastásico:	mínimo 250 WK	Quantidade:	Até 100%
Utilização:	Produzido com cevada de duas fileiras. Malte base de alta qualidade para produção de destilados ou extratos, conforme a formulação de cada cliente.		
Embalagem:	25 kg - Granel		



MALTES IMPORTADOS

WEYERMANN®

ANNO 1875
MD
Mouterij Dingemans
Belgium

agraria
malte

A EVOLUÇÃO DA
EXPERIÊNCIA
CERVEJEIRA

MALTES

Weyermann® (Alemanha)

Maltaria alemã e maior produtora de maltes especiais do mundo.



agraria malte

A EVOLUÇÃO DA EXPERIÊNCIA CERVEJEIRA

MALTES IMPORTADOS WEYERMANN®

Maltaria Alemã



/Malte Base
Pilsen

Cor do mosto:	2,5 a 4,5 EBC	Quantidade:	Até 100%
Utilização:	Malte altamente modificado com níveis favoráveis de proteína e glucanos. Excelentes propriedades de clarificação. Alta eficiência de extrato para uma confiável produção em qualquer equipamento e método de brassagem. Para cervejas Pilsen, sem álcool e como base para os demais estilos.		
Resultado:	Fornece à cerveja um corpo considerável, assim como uma boa formação e retenção de espuma. Aromas maltados e adocicados com sutis notas de mel.		
Embalagem:	25 kg		





/Malte Base
Pilsen Barke®

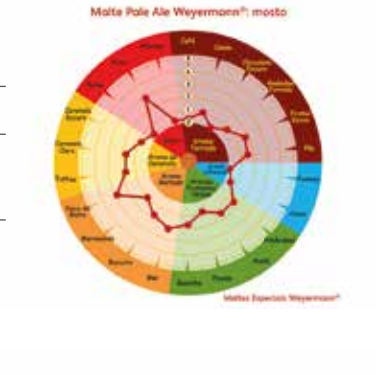
Cor do mosto:	2,5 a 4,5 EBC	Quantidade:	Até 100%
Utilização:	Produzido com a melhor cevada histórica alemã de duas fileiras: Barke®. O aroma característico deste malte é a base perfeita para cervejas lagers brilhantes e intensamente saborosas. Malte tradicional para praticamente todos os estilos de cerveja que utilizam alto teor de malte.		
Resultado:	Fornece aromas pronunciados de malte com notas subjacentes de toffee; sensação na boca agradável e suave.		
Embalagem:	25 kg		





/Malte Base
Pale Ale

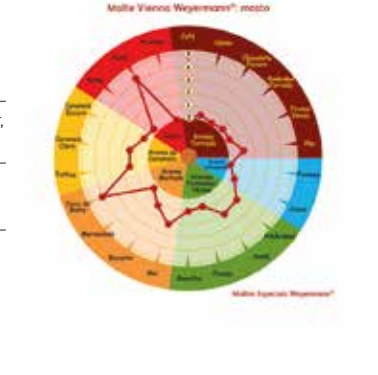
Cor do mosto:	5,5 a 7,5 EBC	Quantidade:	Até 100%
Utilização:	Para produção de todos os tipos de cervejas: Ale, Porter, Lager, Stout e belgas.		
Resultado:	Possui baixo teor de proteína e glucanos, o que facilita a clarificação e melhora o rendimento. Possui notas de pão, frutas secas e mel. Fornece à cerveja um excelente corpo.		
Embalagem:	25 kg		





/Malte Base
Vienna

Cor do mosto:	6 a 9 EBC	Quantidade:	Até 100%
Utilização:	Para a produção de cervejas do tipo Vienna, Festbier, Märzen, Maibock, Ale, Lager, Dark Ale, Stout e demais cervejas especiais.		
Resultado:	Obtenção de "cervejas douradas" e incremento do corpo da cerveja. Fornece notas adocicadas de malte, suave mel e nozes (amêndoas e avelã).		
Embalagem:	25 kg		



MALTES IMPORTADOS WEYERMANN®

Maltaria Alemã



/Malte Base
Munique Tipo I

Cor do mosto:	12 a 18 EBC	Quantidade:	Até 100%
Utilização:	Cervejas tipo Munich Helles, Maibock, Festbier, Oktoberfest Bier e demais cervejas especiais claras e escuras.		
Resultado:	Confere à cerveja intensas notas maltadas, caramelo claro, mel e casca de pão.		
Embalagem:	25 kg		





/Malte Base
Munique Tipo II

Cor do mosto:	20 a 25 EBC	Quantidade:	Até 100%
Utilização:	Cervejas claras e escuras especiais, tipo Munique, Bock, Stout, Dubbel, Märzen, October e demais.		
Resultado:	Acentua o caráter típico da cerveja através do reforço do aroma. Obtenção de cor forte na cerveja. Fornece notas intensas de malte, caramelo claro, mel e pão.		
Embalagem:	25 kg		





/Malte Base
Trigo Claro

Cor do mosto:	3 a 5 EBC	Quantidade:	Até 100%
Utilização:	Cervejas de trigo, Hefeweizen, Weizenbock e também tipo Kölsch e Altbier.		
Resultado:	Intensificação da cremosidade, corpo e do aroma típico de alta fermentação. Confere notas de pão, nozes, biscoito, toffee e caramelo claro.		
Embalagem:	25 kg		





/Malte Especial
Centeio

Cor do mosto:	4 a 10 EBC	Quantidade:	Até 60%
Utilização:	Cervejas de centeio Ale e Lagers, cervejas multigrãos e especiais.		
Resultado:	Proporciona para a cerveja aroma típico de centeio, doce do malte e notas de pão e mel.		
Embalagem:	25 kg		



MALTES IMPORTADOS WEYERMANN®

Maltaria Alemã



/Malte Especial
DEFUMADO

Cor do mosto:	4 a 8 EBC	Quantidade:	Até 100%
Utilização:	Cervejas defumadas Kellerbier, Scottish Ales, Porter e cervejas de trigo com aroma defumado.		
Resultado:	Obtenção do típico sabor de defumado. Malte com notas de baunilha e mel.		
Embalagem:	25 kg		





/Malte Especial
ADICIFICADO

Cor do mosto:	2 a 5 EBC	Quantidade:	Até 10%. Cada 1% reduz o pH da mostura em 0,1.
Utilização:	Cervejas tipo Pilsen e demais estilos.		
Resultado:	Redução do pH do mosto, resultando em um melhor processo de mosturação. Intensificação da fermentação e cores de cervejas mais claras. Melhora a estabilidade do paladar e arredondamento da cerveja.		
Embalagem:	25 kg		





/Malte Especial
MELANOIDINA

Cor do mosto:	60 a 80 EBC	Quantidade:	Até 20%
Utilização:	Cervejas vermelhas, Red Ales, Ales escuras, cervejas âmbar, Scottish, Irish Red Ale e Bock. Malte com alto grau de modificação, excelente flexibilidade e baixo teor de beta-glucanos.		
Resultado:	Melhoria da estabilidade do paladar e corpo da cerveja. Proporciona coloração do âmbar ao vermelho/marrom, sabor maltado com notas de mel e biscoito.		
Embalagem:	25 kg		





/Malte Especial
ABBEY MALT®

Cor do mosto:	40 a 50 EBC	Quantidade:	Até 50%
Utilização:	Para cervejas estilo Belga, Dubbel, estilos Abbey Ale, cervejas fortes, belgas especiais, "Bruin", Amber, Fruit Beers e Tripel.		
Resultado:	Malte com alto grau de modificação (amido e proteína), alta friabilidade e baixo valor de beta-glucanos. Proporciona forte aroma de malte para a cerveja. Coloração do âmbar ao vermelho escuro/marrom. Promove estabilidade no aroma de malte, notas de mel, nozes e chocolate.		
Embalagem:	25 kg		



MALTES IMPORTADOS WEYERMANN®

Maltaria Alemã



/Malte Especial Caramelo
CARAPILS®

Cor do mosto:	2,5 a 6,5 EBC	Quantidade:	5 a 10% (cervejas tipo Pilsen) e até 40% (cervejas leves e sem álcool)
Utilização:	Cerveja tipo Pilsen, Lagers, cervejas leves, com baixo teor de álcool e sem álcool.		
Resultado:	Melhoria na formação e estabilidade da espuma e corpo da cerveja. Possui sabor doce de malte e notas suaves de caramelo.		
Embalagem:	25 kg		





/Malte Especial Caramelo
CARAHELL®

Cor do mosto:	20 a 30 EBC	Quantidade:	Até 30%
Utilização:	Cervejas Lagers, Ales leves, cervejas de trigo, Bock, com baixo ou nenhum teor de álcool.		
Resultado:	Incremento do corpo da cerveja, intensificação do aroma de malte e influência positiva na estabilidade da espuma da cerveja. Paladar mais completo e arredondado, sabor doce de malte com notas suaves de caramelo. Correção de cores muito claras em Lagers e Pilsen. Otimiza o paladar das cervejas de trigo.		
Embalagem:	25 kg		





/Malte Especial Caramelo
CARABELGE®

Cor do mosto:	30 a 35 EBC	Quantidade:	Até 30%
Utilização:	Para cervejas estilo Belga, cervejas sem álcool, Witbier, Amber, Blond Ale, "Bruin", Dubbel, Tripel, Fruit Beers e Maibock.		
Resultado:	Contribui para o corpo da cerveja e arredondamento do sabor, auxilia na formação de espuma cremosa e consistente. Sabor de frutas secas, nozes e caramelo.		
Embalagem:	25 kg		





/Malte Especial Caramelo
CARARED®

Cor do mosto:	40 a 60 EBC	Quantidade:	Até 25%
Utilização:	Cervejas de coloração avermelhada, tipo Bock, Altbier, cervejas de trigo, Red Ales e Scottish Ales.		
Resultado:	Incremento do corpo da cerveja. Intensificação do aroma de malte, notas de caramelo, mel e biscoito. Incremento de cor mais escura e avermelhada.		
Embalagem:	25 kg		



MALTES IMPORTADOS WEYERMANN®

Maltaria Alemã



/Malte Especial Caramelo
CARAAMBER®

Cor do mosto:	60 a 80 EBC	Quantidade:	Até 20%
Utilização:	Cervejas escuras, tipo Amber Lager, Brown Ale, Bock, Kellerbier, Irish Red e de cores vermelhas.		
Resultado:	Melhora o paladar e estabilidade do sabor da cerveja. Adiciona coloração avermelhada e confere notas de toffee, caramelo e pão.		
Embalagem:	25 kg		





/Malte Especial Caramelo
CARAMUNICH® TIPO I

Cor do mosto:	80 a 100 EBC	Quantidade:	Até 10%
Utilização:	Para cervejas claras de coloração intensa ou cervejas escuras. Dark Ale, Red Ale, Brown Ale e Bock.		
Resultado:	Incremento do corpo, intensificação do aroma de malte. Cores de cerveja mais escuras e avermelhadas. Notas de biscoito e sabor intenso de caramelo.		
Embalagem:	25 kg		





/Malte Especial Caramelo
CARAMUNICH® TIPO II

Cor do mosto:	110 a 130 EBC	Quantidade:	Até 10%
Utilização:	Para cervejas claras de coloração intensa ou cervejas escuras. Dark Ale, Red Ale, Brown Ale e Bock.		
Resultado:	Incremento do corpo, intensificação do aroma de malte. Cores de cerveja mais escuras e avermelhadas. Notas de biscoito e sabor intenso de caramelo.		
Embalagem:	25 kg		





/Malte Especial Caramelo
CARAMUNICH® TIPO III

Cor do mosto:	140 a 160 EBC	Quantidade:	Até 10%
Utilização:	Para cervejas escuras com cores mais avermelhadas. Dark Ale, Red Ale, Brown Ale, Bock e outras.		
Resultado:	Incremento do corpo, intensificação do aroma de malte. Cores de cerveja mais escuras e avermelhadas. Notas de biscoito e sabor intenso de caramelo.		
Embalagem:	25 kg		



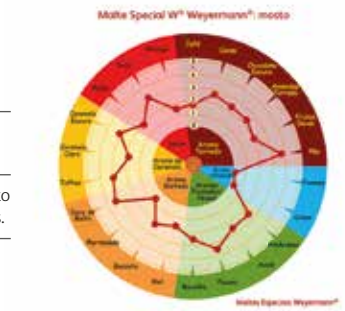
MALTES IMPORTADOS WEYERMANN®

Maltaria Alemã



/Malte Especial Caramelo
Special W®

Cor do mosto:	280 a 320 EBC	Quantidade:	Até 30%
Utilização:	Cervejas escuras, Porter, Stout, Barley Wine, Doppelbock, e belgas.		
Resultado:	Intensificação do sabor de malte, coloração de âmbar escuro a cobre no produto final. Flavor de caramelo, casca de pão e uva-passa. Aroma suave de amêndoas.		
Embalagem:	25 kg		





/Malte Especial Caramelo
Caraaroma®

Cor do mosto:	350 a 450 EBC	Quantidade:	Até 15%
Utilização:	Cervejas de coloração castanha e vermelha escura, como Bock, cervejas escuras, tipo Amber, Dark Ale, Stouts, Porter, Red Ale, Barley Wine, Irish Red e Lager.		
Resultado:	Melhora o paladar e estabilidade do sabor da cerveja. Coloração vermelha escura. Confere notas de nozes torradas, caramelo escuro e frutas secas.		
Embalagem:	25 kg		





/Malte Especial Torrado
Carafa® Especial Tipo I

Cor do mosto:	800 a 1000 EBC	Quantidade:	Até 5%
Utilização:	Ideal para todo tipo de cerveja escura como Dark Ale, Bock, Stout, Altbier e Porter.		
Resultado:	Intensificação do aroma típico de cerveja escura, coloração marrom-café. Por meio da utilização de um processo especial de polimento das cascas, há uma redução significativa do amargor, o que resulta em cervejas escuras mais suaves. Notas de café, cacau e chocolate amargo.		
Embalagem:	25 kg		





/Malte Especial Torrado
Carafa® Especial Tipo II

Cor do mosto:	1100 a 1200 EBC	Quantidade:	Até 5%
Utilização:	Schwarzbier, cervejas escuras, Bock, Stout, Altbier e Porter.		
Resultado:	Fornece para a cerveja cor marrom-café, aroma suave de torrado, notas de café, cacau e chocolate escuro. Por meio de utilização de um processo especial de polimento das cascas, há uma redução significativa do amargor, o que resulta em cervejas escuras mais suaves.		
Embalagem:	25 kg		



MALTES IMPORTADOS WEYERMANN®

Maltaria Alemã



/Malte Especial Torrado
CARAFA® ESPECIAL TIPO III

Cor do mosto:	1300 a 1500 EBC	Quantidade:	Até 5%
Utilização:	Ideal para todo tipo de cerveja escura, como Dark Ale, Bock, Stout, Altbier e Porter.		
Resultado:	Intensificação do aroma típico de cerveja escura e coloração marrom-café. Por meio da utilização de um processo especial de polimento das cascas, há uma redução significativa do amargor, o que resulta em cervejas escuras mais suaves. Notas de café, cacau e chocolate amargo.		
Embalagem:	25 kg		





/Cereal Torrado
CEVADA TORRADA

Cor do mosto:	1000 a 1300 EBC	Quantidade:	Até 5%
Utilização:	Cevada de alta qualidade processada lenta e cuidadosamente em tambor de torrefação. É um cereal homogeneamente torrado. Utilizado principalmente em cervejas do tipo Stout, Imperial Stout e Porter.		
Resultado:	Produz uma cerveja com coloração bastante escura e um sabor torrado limpo e profundo com notas de café e cacau.		
Embalagem:	25 kg		



SOB ENCOMENDA

PEDIDO MÍNIMO 40 SACAS

Maltes Alemães	EBC	Emb.	% Uso na receita	Características e Sabores
Malte Extra Pale Premium Pilsner	2 a 3,5	25 kg	até 100%	Aroma adocicado de malte com leves notas de mel.
Malte Pilsen Eraclea®	2,5 a 4,5	25 kg	até 100%	Variedade Italiana. Aromas maltados e adocicados.
Malte Pilsen Bohemia	3 a 5	25 kg	até 100%	Notas adocicadas de malte.
Malte Isaria 1924	7 a 9	25 kg	até 100%	Aroma adocicado de malte e biscoito.
Malte Tipo Colônia	7 a 9	25 kg	até 100%	Malte adocicado, com leves notas de mel e biscoito.
Malte Floor Escuro Bohemia	12 a 20	25 kg	até 100%	Aroma adocicado de malte, casca de pão e biscoito.
Malte Floor Trigo Bohemia	3 a 5,5	25 kg	até 100%	Leve adocicado e sensação de corpo cremosa.
Malte Floor Pilsen da Bohemia	3 a 5	25 kg	até 100%	Sabor de malte, notas de mel e biscoito.
Malte de Trigo Chocolate	900 a 1200	25 kg	até 5%	Notas intensas de chocolate amargo, levemente torrado, café e pão.
Malte de Centeio Chocolate	400 a 700	25 kg	até 5%	Notas suaves de café, chocolate, nozes e pão.
Malte de Trigo Defum. Carvalho	4 a 6	25 kg	até 100%	Suave defumado, doce do malte, baunilha e mel.
Carawheat®	110 a 140	25 kg	até 15%	Pão, biscoito, caramelo e amêndoas.
Carарye®	150 a 200	25 kg	até 15%	Biscoito, centeio, pão, café, choc escuro, fruta seca.
Malte de Trigo Escuro	15 a 20	25 kg	até 100%	Corpo e cremosidade complexos, flavors de trigo.
Malte de Trigo Espelta	3 a 7	25 kg	até 70%	Suave aroma de pão e avelã.
Malte Diastático	2,5 a 4	25 kg	destilaria	Poder enzimático elevado e aroma de malte.
Malte de Trigo Diastático	3 a 5	25 kg	até 100%	Poder enzimático elevado. Notas adocicados de malte.
Malte Munique Barke®	17 a 22	25 kg	até 100%	Aromas pronunciados de malte e mel.
Malte Vienna Barke®	6 a 9	25 kg	até 100%	Intenso sabor adocicado de malte, com leves notas de caramelo, mel e nozes.
Malte Carabohemian®	170 a 220	25 kg	até 15%	Maltado, casca de pão, caramelo escuro e toffee.
Malte Carafa® Tipo I	800 a 1000	25 kg	até 5%	Café, cacau e chocolate amargo.
Malte Carafa® Tipo II	1100 a 1200	25 kg	até 5%	Notas de café, cacau e chocolate amargo.
Malte Carafa® Tipo III	1300 a 1500	25 kg	até 5%	Notas de café, cacau e chocolate amargo.

MALTES

Mouterij Dingemans™ (Bélgica)

ANNO 1875

Mouterij Dingemans
Belgium



Maior fornecedora de maltes especiais das cervejarias trapistas



agraria
malte

A EVOLUÇÃO DA
EXPERIÊNCIA
CERVEJEIRA

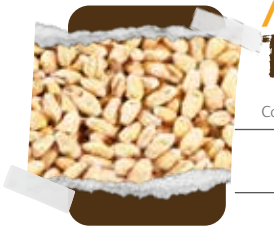
MALTES IMPORTADOS DINGEMANS™

Maltes Belga



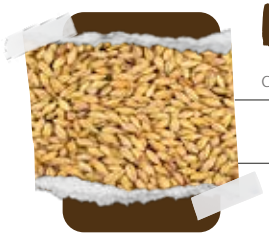
/Malte Base
Pilsen MD™

Cor do mosto:	2,5 a 3,5 EBC	Quantidade:	Até 100%	Embalagem:	25kg
Utilização:	Malte base que pode ser utilizado em todos os tipos de cerveja.				
Resultado:	Com coloração clara e baixo teor de proteínas, este malte é produzido utilizando as melhores cevadas europeias de duas fileiras. Bem modificado, ele pode ser utilizado em mostura single infusion. Devido ao seu alto poder enzimático pode ser utilizado até 100% na composição de todos os tipos de cerveja.				



/Malte Base
Trigo Claro MD™

Cor do mosto:	2,5 a 3,5 EBC	Quantidade:	Até 70%	Embalagem:	25 kg
Utilização:	Cervejas de trigo, Hefeweizen, Weizenbock, Dunkel, Bock, Kölsch, Altbier, para cervejs com reduzidos teor de álcool e sem álcool.				
Resultado:	Intensificação do aroma típico de trigo, notas de pão, nozes, biscoito e caramelo. Em cervejas de trigo contribui para a turbidez característica do estilo. Ótimo para incrementar a estabilidade de espuma.				



/Malte Especial
Dextrin

Cor do mosto:	Máximo 3,5 EBC	Quantidade:	Até 10%	Embalagem:	25kg
Utilização:	Cerveja tipo Pilsen, Lagers, cervejas leves, com baixo teor de álcool e sem álcool.				
Resultado:	Proporciona uma cerveja com textura mais encorpada, maior retenção de espuma e perfil sensorial equilibrado, graças à presença de dextrinas não fermentáveis que permanecem na cerveja final.				



/Malte Especial
Maris Otter

Cor do mosto:	4 a 6,5 EBC	Quantidade:	Até 100%	Embalagem:	25 kg
Utilização:	Malte produzido com a cevada Maris Otter de alta qualidade. Pode ser utilizado para todos os tipos de cervejas claras ou como base para cervejas especiais.				
Resultado:	Malte com alta atividade enzimatica.				



/Malte Especial
Biscuit 50 MD™

Cor do mosto:	50 a 70 EBC	Quantidade:	Até 15%	Embalagem:	25 kg
Utilização:	Para todas as cervejas especiais, cervejas belgas de Abadia, Ales e cervejas Bock.				
Resultado:	Fornece sabor e aromas de pão e biscoito, bem como uma coloração vermelha tendendo para marrom.				

MALTES IMPORTADOS DINGEMANS™

Maltes Belga



/Malte Especial Caramelo
Cara 20 MD™

Cor do mosto:	10 a 20 EBC	Quantidade:	Até 30%	Embalagem:	25 kg
Utilização:	Para cervejas Pale Ale, Golden Ale, Light Beer e Pilsen.				
Resultado:	Seu sabor específico é atingido devido ao seu processo de caramelização e secagem a temperaturas baixas. Aumenta a estabilidade de espuma. Pode inclusive ser adicionado a cervejas Pilsen para melhorar sua espuma sem grande interferência na cor se usado em porcentagens menores.				



/Malte Especial Caramelo
Cara 50 MD™

Cor do mosto:	40 a 60 EBC	Quantidade:	Até 25%	Embalagem:	25kg
Utilização:	Malte caramelo/crystal claro bastante utilizado pelas cervejarias belgas para produção de cervejas de Abadia. Ressalta coloração dourada a âmbar na cerveja. Recomendado para cervejas belgas, Pale Ale e Golden Ale.				
Resultado:	Produz um aroma rico e doce como caramelo e um sabor singular de toffee.				



/Malte Especial Caramelo
Cara 120 MD™

Cor do mosto:	100 a 140 EBC	Quantidade:	Até 25%	Embalagem:	25 kg
Utilização:	Malte caramelo escuro produzido em tambor de torrefação. Muito utilizado para a produção de cervejas de abadia. Também utilizado para cervejas Abbey, escuras, trippel e quadruppel.				
Resultado:	Apresenta intenso aroma e sabor de caramelo e uma coloração escura				



/Malte Especial Caramelo
Special B® MD™

Cor do mosto:	300 a 350 EBC	Quantidade:	Até 10%	Embalagem:	25 kg
Utilização:	Para cervejas belgas de Abadia e Trapistas, Stouts e Dark Ales.				
Resultado:	Com processo único de secagem dupla, o malte Special B® adquire aromas e sabores únicos. Confere à cerveja um sabor intenso de caramelo e uvas-passas, típico das cervejas belgas. Pode substituir maltes Chocolate ou Torrados caso o amargor não seja desejado.				

MALTES IMPORTADOS DINGEMANS™

Maltes Belga



/Malte Especial Torrado
Mroost 900 - MD™

Cor do mosto:	800 a 1000 EBC	Quantidade:	Até 5%	Embalagem:	25 kg
Utilização:	O malte Mroost 900 MD, ou malte chocolate, é torrado em tambor de torrefação a altas temperaturas. Quando o malte atinge a cor desejada, é resfriado rapidamente. Devido aos nossos métodos exclusivos de produção, nossos maltes torrados têm sabor menos adstringente. Utilizado para cervejas Abbey, Stout, Porter, Dark Ales e Quadruppel.				
Resultado:	Possui forte aroma de chocolate, nibs de cacau e café, conferindo uma cor escura à cerveja finalizada.				



/Malte Especial Torrado
Mroost 1400 - MD™

Cor do mosto:	1300 a 1500 EBC	Quantidade:	Até 5%	Embalagem:	25 kg
Utilização:	Malte Mroost 1400 MD, ou malte preto sem amargor, é torrado em nosso tambor de torrefação a altas temperaturas. Quando o malte atinge a cor desejada, é resfriado rapidamente. Devido aos nossos métodos exclusivos de produção, nossos maltes torrados têm sabor menos adstringente. Utilizado para cervejas Abbey, Stout, Porter, Dark Ales e Quadruppel.				
Resultado:	Possui um forte aroma de chocolate e nibs de cacau, conferindo uma cor escura à cerveja finalizada.				

SOB ENCOMENDA

PEDIDO MÍNIMO 40 SACAS

Maltes Belgas	EBC	Emb.	% Uso na Receita	Características e Sabores
Malte de Aveia - MD™	2 a 4	25 kg	15%	Sabor cremoso de aveia.
Malte de Centeio - MD™	4 a 10	25 kg	60%	Aroma típico, notas de pão.
Malte Pale Ale 9 - MD™	8 a 10	25 kg	100%	Malte com alta atividade enzimática e baixos níveis de proteínas e glucanos.
Malte Munich 15 - MD™	13,5 a 16,5	25 kg	80%	Pronunciado aroma maltada e coloração âmbar.
Malte Trigo Torrado 30 - MD™	23 a 35	25 kg	20%	Notas de avelã e amêndoas torradas.
Malte Centeio Torrado 40 - MD™	30 a 50	25 kg	30%	Ideal para cervejas de centeio e agrega em complexidade.
Malte Melanoidina - MD™	60 a 80	25 kg	20%	Sabor maltado com notas de mel e biscoito.
Malte Aromatic - MD™	40 a 60	25 kg	30%	Intensos aromas maltados e profunda cor avermelhada.
Malte Trigo Caramelo 77 - MD™	70 a 100	25 kg	25%	Notas de pão quente, biscoito e caramelo.
Malte Aroma 100 - MD™	90 a 110	25 kg	20%	Estabilidade de sabor, complexidade e aredondamente da coloração da cerveja.
Malte Aroma 150 MD™	130 a 170	25 kg	20%	Estabilidade do sabor e notas maltadas.
Malte Cara 200 - MD™	180 a 220	25 kg	15%	Intenso aroma de caramelo e coloração escura.
Malte de Centeio Chocolate 300 - MD™	250 a 350	25 kg	5%	Notas de chocolate, cacau, café e levemente picante.
Malte Coffee Mroost 450 - MD™	400 a 500	25 kg	5%	Sabor intenso de café e nozes torradas.
Cevada Torrada Sem Casca - MD™	1000 a 1400	25 kg	5%	Notas de café e toffee.

ADJUNTOS CERVEJEIROS

agraria
malte



agraria
malte

A EVOLUÇÃO DA
EXPERIÊNCIA
CERVEJEIRA

ADJUNTOS CERVEJEIROS



Flakes de Milho

Endosperma do milho degerminado, pré-gelatinizado, laminado e moído, utilizado como adjunto cervejeiro. Cor: claro (2 EBC).

Vantagens:	- Não é necessário pré-cozimento (gelatinização) - Ganho de produtividade (mesmo equipamento-dosagem sólidos) - Aumento do rendimento na sala de brassagem - Fácil armazenamento e utilização				
Utilização:	até 45% de composição da receita	Validade:	180 dias	Embalagem:	25 kg - Big Bag - Granel



Aveia Laminada

Passa por um processo térmico para inativação da enzima Lipase, o que impede sua atuação no processo da mostura, evitando-se assim a oxidação e alteração sensorial da cerveja produzida. Aumenta a sensação de cremosidade na boca dando uma sensação mais aveludada no gole. Doses mais elevadas incrementam a turvação desejada em alguns estilos.

Descrição:	Obtido pela laminação dos grãos de ***Avena sativa*** limpos, composto por todas as partes do grão, apresentando granulometria grossa.		
Validade:	até 120 dias em temperatura ambiente	Embalagem:	25 kg

EXTRATOS DE MALTE

Weyermann® (Alemanha)

Maltaria alemã e maior produtora de maltes especiais do mundo.



agraria malte

A EVOLUÇÃO DA EXPERIÊNCIA CERVEJEIRA

EXTRATOS DE MALTE WEYERMANN®

Maltaria Alemã



/Extrato de Cerveja Escura

SINAMAR®

Cor:	8.000 a 9.000 EBC	Embalagem:	Bombona de 5,9 kg
Utilização:	Apropriado para a coloração de todos os tipos de cervejas. Dosagem simples e exata. Pode ser utilizado na brassagem, filtração ou na cerveja pronta. Possui boa solubilidade em mosto quente, frio e na cerveja. O amargor do Sinamar® é removido por um processo especial, não ocasionando nenhuma turvação e possuindo alta estabilidade de pH. Não possui influência no processo de fermentação. Produzido de acordo com a Lei da Pureza Alemã.		
Dosagem:	14 g (11,9 mL) de Sinamar® para aumentar1 EBC de cor em 100 litros.		
Resultado:	Intensificação do aroma típico de cervejas escuras, cor de café marrom. Notas de café, cacau, chocolate escuro e intenso sabor de torrado.		

PEDIDO MÍNIMO 480kg

SOB ENCOMENDA

Extrato de Malte	EBC	EMB.	Características e Sabores
Extrato Malte Bav Pilsner	15 a 18	4 kg	Castanho escuro de alta viscosidade e um aroma fino-doce de malte.
Extrato Trigo Bav Hefeweizen	20 a 25	4 kg	Castanho escuro de alta viscosidade e um aroma fino-doce de malte.
Extrato Malte Bav Maibock	20 a 50	4 kg	Castanho escuro de alta viscosidade e um aroma fino-doce de malte.
Extrato Malte Munich Ambar	25 a 50	4 kg	Castanho escuro de alta viscosidade e um aroma fino-doce de malte.
Extrato Malte Bamberg Rauch	30 a 90	4 kg	Castanho escuro de alta viscosidade e um aroma fino-doce de malte.
Extrato Malte Octoberbeer	35 a 60	4 kg	Castanho escuro de alta viscosidade e um aroma fino-doce de malte.
Extrato Malte Vienna Red	40 a 60	4 kg	Castanho escuro de alta viscosidade e um aroma fino-doce de malte.
Extrato Malte Bav Dunkel	65 a 85	4 kg	Castanho escuro de alta viscosidade e um aroma fino-doce de malte.



EXTRATOS DE MALTE WEYERMANN®

Maltaria Alemã

Especificação para utilização dos **extratos de malte Weyermann®**

O extrato de malte é produzido pela cervejaria da Weyermann®. É produzido segundo o processo normal de cervejaria, o que resulta em um extrato de malte não lupulado, ideal para a fabricação de cervejas de alta e baixa fermentação.

A fabricação da cerveja com extrato deve ser realizada segundo as seguintes etapas:

1.	Misturar o extrato em água cervejeira quente. A proporcionalidade da mistura está indicada na tabela abaixo.
2.	No final deverá ocorrer a fervura do mostro (pelo menos 45 minutos) com adição de lúpulo.
3.	Deverá ser levado em consideração a taxa de evaporação de seu equipamento (tina de fervura). A medição do mosto primário deverá ser realizada mediante medições de densidade (sacarômetro).
4.	Após o resfriamento, poderá ser iniciada a fermentação/maturação.
5.	Tabela de diluição (uma exata medição do mosto primitivo deverá ser feita através de medição de densidade - sacarômetro).

Concentração do mosto	Extrato/água Cervejeira	Para 1 hL mosto
8,0% Plato	1: 8,5	10,5 kg de extrato de malte
8,5% Plato	1: 7,9	11,2 kg de extrato de malte
9,0% Plato	1: 7,4	11,8 kg de extrato de malte
9,5% Plato	1: 7,0	12,5 kg de extrato de malte
10,0% Plato	1: 6,6	13,2 kg de extrato de malte
10,5% Plato	1: 6,2	13,8 kg de extrato de malte
11,0% Plato	1: 5,9	14,5 kg de extrato de malte
11,5% Plato	1: 5,6	15,1 kg de extrato de malte
12,0% Plato	1: 5,3	15,8 kg de extrato de malte
12,5% Plato	1: 5,1	16,4 kg de extrato de malte
13,0% Plato	1: 4,8	17,1 kg de extrato de malte
13,5% Plato	1: 4,6	17,8 kg de extrato de malte
14,0% Plato	1: 4,4	18,4 kg de extrato de malte
14,5% Plato	1: 4,2	19,1 kg de extrato de malte
15,0% Plato	1: 4,1	19,7 kg de extrato de malte
15,5% Plato	1: 3,9	20,4 kg de extrato de malte
16,0% Plato	1: 3,8	21,1 kg de extrato de malte
16,5% Plato	1: 3,6	21,7 kg de extrato de malte
17,0% Plato	1: 3,5	22,4 kg de extrato de malte

Válido para todos os extratos de malte da Weyermann®.

Exemplo: *Para uma cerveja com 12,5% de mosto primário, mistura 1 parte de extrato com 5,1 partes de água cervejeira ou para 1 hL de cerveja com 13% de mosto primário são necessários 17,1 kg de extrato de malte.*

FERMENTOS

LALLEMAND

LALLEMAND BREWING

WHITE LABS

PURE YEAST & FERMENTATION

BIO4



FERMENTOS

agraria malte

A EVOLUÇÃO DA EXPERIÊNCIA CERVEJEIRA

FERMENTOS

Lallemand (Canadá)

LALLEMAND

LALLEMAND BREWING

Fabricante canadense de fermento cervejeiro certificado pela ISO 9902



agraria malte

A EVOLUÇÃO DA EXPERIÊNCIA CERVEJEIRA

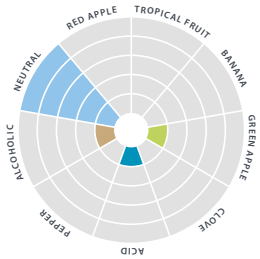
FERMENTOS LALLEMAND

LalBrew® Premium Series



/Baixa Fermentação
DIAMOND
LAGER YEAST

Levedura de baixa fermentação, originada na Alemanha. Excelente performance de fermentação, produzindo uma cerveja neutra. Estilos tradicionais produzidos com esta levedura incluem Munich Helles, Dortmunder Export, German Pilsner, Bohemian Pilsner, American Pilsner, Vienna Lager, Oktoberfest/Märzen, Dark American Lager, Munich Dunkel, Schwarzbier, Traditional Bock, Doppelbock, Eisbock e California Common.

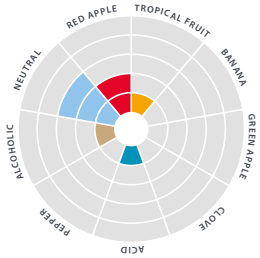


Dosagem:	100 a 200g/hL	Embalagens:	Pacote de 500g I **Sob encomenda:** Sachê de 11g (caixa c/ 50 un.)		
T°C reidratação:	25 a 30°C	T°C fermentação:	10 a 15°C	Atenuação:	77 a 83%
Armazenamento:	Refrigerar em temperatura de 4°C ou menor				



/Baixa Fermentação
NOVALAGER
LAGER YEAST

LalBrew NovaLager™ é um verdadeiro Saccharomyces pastorianus híbrido de baixa fermentação da nova linhagem do Grupo III que foi selecionado para produzir cervejas lager limpas com características de sabor distintas e desempenho de fermentação superior. LalBrew NovaLager™ é uma cepa lager robusta com características ideais para a produção de cerveja lager, incluindo fermentações rápidas e alta atenuação. O perfil de sabor distinto é muito limpo, ésteres leves em uma ampla faixa de temperatura. Este produto é o resultado do trabalho de pesquisa e desenvolvimento da Renaissance Bioscience Corp. (Vancouver BC, Canadá) em parceria com a Lallemand Brewing. LalBrew NovaLager ™ foi selecionado usando métodos de criação clássicos e não transgênicos para obter um novo Saccharomyces cerevisiae x Saccharomyces eubayanuscepa híbrida que define uma nova linhagem lager do Grupo III (Renascimento) que é distinta de qualquer outra cepa tradicional de Saccharomyces pastorianus . Esta cepa é uma baixa produtora de VDK/diacetil e utiliza tecnologia patenteada da University of California Davis (EUA) que inibe a produção de off-flavors de sulfeto de hidrogênio (H 2 S), reduzindo assim o tempo de maturação associado à produção de cerveja lager.

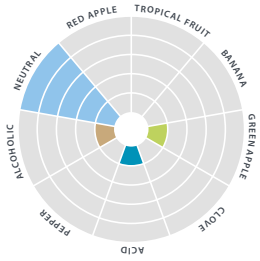


Dosagem:	50 a 100g/hL	Embalagens:	Pacote de 500g I **Sob encomenda:** Sachê de 11g (caixa c/ 50 un.)		
T°C reidratação:	30 a 35°C	T°C fermentação:	10 a 20°C	Atenuação:	78 a 84%
Armazenamento:	Refrigerar em temperatura de 4°C ou menor				



/Alta Fermentação
ABBAYE
BELGIAN-STYLE ALE YEAST

Abbaye é uma levedura Ale de origem belga. Selecionada por sua habilidade em fermentar cervejas de estilo belga, desde aquelas com baixo teor de álcool até as com alto teor alcoólico, Abbaye produz sabores frutados e picantes, típicos destes estilos. Quando fermentado em altas temperaturas, os sabores e aromas produzidos incluem picante, banana e frutas tropicais. A baixas temperaturas, produz sabores e aromas de frutas escuras, como passas, tâmaras e figos. Estilos tradicionais produzidos com esta levedura incluem Belgian White, Belgian Blonde, Belgian Golden, Dubbel, Tripel e Quadrupel.



Dosagem:	50 a 100g/hL	Embalagens:	Pacote de 500g I **Sob encomenda:** Sachê de 11g (caixa c/ 50 un.)		
T°C reidratação:	30 a 35°C	T°C fermentação:	17 a 25°C	Atenuação:	76 a 82%
Armazenamento:	Refrigerar em temperatura de 4°C ou menor				

FERMENTOS LALLEMAND

LalBrew® Premium Series

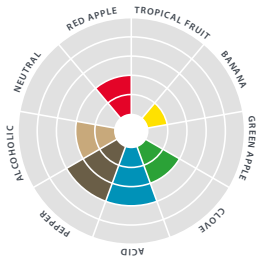


/Alta Fermentação

Belle Saison

Belgian-Style Ale Yeast

Levedura Ale de origem belga, selecionada por sua habilidade de produzir excelentes cervejas do estilo Saison. Belle Saison é uma cepa diastática que permite ao cervejeiro alcançar alta atenuação, característica deste estilo clássico. Desenvolvida para alta temperatura de fermentação, tradicional do método de produção "Farmhouse", as cervejas produzidas com o Belle Saison são frutadas, picantes e refrescantes.



Dosagem:	50 a 100g/hL	Embalagens:	Pacote de 500g I **Sob encomenda:** Sachê de 11g (caixa c/ 50 un.)		
T°C reidratação:	30 a 35°C	T°C fermentação:	15 a 35°C	Atenuação:	76 a 85%
Armazenamento:	Refrigerar em temperatura de 4ºC ou menor				

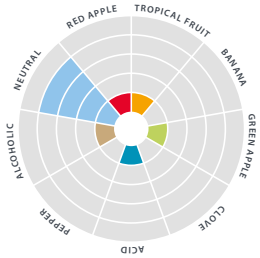


/Alta Fermentação

BRY-97

American West Coast Ale Yeast

BRY-97 American West Coast é um fermento selecionado da coleção de culturas do Siebel Institute, e é usado por várias cervejarias comerciais para produzir diferentes tipos de cerveja tipo Ale. Possui alta floculação e aroma levemente esterificado. Devido sua expressão da enzima β-glucosidase, BRY-97 pode promover biotransformação do lúpulo e acentuar seu sabor e aroma. Ales tradicionais produzidas com esta levedura incluem Cream Ale, American Wheat, Scotch Ale, American Pale Ale, American Amber, American Brown, American IPA, American Stout, Russian Imperial Stout, Imperial IPA, Roggen/Rye, Old Ale e American Barley Wine.



Dosagem:	50 a 100g/hL	Embalagens:	Pacote de 500g I **Sob encomenda:** Sachê de 11g (caixa c/ 50 un.)		
T°C reidratação:	30 a 35°C	T°C fermentação:	15 a 22°C	Atenuação:	75 a 80%

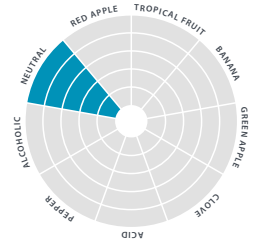


/Alta Fermentação

LoNa

Low Alcohol Hybrid Yeast

LalBrew® LoNa™ é a primeira cepa de Saccharomyces cerevisiae maltose-negativa, usando hibridização, desenvolvida especificamente para a fabricação de cervejas com baixo teor alcoólico e sem álcool (POF-negativo e H2S-negativo). Métodos avançados de melhoramento e GMO Free foram usados para selecionar uma cepa que não consome maltose ou maltotriose, resultando em atenuação muito baixa. Como uma cepa de S. cerevisiae, o LalBrew® LoNa™ funciona como uma levedura de cerveja produzindo um aroma limpo e neutro sem flavors fenólicos, e reduzindo significativamente os aldeídos que causam flavors preocupantes. Além disso, a tecnologia patenteada da Universidade da Califórnia Davis (EUA) garante que a cepa não produzirá off flavors sulfurosos, permitindo que os flavors de malte e lúpulo brilhem.



Dosagem:	50 a 100g/hL	Embalagens:	Pacote de 500g I **Sob encomenda:** Sachê de 11g (caixa c/ 50 un.)		
T°C fermentação:	20 a 25°C	Atenuação:	16 a 20%		
Armazenamento:	Refrigerar em temperatura de 4ºC ou menor				

FERMENTOS LALLEMAND

LalBrew® Premium Series

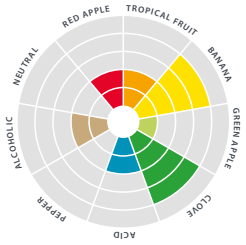


/Alta Fermentação

Munich Classic

Wheat Beer Classic

Levedura para cerveja de trigo bávara, selecionada a partir do acervo de culturas da Doemens. Fornece um perfil aromático frutado e picante, típico de cervejas de trigo alemãs. Esta cepa pode ser utilizada em um vasto range de receitas e condições de fermentação, tornando-a uma ótima escolha para vários estilos de cerveja de trigo tradicionais. Estilos produzidos com Munich Classic incluem Weizen/Weissbier, Dunkelweizen e Weizenbock.



Dosagem:	50 a 100g/hL	Embalagens:	Pacote de 500g I **Sob encomenda:** Sachê de 11g (caixa c/ 50 un.)		
T°C reidratação:	30 a 35°C	T°C fermentação:	17 a 22°C	Atenuação:	72 a 79%
Armazenamento:	Refrigerar em temperatura de 4°C ou menor				

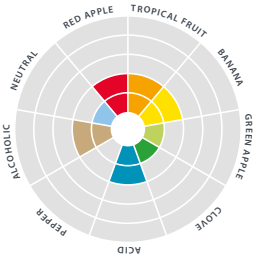


/Alta Fermentação

Munich/Wit Beer

Belgian Wit-Style Ale Yeast

Nova versão do fermento Munich. Uma levedura relativamente neutra, que pode ser utilizada para produzir uma grande variedade de cervejas de trigo. A produção de ésteres e fenóis é mais baixa do que de uma cepa tradicional Hefeweizen, como a LalBrew® Munich Classic. Fornece um perfil base de banana e especiarias, mas deixa espaço para o cervejeiro mostrar a adição de outras especiarias. Estilos tradicionais produzidos com esta levedura incluem Belgian White, American Wheat, Berliner Weiss, Gose, Hefeweizen, Dunkelweis, e Weizenbock .



Dosagem:	50 a 100g/hL	Embalagens:	Pacote de 500g I **Sob encomenda:** Sachê de 11g (caixa c/ 50 un.)		
T°C reidratação:	30 a 35°C	T°C fermentação:	17 a 22°C	Atenuação:	72 a 79%
Armazenamento:	Refrigerar em temperatura de 4°C ou menor				

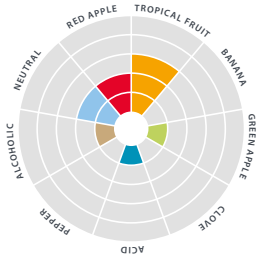


/Alta Fermentação

New England

American East Coast Ale Yeast

Levedura Ale selecionada por sua habilidade de produzir um perfil de ésteres frutados único, desejado em cervejas "East Coast". Uma fermentação típica utilizando New England produz um perfil de frutas tropicais, frutas amarelas, como pêssego. Devido sua expressão da enzima β-glucosidase, pode promover biotransformação do lúpulo e acentuar seu sabor e aroma. Tem arranque mais demorado, que pode variar de 24 a 36 horas.



Dosagem:	50 a 100g/hL	Embalagens:	Pacote de 500g I **Sob encomenda:** Sachê de 11g (caixa c/ 50 un.)		
T°C reidratação:	30 a 35°C	T°C fermentação:	15 a 22°C	Atenuação:	média a alta de 75 a 80%
Armazenamento:	Refrigerar em temperatura de 4°C ou menor				

FERMENTOS LALLEMAND

LalBrew® Premium Series

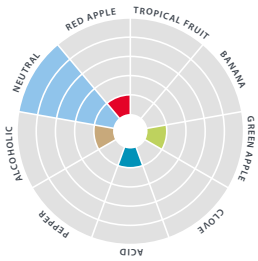


/Alta Fermentação

NOTTINGHAM

High Performance Ale Yeast

Levedura selecionada por sua alta performance e versatilidade, podendo ser utilizada em uma grande variedade de estilos e condições de fermentação. Levedura neutra, tolerante a condições de stress, tornando-a uma ótima escolha em produções high gravity, sour e outras condições desafiadoras. Estilos tradicionais produzidos incluem Pale Ales, Ambers, Porters e Stouts. Outros estilos também produzidos com esta levedura são Golden Ale, Cervejas Lager, IPA e Imperial Stout, além de muitos outros.



Dosagem:	50 a 100g/hL	Embalagens:	Pacote de 500g I **Sob encomenda:** Sachê de 11g (caixa c/ 50 un.)		
T°C reidratação:	30 a 35°C	T°C fermentação:	10 a 22°C	Atenuação:	75 a 82%
Armazenamento:	Refrigerar em temperatura de 4°C ou menor				

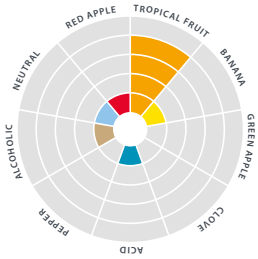


/Alta Fermentação

POMONA

Modern Hybrid Ipa Yeast

A LalBrew Pomona™ é uma levedura híbrida que foi selecionada para o sabor e desempenho de fermentação em cervejas lupuladas. Com o nome da deusa das árvores frutíferas, a Pomona™ produz um perfil de sabor único e suculento com notas de pêssego, cítrico e frutas tropicais. Esta variedade foi desenvolvida pelo nosso parceiro Escarpment Laboratories (Canadá) utilizando a criação avançada de leveduras e a evolução laboratorial adaptativa em fermentações de IPAs de alto teor alcoólico e altamente lupuladas. O resultado é uma variedade frutada, tolerante ao estresse e que melhora a biotransformação e a turbidez dos estilos IPA modernos.



Dosagem:	50 a 100g/hL	Embalagens:	Pacote de 500g I **Sob encomenda:** Sachê de 11g (caixa c/ 50 un.)		
T°C fermentação:	18 a 22°C	Atenuação:	75 a 84%		
Armazenamento:	Refrigerar em temperatura de 4°C ou menor				

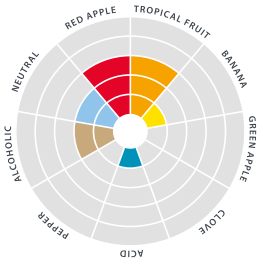


/Alta Fermentação

VERDANT

IPA

LalBrew® Verdant IPA foi especialmente selecionada em parceria com a Verdant Brewing Co. (UK) devido sua habilidade em produzir aromas típicos de cervejas lupuladas e maltadas. Possui um notável perfil de damasco e notas de frutas tropicais e cítricas. Com atenuação média alta, essa cepa produz um perfil balanceado de malte com um corpo levemente mais alto do que uma típica cepa de American IPA. Esta cepa possui atenuação bastante sensível à rampa de mostura. Por ser uma cepa bastante versátil, ela pode ser utilizada para produção de NEIPA, English IPA, American Pale, English Bitter, Sweet Stout and Sours.



Dosagem:	50 a 100g/hL	Embalagens:	Pacote de 500g I **Sob encomenda:** Sachê de 11g (caixa c/ 50 un.)		
T°C reidratação:	30 a 35°C	T°C fermentação:	18 a 23°C	Atenuação:	72 a 80%
Armazenamento:	Refrigerar em temperatura de 4°C ou menor				

FERMENTOS LALLEMAND

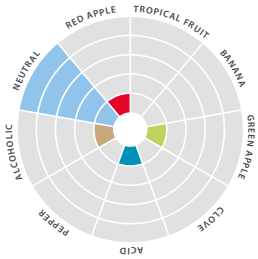
LalBrew® Premium Series



/Alta Fermentação

Voss

Kveik Ale Yeast



Kveik é uma palavra norueguesa que significa levedura. Na tradição norueguesa, Kveik era preservada por secagem e passada de geração para geração. Kveik é a original e tradicional levedura seca! A cepa Voss foi obtida de Sigmund Gjernes (Voss, Norway), que manteve esta cepa utilizando os métodos tradicionais desde os anos 80 e generosamente dividiu-a com a comunidade cervejeira. Suporta um grande intervalo de temperatura de fermentação, entre 25 e 40°C, com uma faixa ótima entre 35 e 40°C. Fermentações muito rápidas são alcançadas dentro da faixa ideal de temperatura, com atenuação completa tipicamente alcançada em 2 a 3 dias. O perfil de sabor é consistente em todo o range de temperatura: neutro com sutis notas frutadas de laranja e cítrico. A floculação é muito alta, produzindo cervejas claras sem filtração.

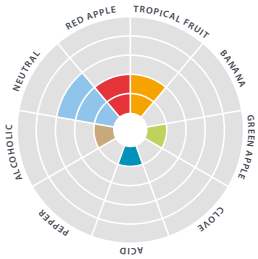
Dosagem:	100g/hL	Embalagens:	Pacote de 500g I **Sob encomenda:** Sachê de 11g (caixa c/ 50 un.)		
T°C reidratação:	30 a 35°C	T°C fermentação:	25 a 40°C	Atenuação:	76 a 82%
Armazenamento:	Refrigerar em temperatura de 4°C ou menor				



/Alta Fermentação

Windsor

British Style Ale Yeast



Levedura originada no Reino Unido e utilizada para todos os tipos de cervejas Ale. Apresenta paladar e aroma esterificados na cerveja, muito utilizada para Ale britânica frutada e encorpada. A levedura Windsor tem boa aceitação também em cervejas Stout, Porter e American Wheat. Usada em centenas de cervejarias da Inglaterra, USA, Canadá, Japão, América do Sul e em todo o mundo.

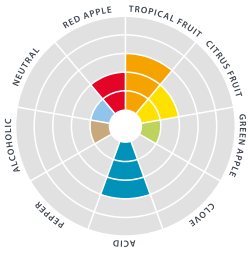
Dosagem:	50 a 100g/hL	Embalagens:	Pacote de 500g I **Sob encomenda:** Sachê de 11g (caixa c/ 50 un.)		
T°C reidratação:	30 a 35°C	T°C fermentação:	15 a 22°C	Atenuação:	65 a 71%
Armazenamento:	Refrigerar em temperatura de 4°C ou menor				

WildBrew™



/Bactéria

Philly Sour



WildBrew™ Philly Sour é uma espécie única de Lachancea selecionada da natureza pela Universidade de Ciências na Filadélfia, PA, USA (Patent pending N° PCT/US20 18/043 148). Ela produz uma quantidade moderada de ácido lático juntamente com etanol durante a fermentação. Esta primeira levedura da Série WildBrew™ é uma ótima escolha para Sours inovadoras, de acidez refrescante, com notas de frutas amarelas. Com alta atenuação, alta floculação e boa retenção de espuma, a WildBrew™ Philly Sour é ideal para estilos tradicionais como Berliner Weiss, Gose, American Lambic Style, American Wild Ales e devido a sua resistência ao lúpulo a torna perfeita para Sour IPA's.

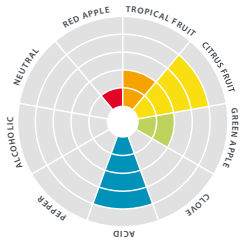
Dosagem:	50 a 100g/hL	Tolerância ao álcool:	9% ABV	Atenuação:	76 a 82%	Fermentação completa:	em 10 dias
T°C reidratação:	30 a 35°C	T°C fermentação:	20°C a 25°C	Embalagens:	Pacote 500g I **Sob encomenda:** Sachê 11g (caixa c/ 50 un.)		
pH típico:	3.2 - 3.5 e acidez titulável de 0,1 a 0,4% ácido lático. Maiores concentrações de ácido lático são alcançadas em mostos com maior quantidade de glucose.						
Armazenamento:	Manter congelado em uma temperatura de -5°C ou menor						

FERMENTOS LALLEMAND



/Bactéria
Sour Pitch

Cepa de bactéria láctica pura, ideal para produção de cervejas ácidas. Redução do pH em 24 horas a 36 horas (pH 3,2 a pH 3,5). Pouca formação de acetonas, aroma e flavor cítrico, picante e com uma pitada de frutas. Ideal para Berliner Weisse, Gose, estilo Lambic, American Wild e demais Sour.



Dosagem:	10g/hL	Tolerância ao lúpulo:	Baixa - até 4 IBUs
T°C reidratação:	Pode ser dosado diretamente no mosto sem lúpulo. Assegure que a temperatura esteja entre 30 e 40°C. Para uma melhor distribuição, reidrate o Sour Pitch em uma mistura de 50% mosto não lupulado e 50% água, 10 vezes o peso da dosagem de bactéria, a 30°C +/- 5°C. *Ex.: Para dosar 100g de bactéria, usar 1 litro de solução.*		
T°C fermentação:	30°C a 40°C	Embalagens:	Pacote 250g I **Sob encomenda:** Sachê 10g (caixa c/ 50 un.)
Armazenamento:	Manter congelado em uma temperatura de -5°C ou menor		

Enzimas, Extratos e Nutrientes



/Enzima
Aromazyme

Preparação enzimática de β glucosidase capaz de hidrolisar as ligações glicosídicas, liberando monoterpenos e glicose. Criado para intensificar a complexidade do aroma e sabor do lúpulo na cerveja.
Aplicação durante a fermentação, permitindo aumentar o rendimento do lúpulo, liberando compostos aromáticos voláteis adicionais e possibilitando a redução da dosagem de lúpulo.

Dosagem:	5g/hL	T ótima:	15 a 65°C
pH ótimo:	3,5 a 6,5 (apesar de haver uma diminuição, foi observado atividade a pH 3,0 em cervejas Sour)		
Embalagem:	100g		
Armazenamento:	Refrigerar em temperatura de 4°C ou menor		

Obs.: pode ocorrer um leve aumento da fermentabilidade do mosto.

A β glucosidase está envolvida em uma das possíveis atividades de biotransformação da levedura. Existem vários fatores que afetam o resultado final, sendo necessário realizar testes para otimizar a receita. Alguns dos fatores que podem influenciar seu resultado são: cepa da levedura, variedade do lúpulo, etapa da adição do lúpulo, tempo de adição da enzima.
Dry hopping no início da fermentação resulta em uma melhor extração de terpenos glicosilados.
A adição da enzima na metade da fermentação permite que ela tenha tempo para quebrar as ligações glicosídicas e que a levedura ainda ativa consuma a glicose liberada desta reação.



/Extrato de levedura
ISY Enhance™

ISY Enhance™ é um autolisado de levedura específico inativado, desenvolvido para aumentar o corpo, a sensação na boca e o drinkability da cerveja. O produto resultante é suave e limpo, com percepção de sabor aprimorado. As aplicações incluem, entre outras:

- Redução de sabores adstringentes de lúpulo e equilíbrio de sabores em estilos lupulados;
- Aumento do corpo e da complexidade em estilos de cerveja com baixo teor alcoólico, sem álcool e outras cervejas leves;
- Aumento da sensação na boca e do drinkability em qualquer estilo de cerveja.

Dosagem:	20 - 40 g/hL • Use quantidades menores (20 - 30 g/hL) para estilos de cerveja mais leves e fermentações com alto teor de açúcar, como hard seltzer. • Use quantidades maiores (30 - 40 g/hL) para cervejas mais encorpadas e estilos de cerveja lupuladas.
Embalagens:	Pacote de 1 Kg
Armazenamento:	Refrigerar em temperatura de 4°C ou menor

FERMENTOS LALLEMAND



/Nutriente para o fermento

SERVOMYCES®

Servomyces® é uma cepa enriquecida com minerais, sendo utilizada como nutriente biológico para levedura. Durante a produção do Servomyces®, a propagação e processo de secagem foram especificamente desenvolvidas para acumular uma quantidade de minerais e elementos que são essenciais durante a fermentação alcoólica. Durante seu processo não são utilizados conservantes, corantes ou outras substâncias artificiais.

Dosagem:	1g/hL de mosto para fermentação I 2g/hL de mosto para propagação
Embalagens:	Pacote de 500g I **Sob encomenda:** Sachê de 10g (caixa c/ 50 un.)
Armazenamento:	Refrigerar em temperatura de 4ºC ou menor

Linha Essential



/Alta Fermentação

01 ALE AND LAGER | A versátil

Levedura Saccharomyces cerevisiae

YEAST FOR ALE FERMENTATION

Para produção de cervejas de estilo Ales e Lager, com desempenho de fermentação limpo e consistente. Possui sabor e aroma neutro, com baixo éster.

Dosagem:	50 a 100g/hL	T°C reidratação:	30 a 35°C	T°C fermentação:	Ales: 17 a 22°C I Lagers: 10 a 15°C
Atenuação:	78 a 84%	Embalagens:	500g		
Armazenamento:	Refrigerar em temperatura de 4ºC ou menor				



/Baixa Fermentação

02 LAGER | A exclusiva para Lager

Levedura Saccharomyces pastorianus

YEAST FOR LAGER FERMENTATION

Para produção de cervejas de estilo Lager, com obtenção de sabores autênticos e desempenho consistente.

Dosagem:	100 a 200g/hL	T°C reidratação:	30 a 35°C	T°C fermentação:	10 a 15°C
Atenuação:	77 a 83%	Embalagens:	500g		
Armazenamento:	Refrigerar em temperatura de 4ºC ou menor				



/Alta Fermentação

03 IPA

YEAST FOR ALE FERMENTATION

Para produção de cervejas de estilo IPA. Possui sabor e aroma limpos, suavemente frutados que realçam o caráter do lúpulo.

Dosagem:	50 a 100g/hL	T°C reidratação:	30 a 35°C	T°C fermentação:	18 a 22°C
Atenuação:	78 a 84%	Embalagens:	500g		
Armazenamento:	Refrigerar em temperatura de 4ºC ou menor				



FERMENTOS LALLEMAND



Leveduras

SOB ENCOMENDA — PEDIDO MÍNIMO para sachês 10 caixas | PEDIDO MÍNIMO 500g ou 250g 100 kg

Leveduras Lallemand	Temperatura Fermentação	DOSAGEM (g/hl)	Emb.	Atenuação	Características e sabores
Farmhouse	30 a 35°C	50 a 100g/hL	500g - 11g	76 a 85%	Produção de cervejas do estilo Saison e Farmhouse.
CBC-1	30 a 35°C	50 a 100g/hL	500g - 11g	65 a 71%	Utilizado para refermentação em garrafas mantendo o sabor neutro da cerveja.
Wild Brew - Helveticus Pitch	-	10g/hL	250g	-	Para maioria das Sour. Sabor cítrico intenso, para cervejas modernas.
Essential - 05 Wheat	15 a 20ºC	50 a 100g/hL	500g	Alta	Para cervejas de trigo. Possui aromas tradicionais de banana e cravo.

Boas Práticas | Acondiciamento de Garrafas com CBC-1

Fermentação

- Para cervejas produzidas com ABV entre/maior que 12 - 14%.
- Fermentar a cerveja até atenuação completa ou até a FG se estabilizar por mais de 48 horas.
- Você também pode fazer Dry Hoping ou envelhecimento antes do envase, em um tanque para cerveja.

A adição de ingredientes não estéreis (frutas, especiarias, lúpulo) pode aumentar o risco de contaminação por leveduras selvagens como S. cerevisiae var. diastaticus, o que pode causar super atenuação e supercarbonatação na cerveja já envasada.

Priming e Envase

- Se a cerveja foi envelhecida a temperaturas baixas após a fermentação, deixe-a "aquecer" a > 10° C antes de fazer o priming e envasar.
- Utilize a Calculadora de Acondicionamento em Garrafas Lallemand para determinar a quantidade de açúcar necessária para o priming: http://www.lallemandbrewing.com/brewers-corner/brewing-tools/bottle-conditioning-calculator/
- Dissolva o açúcar em uma pequena quantidade de água (~ 5x o seu peso) e deixe ferver para esterilizar. Resfrie a 10° C e misture à cerveja.
- Dosar 0,1 g de CBC-1 por litro de cerveja e reidratar o fermento em 10x seu peso com água fervida durante 30 minutos a 30 - 35° C.
- Reduzir a temperatura do fermento para em torno de 10° C, adicionando pequenas quantidades de cerveja (já misturada ao priming) ao fermento reidratado. O açúcar na cerveja ativará a levedura e iniciará a fermentação.
- Adicione o fermento ativado à cerveja preparada e prossiga com o envase. Após o fermento ter sido adicionado à cerveja, trabalhe rapidamente para concluir o envase o mais rápido possível. O envase prolongado pode resultar em cervejas pouco carbonatadas se o açúcar for consumido antes que a garrafa seja tampada.

Acondicionamento

- Deixe as garrafas por pelo menos duas semanas a uma temperatura controlada entre 15 e 25° C.
- Abra uma garrafa de teste para conferir se a carbonatação está adequada.

Terpenos Evodia

SOB ENCOMENDA — PEDIDO MÍNIMO para sachês 10 caixas | PEDIDO MÍNIMO 500g ou 250g 480 kg

Terpenos Evodia	DOSAGEM (g/hL)	Embalagem	Características e sabores
Yops™ Hoppy-H2	25 a 100g/hL	250ml	Sabor marcante de lúpulo, com um toque fresco e levemente picante, envolto por notas florais e um sutil aroma de casca de manga. Recomendado para Hazy IPA, NEIPA, Sours e Belgian Ales.
Yops™ Citrus-C1	25 a 100g/hL	250ml	Explosão de doçura e frescor, com a suculência irresistível das uvas. Recomendado para British Golden Ale, West Cost IPA, Hazy e NEIPAs.
Yops™ Fruity-FR1	25 a 100g/hL	250ml	Notas cítricas intensas, combinando a vivacidade do suco com o frescor das raspas das cascas, resultando em um perfil leve e refrescante. Recomendado para West Cost IPA, Belgian Wit e Saisons.

FERMENTOS

White Labs (Estados Unidos)

WHITE LABS
PURE YEAST & FERMENTATION

Fabricante americano de fermento cervejeiro



agraria malte

A EVOLUÇÃO DA
EXPERIÊNCIA
CERVEJEIRA

FERMENTOS
White Labs

SOB ENCOMENDA

PEDIDO MÍNIMO para sachês **10** caixas

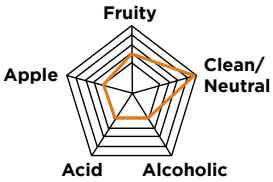
PEDIDO MÍNIMO 500g **100** kg



California
Ale Yeast - WLP001

Esta cepa é famosa por seus sabores limpos e fermentação resistentes e é conhecida por seu uso em cervejas lupuladas. Ela acentua os sabores e aromas de lúpulo e atenua bem, mesmo para cervejas de alta gravidade.

Dosagem:	50 a 100g/hL	Floculação:	Média
Atenuação:	73 a 85%	Embalagens:	500g | Sachê 11g
T°C fermentação:	18 a 23°C		
Armazenamento:	Refrigerar em temperatura de 4°C ou menor		



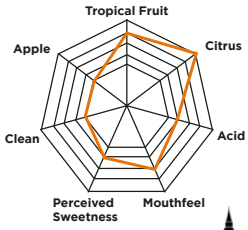




London Fog
Ale Yeast - WLP066

A cepa mais popular para IPAs Hzy/Juicy. Fornece aromas de abacaxi e oranja vermelha, com equilíbrio de lúpulo e doçura residual resultando em uma sensação aveludada na boca.

Dosagem:	50 a 100g/hL	Floculação:	Média
Atenuação:	75 a 82%	Embalagens:	500g | Sachê 11g
T°C fermentação:	17 a 21°C		
Armazenamento:	Refrigerar em temperatura de 4°C ou menor		



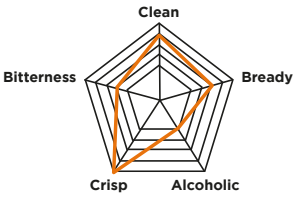




Munich
Lager Yeast - WLP860

Famosa por sua fermentação limpa e equilibrada por uma distinta doçura maltada. Quer você esteja preparando uma Marzen com suas notas ricas e tostadas, uma Helles com seu brilho dourado ou uma Bock com sua complexidade encorpada, esta levedura será sua favorita para lagers.

Dosagem:	50 a 100g/hL	Floculação:	Média
Atenuação:	73 a 85%	Embalagens:	500g | Sachê 11g
T°C fermentação:	18 a 23°C		
Armazenamento:	Refrigerar em temperatura de 4°C ou menor		





FERMENTOS

Bio4 (Brasil)

BIO4

Empresa brasileira especializada em fermentos



agraria malte

A EVOLUÇÃO DA EXPERIÊNCIA CERVEJEIRA

FERMENTOS SECOS
Bio 4



American Ale

Aroma limpo, com baixa produção de aromas frutados e produção média de ésteres. Utilizada principalmente em cervejas nas quais se deseja predominar os aromas de malte e lúpulo.

Tolerância Alcoólica:	11% ABV	Floculação:	Média
Atenuação:	73-77%	Temperatura Fermentação:	15-22 °C
Embalagens:	500g		
Armazenamento:	Refrigerar em temperatura inferior a 5ºC		



German Lager

Levedura utilizada para a produão de cervejas lagers clássicas, sendo indicada para a produção de cervejas leves ou de corpo eleveado, proporcionando o sabor limpo e aromas neutros a levemente frutados

Tolerância Alcoólica:	9% ABV	Floculação:	Média
Atenuação:	72-77%	Temperatura Fermentação:	9-15 °C
Embalagens:	500g		
Armazenamento:	Refrigerar em temperatura inferior a 5ºC		



Nutriente YeaSTAMINA

Produto com nutrientes especificos para suplmentação das deficiências nutricionais do mosto cervejeiro e molhoramento do desemplenho das leveduras cervejeiras. Este produto é considerado um coadjuvante de tecnologia da indústria cervejeira. Este produto é considerado um coadjuvante de tecnologiada industria cervejeira (ANVISA, RDC nº286, de 28/09/2005) e é declarado isento de registro (ANVISA, RDC nº 240, de 26/07/2018)

Dosagem:	2 a 5g/hL de mosto para fermentação I 5 a 8g/hL de mosto para propagação
Embalagens:	500g
Armazenamento:	Refrigerar em temperatura inferior a 5ºC

Reidratação de Levedura Seca



CERVEJA
ALE

15 MIN.



CERVEJA
LAGER

15 a
45 MIN.

1 **Alta fermentação:** pulverizar a levedura sobre a superfície de **10 vezes** o seu peso de água potável, limpa e estéril (fervida), a **30-35˚C**. Não mexer. Deixar repousar durante **15 minutos*.**

Baixa Fermentação: pulverizar a levedura a superfície de **10 vezes** o seu peso de mosto diluído (2-6˚P/OG 1.008-1.024), a **25-30˚C.** Não mexer. Deixar repousar durante 15 minutos*.

**Presença ou ausência de espuma, não necessariamente indicam a vitalidade da levedura.*

2 **Alta fermentação:** após **15 minutos,** mexer uma vez e **certificar-se de que toda a levedura está em suspensão.** Deixar repousar por mais 5 minutos.

Baixa Fermentação: após **15 minutos,** mexer uma vez **e certificar-se de que toda a levedura está em suspensão.** Deixar repousar por mais **15 a 45 minutos.**

3 **Ajuste a temperatura** da solução à **do mosto em degraus de 10˚C,** adicionando **pequenas quantidades** de mosto em **intervalos de 5 minutos** e mexendo lentamente (acondicionamento). Um volume de mosto equivalente a 10% do total pode ser adicionado à suspensão, mais mosto até ser atingida a temperatura adequada.

Exemplo:
Quantidade de levedura a ser reidratada: **500 g**
Volume de água (mosto diluído) necessário: **5 litros**
Adições de mosto: não mais do que 500ml cada vez

4 Depois do acondicionamento, inocular imediatamente. **Não é necessário aerar o mosto,** porém se realizado não haverá prejuízos para a levedura.

agraria malte

A EVOLUÇÃO DA
EXPERIÊNCIA
CERVEJEIRA



agraria
malte

A EVOLUÇÃO DA
EXPERIÊNCIA
CERVEJEIRA

LÚPULOS

HVG (Alemanha)

Cooperativa alemã produtora de lúpulos

Disponível em embalagens de **500g e 5kg**
Consulte seu contato comercial para mais informações

IMPORTAÇÃO E ARMAZENAGEM REFRIGERADA



agraria malte

A EVOLUÇÃO DA EXPERIÊNCIA CERVEJEIRA



LÚPULOS HVG





/Lúpulo Aromático
AMARILLO

500g
5 kg

Lúpulo aromático fino no qual predominam aromas de damasco, pera, banana madura e melão, balanceado com aroma cítrico de grapefruit e limão. Pellets tipo 45 e 90.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	1,5 a 1,9 ml/100g	Myrceno Aprox.:	68 a 70%
Humuleno Aprox.:	9 a 11%	Cariofileno Aprox.:	2 a 4%
Farneseno:	2 a 4%		

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	8 a 11%
Beta-ácidos:	6 a 7%
Cohumulona:	21 a 24%

/Lúpulo Aromático
CASCADE

500g
5 kg

Lúpulo de aroma floral de média intensidade, cítrico com notas de toranja (grapefruit). Pellets tipo 45 e 90.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	0,8 a 1,5 ml/100g	Myrceno Aprox.:	45 a 60%
Humuleno Aprox.:	10 a 16%	Cariofileno Aprox.:	3 a 6%
Farneseno:	4 a 8%		

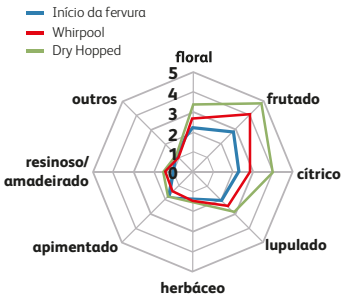
Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	4,5 a 7%
Beta-ácidos:	4,5 a 7%
Cohumulona:	33 a 40%

/Lúpulo Aromático
CALLISTA

500g
5 kg

Dependendo do estilo da cerveja e dosagem, este lúpulo confere vários sabores como maracujá, grapefruit (toranja, pomelo), pêssego e groselha para a cerveja. Um lúpulo extremamente versátil para várias cervejas. Pellets tipo 90. Produzido na região de Hallertau – Alemanha.



Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	1,4 a 2,1 ml/100g	Myrceno:	63,5%
Linalool:	1,3%		

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	2 a 5%	Beta-ácidos:	5 a 10%
Cohumulona:	15 a 21%		

Polifenóis*

Polifenóis totais:	5,7%
Xanthohumol:	0,3 a 0,6%

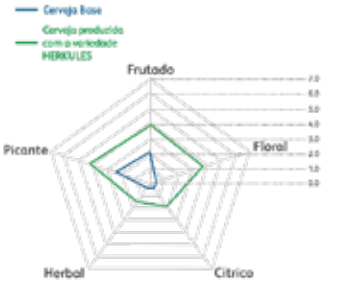
LÚPULOS HVG

IMPORTAÇÃO E ARMAZENAGEM REFRIGERADA

/Lúpulo de Amargor HERKULES

500g
5 kg

Lúpulo com característica picante, notas florais e frutadas. Pellets tipo 90.



Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	1,6 a 2,4 ml/100g	Myrceno:	30 a 50%
Linalool:	0,3 a 0,8%	Beta-Cariofileno:	7 a 12%
Humuleno:	30 a 45%	Farneseno:	< 1%

Substâncias de Armagor*

Alfa-ácidos:	12 a 17%	Beta-ácidos:	4 a 5,5%
Cohumulona:	32 a 38%	Colupulona:	52 a 58%

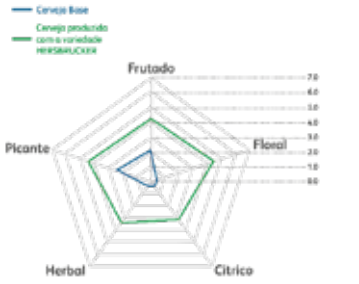
Polifenóis*

Polifenóis totais:	3 a 4%
Xanthohumol:	ca. 0,7%

/Lúpulo Aromático HERSBRUCKER

500g
5 kg

Cultivado para substituir o Mittelfrüeh com características parecidas. Notas florais e levemente picantes. Pellets tipo 90.



Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	0,5 a 1 ml/100g	Myrceno:	15 a 30%
Linalool:	0,5 a 1,0%	Beta-Cariofileno:	8 a 13%
Humuleno:	20 a 30%	Farneseno:	< 1%

Substâncias de Armagor*

Alfa-ácidos:	1,5 a 4%	Beta-ácidos:	2,5 a 6%
Cohumulona:	17 a 25%	Colupulona:	34 a 39%

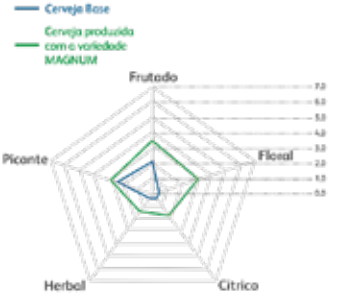
Polifenóis*

Polifenóis totais:	5 a 6%
Xanthohumol:	ca. 0,2%

/Lúpulo de Amargor MAGNUM

500g
5 kg

Lúpulo de elevado amargor e aroma mediano. Fornece propriedade picante, frutada, levemente floral e herbal. Pellets tipo 90. Produzido na região de Hallertau – Alemanha.



Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	1,6 a 2,6 ml/100g	Myrceno:	30 a 45%
Linalool:	0,2 a 0,7%	Beta-Cariofileno:	8 a 13%
Humuleno:	30 a 45%	Farneseno:	< 1%

Substâncias de Armagor*

Alfa-ácidos:	11 a 16%	Beta-ácidos:	5 a 7%
Cohumulona:	21 a 29%	Colupulona:	38 a 48%

Polifenóis*

Polifenóis totais:	2 a 3%
Xanthohumol:	0,4 a 0,5%

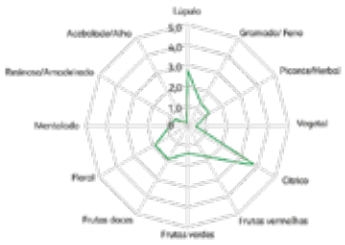
LÚPULOS HVG

IMPORTAÇÃO E ARMAZENAGEM REFRIGERADA

/Lúpulo Aromático
MANDARINA BAVARIA

500g
5 kg

Possui aroma agradavelmente frutado, com notas de tangerina e levemente adocicado.
Pellets tipo 45 e 90.



Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	2,1 ml/100g	Myrceno:	71%
Linalool:	0,3%	Beta-Cariofileno:	1,7%
Humuleno:	5,1%	Farneseno:	1%

Substâncias de Armagor*

Alfa-ácidos:	7 a 10%	Beta-ácidos:	4 a 7%
Cohumulona:	28 a 35%		

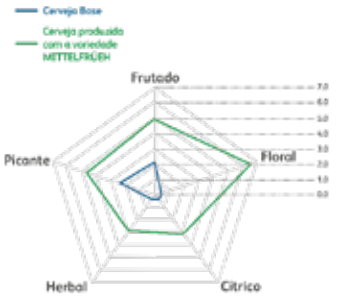
Polifenóis*

Polifenóis totais:	2,3 a 2,7%
Xanthohumol:	0,5 a 0,7%

/Lúpulo Aromático
MITTELFRÜEH

500g
5 kg

Lúpulo de aroma fino com nota floral e levemente picante.
Pellets tipo 90. Produzidos na região de Hallertau – Alemanha.



Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	0,7 a 1,3 ml/100g	Myrceno:	20 a 28%
Linalool:	0,7 a 1,1%	Beta-Cariofileno:	10 a 15%
Humuleno:	45 a 55%	Farneseno:	< 1%

Substâncias de Armagor*

Alfa-ácidos:	3 a 5%	Beta-ácidos:	3 a 5%
Cohumulona:	18 a 28%	Colupulona:	36 a 44%

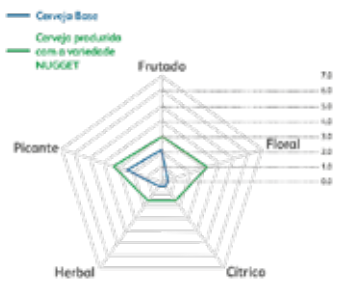
Polifenóis*

Polifenóis totais:	4 a 5%
Xanthohumol:	0,2 a 0,3%

/Lúpulo de Amargor
NUGGET

500g
5 kg

Fornece propriedades picantes, médio aroma frutado, levemente floral e herbáceo.
Pellets tipo 90. Produzido na região de Hallertau – Alemanha.



Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	0,9 a 1,3 ml/100g	Myrceno:	27 a 42%
Linalool:	0,5 a 1%	Beta-Cariofileno:	10 a 20%
Humuleno:	25 a 40%	Farneseno:	< 1%

Substâncias de Armagor*

Alfa-ácidos:	9 a 13%	Beta-ácidos:	3 a 5%
Cohumulona:	24 a 30%	Colupulona:	47 a 57%

Polifenóis*

Polifenóis totais:	9 a 13%
Xanthohumol:	0,5 a 0,7%

LÚPULOS HVG

IMPORTAÇÃO E ARMAZENAGEM REFRIGERADA

/Lúpulo Aromático
PERLE

500g
5 kg

Lúpulo aromático de alta qualidade com teores medianos e elevados de amargor. Fornece à cerveja características picantes e levemente frutadas.
Pellets tipo 90. Produzidos na região de Hallertau – Alemanha.



Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	0,5 a 1,5 ml/100g	Myrceno:	20 a 35%
Linalool:	0,2 a 0,6%	Beta-Cariofileno:	10 a 20%
Humuleno:	35 a 55%	Farneseno:	< 1%

Substâncias de Armagor*

Alfa-ácidos:	4 a 9%	Beta-ácidos:	2,5 a 4,5%
Cohumulona:	29 a 35%	Colupulona:	48 a 60%

Polifenóis*

Polifenóis totais:	3 a 5%
Xanthohumol:	0,4 a 0,5%

/Lúpulo Aromático de Amargor
POLARIS

500g
5 kg

Lúpulo com característica picante, notas florais e refrescância de menta.
Pellets tipo 90 produzido na região de Hallertau - Alemanha.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	3,0 a 5,0 ml/100g	Myrceno:	49 a 51%
Linalool:	0,1 a 0,4%	Beta-Cariofileno:	8 a 13%
Humuleno:	20 a 35%	Farneseno:	< 1%

Substâncias de Armagor*

Alfa-ácidos:	18 a 24%	Beta-ácidos:	5 a 6,5%
Cohumulona:	22 a 29%		

Polifenóis*

Polifenóis totais:	4 a 5%
Xanthohumol:	ca. 0,3%

/Lúpulo Aromático
SAAZ ALEMÃO

500g
5 kg

Lúpulo nobre, bastante leve e agradáveis notas terrosas, herbais e florais.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	0,5 a 1 ml/100g	Myrceno:	50 a 60%
Humuleno::	20 a 45%	Cariofileno:	15 a 19%
Farneseno:	< 1%		

Substâncias de Armagor*

Alfa-ácidos:	3 a 6%	Beta-ácidos:	3 a 6%
Cohumulona:	23 a 26%		

Polifenóis*

Polifenóis totais:	5 a 5,5%
Xanthohumol:	0,7 a 0,8%

LÚPULOS HVG

IMPORTAÇÃO E ARMAZENAGEM REFRIGERADA

/Lúpulo Aromático
SAPHIR

500g
5 kg

Lúpulo Alemão. Tem um perfil aromático bastante diferente dos demais lúpulos aromáticos alemães. No lúpulo fresco tem aroma amadeirado e condimentado já na maceração fria possui características cítricas e de frutas verdes como pêra e maçã. Pellets tipo 90.



Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	0,8 a 1,4 ml/100g	Myrceno:	25 a 40%
Humuleno:	20 a 30%	Cariofileno:	9 a 14%
Farneseno:	< 1%		

Substâncias de Armagor*

Alfa-ácidos:	2 a 4,5%	Beta-ácidos:	4 a 7%
Cohumulona:	12 a 17%		

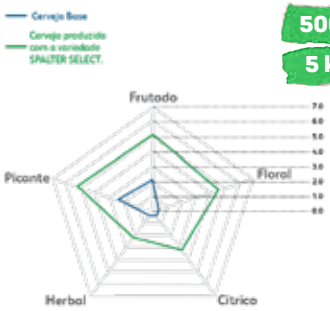
Polifenóis*

Polifenóis totais:	4 a 5%
Xanthohumol:	0,3 a 0,4%

/Lúpulo Aromático
SPALTER SELECT

500g
5 kg

Possui aroma fino com notas florais, levemente frutado e picante. Pellets tipo 90.



Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	0,6 a 0,9 ml/100g	Myrceno:	20 a 40%
Linalool:	1,0 a 1,5%	Beta-Cariofileno:	4 a 10%
Humuleno:	10 a 22%	Farneseno:	37 a 46%

Substâncias de Armagor*

Alfa-ácidos:	3 a 6,5%	Beta-ácidos:	2,5 a 5%
Cohumulona:	21 a 27%	Colupulona:	37 a 46%

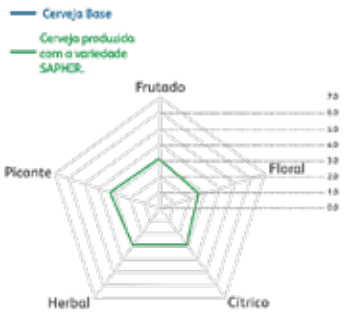
Polifenóis*

Polifenóis totais:	4 a 5%
Xanthohumol:	0,3 a 0,5%

/Lúpulo Aromático
TANGO

500g
5 kg

Lúpulo aromático que fornece características cítricas e frutadas. Notas de Abacaxi, e maracujá.



Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	1,4 ml/100g	Myrceno:	71%

Substâncias de Armagor*

Alfa-ácidos:	7,5 a 12%	Beta-ácidos:	7 a 10%
Cohumulona:	20 a 25%		

Polifenóis*

Polifenóis totais:	4,2 a 12%
Xanthohumol:	0,5 a 0,8%

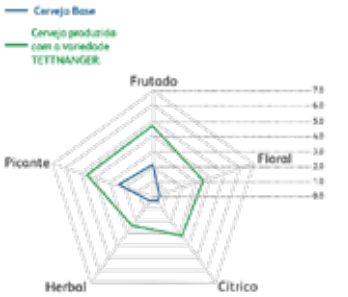
LÚPULOS HVG

IMPORTAÇÃO E ARMAZENAGEM REFRIGERADA

/Lúpulo Aromático
TETTNANGER

500g
5 kg

Lúpulo de aroma fino de alta qualidade e intenso aroma. Fornece à cerveja característica picante, herbal e frutada. Pellets tipo 90. Produzidos na região de Tettnag - Alemanha



Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	0,5 a 0,9 ml/100g	Myrceno:	20 a 35%
Linalool:	0,4 a 0,9%	Beta-Cariofileno:	6 a 11%
Humuleno:	22 a 32%	Farneseno:	16 a 24%

Substâncias de Armagor*

Alfa-ácidos:	2,5 a 5,5%	Beta-ácidos:	3 a 5%
Cohumulona:	22 a 28%	Colupulona:	40 a 45%

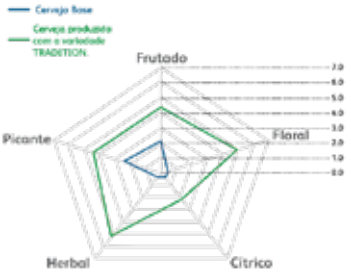
Polifenóis*

Polifenóis totais:	5 a 6%
Xanthohumol:	0,3 a 0,4%

/Lúpulo Aromático
TRADITION

500g
5 kg

Lúpulo aromático que fornece à cerveja características picantes e herbais. Pellets tipo 90 e tipo 45. Produzido na região de Hallertau – Alemanha.



Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	0,5 a 1 ml/100g	Myrceno:	17 a 32%
Linalool:	0,7 a 1,2%	Beta-Cariofileno:	10 a 15%
Humuleno:	35 a 50%	Farneseno:	< 1%

Substâncias de Armagor*

Alfa-ácidos:	3 a 7%	Beta-ácidos:	3 a 6%
Cohumulona:	24 a 30%	Colupulona:	41 a 49%

Polifenóis*

Polifenóis totais:	4 a 5%
Xanthohumol:	0,4%

/Lúpulo de Amargor
TITAN

500g
5 kg

Resultado de um cruzamento clássico aprimorado, o lúpulo Titan apresenta alto teor e excelente estabilidade de alfa-ácidos, garantindo amargor sólido e de alta qualidade. Possui perfil aromático clássico e versátil, servindo como base ideal para diferentes estilos de cerveja.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	3,2 ml/100g
Linalool:	0,15%
Farneseno:	0,05%

Substâncias de Armagor*

Alfa-ácidos:	17,5%	Beta-ácidos:	5,3%
Cohumulona:	22%		

Polifenóis*

Polifenóis totais:	4,4%
Xanthohumol:	0,54%



LÚPULOS HVG





IMPORTAÇÃO E ARMAZENAGEM REFRIGERADA

SOB ENCOMENDA

PEDIDO MÍNIMO 600 kg

Lúpulos Alemães	Aptidão	Alfa-Ácidos (%)	Emb.	Óleos Totais ml/100mg	Linalool (%)	Características
Amarillo T-45	Aromático	14 a 18%	2 kg	1,9 a 2,5	-	Aromas de Damasco, perâ, banana madura e melão.
Amira	Aromático	11 a 12%	5 kg	1,75	0,6 a 1%	Aroma clássico e levemente picante. Com notas cítricas e frutadas.
Ariana	Aromático	9 a 13%	5 kg	1,5 a 2,4	0,5%	Grapefruit, cassis, gerânio, groselha, cítricos e baunilha.
Ariana T-45	Aromático	9 a 13%	2 kg	1,5 a 2,4	0,5%	Grapefruit, cassis, gerânio, groselha, cítricos e baunilha.
Blanc	Aromático	9 a 11%	5 kg	1,5 a 1,8	0,2 a 0,5%	Dry-hopping: frutas verdes, manga e groselha. Buquê vinho bco.
Callista T-45	Aromático	2 a 5%	2 kg	1,4 a 2,1	1,3%	Maracujá, grapefruit (toranja e pomelo), pêssego e groselha.
Huell Melon	Aromático	5,5 a 8%	5 kg	1 a 2,1	0,4 a 0,7%	Aromas adocicados. Melão doce, damasco, morango e leve floral.
Huell Melon T-45	Aromático	8 a 15%	2 kg	1,5 a 2,5	-	.Aromas adocicados. Melão doce, damasco, morango e leve floral.
Mandarina Bavaria T-45	Aromático	7 a 10%	2 kg	2,1	0,3%	Aroma frutado com notas de tangerina e levemente adocicado.
Northern Brewer	Aroma e amargor	6 a10%	5 kg	1,0 a 1,6	0,2 a 0,6%	Boa resistência ao envelhecimento. Mel, maçã, erva cidreira.
Polaris T-45	Aroma e amargor	18 a 24%	2 kg	4,0 a 5,0	0,1 a 0,4%	Características picantes, notas florais e refrescância de menta.
Perle T-45	Aromático	4 a 9%	2 kg	0,5 a 1,5	0,2 a 0,6%	Fornece características picantes e levemente frutada.
Smaragd	Aromático	4 a 6%	5 kg	4 a 6%	-	Aroma frutado e levemente floral. Sabor picante.
Taurus	Amargor	13 a 16%	5 kg	0,9 a 1,5	-	Aroma forte, terroso e picante.
Taurus T-45	Amargor	15 a 20%	2 kg	0,9 a 1,5	-	Aroma forte, terroso e picante.
Tradition T-45	Aromático	3 a 7%	2 kg	0,5 a 1	0,7 a 1,2%	Fornece características picantes e levemente herbal.

Extratos de Lúpulos HVG

/Extrato de Lúpulo HERKULES

1kg (lata)

Ideal para atingir o amargor base ou fazer correções no amargor. Armazenagem facilitada, pois ocupa muito menos espaço na câmara fria. Dosagem simples e altos rendimentos.

Substâncias de **Armagor***

Alfa-ácidos: 40 a 50%

/Extrato de Lúpulo MAGNUM

1kg (lata)

Ideal para atingir o amargor base ou fazer correções no amargor. Armazenagem facilitada pois ocupa muito menos espaço na câmara fria. Dosagem simples e altos rendimentos.

Substâncias de **Armagor***

Alfa-ácidos: 40 a 50%

SOB ENCOMENDA

PEDIDO MÍNIMO 960 kg

Lúpulos Alemães	Aptidão	Alfa- ácidos (%)	Emb.	Características
Extrato de Lúpulo Isomerizado (IKE)	Extrato	ISO aa 25 a 55%	1 kg	Com componentes do extrato original, mas modificado termicamente. Rendimento isomericação 40% a 60%. Single hop ou com pellets.

LÚPULOS

Outros Países

Lúpulos de produtores internacionais

Disponível em embalagens de **500g e 5 kg**
Consulte seu contato comercial para mais informações

IMPORTAÇÃO E ARMAZENAGEM REFRIGERADA



agraria malte

A EVOLUÇÃO DA EXPERIÊNCIA CERVEJEIRA



LÚPULOS AMERICANOS

DIRETO DO PRODUTOR



IMPORTAÇÃO E ARMAZENAGEM REFRIGERADA

AMARILLO

500g
5 kg

Lúpulo aromático fino no qual predominam aromas de damasco, pera, banana madura e melão, balanceado com aroma cítrico de grapefruit e limão. Pellets tipo 45 e 90.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	1,5 a 1,9 ml/100g	Myrceno Aprox.:	68 a 70%
Humuleno Aprox.:	9 a 11%	Cariofileno Aprox.:	2 a 4%
Farneseno:	2 a 4%		

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	8 a 11%
Beta-ácidos:	6 a 7%
Cohumulona:	21 a 24%

CASCADE

500g
5 kg

Lúpulo de aroma floral de média intensidade, cítrico com notas de toranja (grapefruit). Pellets tipo 45 e 90.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	0,8 a 1,5 ml/100g	Myrceno Aprox.:	45 a 60%
Humuleno Aprox.:	10 a 16%	Cariofileno Aprox.:	3 a 6%
Farneseno:	4 a 8%		

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	4,5 a 7%
Beta-ácidos:	4,5 a 7%
Cohumulona:	33 a 40%

CENTENNIAL

500g
5 kg

Lúpulo americano, com características próximas ao Brewers Gold. Tem parentesco com Fuggles e East Kent Golding. Predomina aroma amadeirado no lúpulo em natura e aromas de chá de camomila e cítricos no dry hopping. Pellets tipo 90.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	1,5 a 2,3 ml/100g	Myrceno Aprox.:	45 a 55%
Humuleno Aprox.:	10 a 18%	Cariofileno Aprox.:	5 a 8%
Farneseno:	< 1%		

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	9,5 a 11,5%
Beta-ácidos:	3,5 a 4,5%
Cohumulona:	29 a 30%

CHINOOK

500g
5 kg

Lúpulo americano. Predomina aroma condimentado quase defumado balanceado com aroma cítrico no lúpulo em natura e aromas de amoras vermelhas, frutas doces e flores no dry hopping. Pellets tipo 90.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	1,5 a 2,5 ml/100g	Myrceno Aprox.:	35 a 40%
Humuleno Aprox.:	20 a 25%	Cariofileno Aprox.:	9 a 11%
Farneseno:	< 1%		

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	12 a 14%
Beta-ácidos:	3 a 4%
Cohumulona:	29 a 34%



LÚPULOS AMERICANOS

DIRETO DO PRODUTOR





IMPORTAÇÃO E ARMAZENAGEM REFRIGERADA

CITRA®

500g
5 kg

Lúpulo Americano. Como o nome referência, nesta variedade predominam aromas de frutas cítricas, principalmente limão e grapefruit, mas também aromas de maracujá e outras frutas tropicais. Uma cerveja produzida com este lúpulo é inconfundível. Pellets tipo 90.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	2,2 a 2,8 ml/100g	Myrceno Aprox.:	60 a 65%
Humuleno Aprox.:	11 a 13%	Cariofileno Aprox.:	6 a 8%
Farneseno:	< 1%		

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	11 a 13%
Beta-ácidos:	3,5 a 4,5%
Cohumulona:	22 a 24%

COLUMBUS / CTZ

500g
5 kg

Lúpulo americano descendente do Nugget. Predominam aromas condimentados, equilibrando aromas cítricos.
Pellets tipo 90.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	2,5 a 3,5 ml/100g	Myrceno Aprox.:	25 a 45%
Humuleno Aprox.:	11 a 25%	Cariofileno Aprox.:	8 a 12%
Farneseno:	< 1%		

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	15 a 17%
Beta-ácidos:	4,5 a 5%
Cohumulona:	30 a 35%

EL DORADO®

500g
5 kg

Lúpulo americano. Intensos sabores tropicais que remetem a abacaxi e manga, com um final resinoso. Aromas de pera, melancia, pêssego, nectarina e doces.
Pellets Tipo 90. Produzido na região do Yakima Valley.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	2,5 a 3,3 ml/100g	Myrceno:	55 a 60%
Humuleno:	10 a 15%	Beta-Cariofileno:	6 a 8%
Farneseno:	< 1%		

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	13 a 17%
Beta-ácidos:	7 a 8%
Cohumulona:	28 a 33%

GALENA

500g
5 kg

Lúpulo americano. Variedade de amargor que se caracteriza pelas concentrações elevadas de alfa-ácidos. Nesta variedade predominam aromas cítricos, gramíneos e florais bastante equilibrados. Pellets tipo 90.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	0,9 a 1,3 ml/100g	Myrceno Aprox.:	55 a 60%
Humuleno Aprox.:	10 a 13%	Cariofileno Aprox.:	4,5 a 5,5%
Farneseno:	< 1%		

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	11,5 a 13,5%
Beta-ácidos:	7,2 a 8,7%
Cohumulona:	36 a 40%



LÚPULOS AMERICANOS

DIRETO DO PRODUTOR

IMPORTAÇÃO E ARMAZENAGEM REFRIGERADA

MOSAIC®

500g
5 kg

Com um aroma complexo, este lúpulo é conhecido por seu triplo propósito, podendo ser utilizado para amargor, flavor e aroma. Possui um amargor agradável e aroma de frutas tropicais, manga, pinho, cítrico e herbal.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	1 a 1,5 ml/100g	Myrceno Aprox.:	47 a 53%
Humuleno Aprox.:	13 a 16%	Cariofileno Aprox.:	5 a 8%
Farneseno:	< 1%		

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	11,5 a 13,5%
Beta-ácidos:	3,2 a 3,9%
Cohumulona:	20 a 26%

SIMCOE®

500g
5 kg

Lúpulo de duplo propósito devido a sua alta concentração de alfa-ácidos e qualidades aromáticas. Aroma frutado adocicado, cítrico, com notas terrosas, herbais e de pinho.

Substâncias de Aroma*

Óleos totais:	2 a 2,5 ml/100g	Myrceno Aprox.:	60 a 65%
Humuleno Aprox.:	10 a 15%	Cariofileno Aprox.:	5 a 8%
Farneseno:	< 1%		

Substâncias de Amargor*

Alfa-ácidos:	12 a 14%
Beta-ácidos:	4 a 5%
Cohumulona:	15 a 20%

SOB ENCOMENDA

PEDIDO MÍNIMO 300 kg

Lúpulos Internacionais	Origem	Alfa-ácidos (%)	EMB.	Óleos Totais ml/100mg	Características
Ahhhroma®	USA	15,4 a 18,8%	5 kg	1,0 a 3,6	Sabor de frutas tropicais (abacaxi, pêra, manga e limão), noz-moscada e canela.
Ahtanum	USA	5,7 a 6,3%	5 kg	0,8 a 1,2	Aromas florais, cítricos e de pinho.
Azacca®	USA	9 a 13%	5 kg	1,5 a 2,4	Intenso aroma tropical acompanhado de notas cítricas. Fornece aroma de manga madura, abacaxi, com notas de frutas de pomar (maçã e pera) e pinho.
Bravo	USA	15 a 18%	5 kg	2,0 a 3,5	Boa opção para amargor e aroma floral e frutado.
Cashmere	USA	7 a 10%	5 kg	0,5 a 1,8	Característica frutada intensa, com notas de limão, frutas amarelas como pêssego, melão, frutas vermelhas.
Cluster	USA	6 a 10%	5 kg	1,0 a 1,6	Aroma e sabor são caracterizados como floral, picante, resinoso, cítrico e em segundo plano possui notas de cassis.
Comet	USA	13 a 16%	5 kg	0,9 a 1,5	Apresenta intensas notas de grapefruit (toranja, pomelo).
Crystal	USA	4 a 6%	5 kg	0,8 a 2,1	Notas de damasco, limão, maracujá e camomila.
Ekuanot®	USA	13 a 16%	5 kg	2,5 a 4,5	Limão, maçã, melão, mamão, pimenta verde, eucalipto e cravo.
Idaho 7	USA	9 a 15%	5 kg	1,0 a 2,5	Damasco, laranja, toranja vermelha e papaya. Resinoso e chá preto.
Idaho Gem	USA	11 a 14%	5 kg	1,3 a 2,0	Este lúpulo chama a atenção por seus aromas de frutas amarelas, frutas vermelhas, frutas cítricas, mojito e hortelã.
Lemondrop	USA	5 a 7%	5 kg	2,0 a 2,6	Caráter de Limão. Aroma de menta, limão-siciliano e chá verde.
Sabro™	USA	12 a 16%	5 kg	2,5 a 3,5	Aroma conhecida por sua complexidade de sabor frutado e cítrico, como tangerina, coco, frutas tropicais, frutas amarelas e notas de cedro e menta.
Summit	USA	16 a 18%	5 kg	1,5 a 2,5	Alto teor de alfa-ácidos e aroma herbal.
Willamette	USA	15 a 17%	5 kg	2,5 a 3,5	Aromas condimentados equilibrados com aromas cítricos.
Zappa	USA	3,8 a 4,5%	5 kg	0,8 a 1,4	Aromas do novo mundo, picantes com notas intensas de frutas tropicais (maracujá, manga), pinho e cítrico.



LÚPULOS (outros Países)

DIRETO DO PRODUTOR

IMPORTAÇÃO E ARMAZENAGEM REFRIGERADA

SAAZ

500g
5 kg

Rep. Tcheca

Tradicional lúpulo de aroma nobre, bastante leve e com agradáveis tons terrosos, herbais e florais. Pellets tipo 90. Muito utilizado em cervejas Pilsen.

Substâncias de **Aroma***

Óleos totais:	1 a 1,5 ml/100g	Myrceno Aprox.:	47 a 53%
Humuleno Aprox.:	13 a 16%	Cariofileno Aprox.:	5 a 8%
Farneseno:	< 1%		

Substâncias de **Amargor***

Alfa-ácidos:	11,5 a 13,5%
Beta-ácidos:	3,2 a 3,9%
Cohumulona:	20 a 26%

SOB ENCOMENDA

PEDIDO MÍNIMO 300 kg

Lúpulos Internacionais	Origem	Alfa-ácidos (%)	EMB.	Óleos Totais ml/100mg	Características
English Goldings	Inglês	4 a 8%	5 kg	0,4 a 1,0	Aromas picantes suaves e delicados com características florais adocicadas.
First Gold	Inglês	5,6 a 9,3%	5 kg	0,7 a 1,5	Aromas amedeirados e condimentados, típicos para cervejas Ale inglesas.
St. Aurora	Eslovênia	6,5 a 9,5%	5 kg	0,9 a 1,6	Aroma intenso e agradável. Cítrico, Floral, Herbal e Picante.
St. Golding Bobek	Eslovênia	2 a 7%	5 kg	0,7 a 4,0	Possui aroma intenso e agradável com notas florais, de limão e pinho.
St. Goldings Celeia	Eslovênia	3 a 6,5%	5 kg	1,0 a 1,8	Proveniente do Fuggle, possui aroma nobre e agradável amargor.
Kazbek	R. Tcheca	4 a 7%	5 kg	0,9 a 1,8	Aroma e sabor cítrico. Recomendado para Dry Hopping.
Saaz	R. Tcheca	2 a 5%	5 kg	0,4 a 1,0	Aroma nobre, terrosos, herbais e florais. Muito usado para Pilsen.
Sladek	R. Tcheca	4,5 a 7%	5 kg	1,0 a 2,0	Aromas clássicos lupulados com toques frutados que remetem a pêssego, maracujá e cítrico.

ADJUVANTES E COADJUVANTES

Prozyn (Brasil)

prozyn
bio solutions for life

Fabricante brasileira de melhoradores cervejeiros



ADJUVANTES E COADJUVANTES

agraria
malte

A EVOLUÇÃO DA
EXPERIÊNCIA
CERVEJEIRA

Attenumax® 102

Sistema ezimático para cervejas de alta atenuação.
- Aumento significativo no teor de açúcares fermentescíveis no mosto;
- Capacidade de redução do tempo de mostura;
- Possibilita a produção de cervejas de alta atenuação e baixo conteúdo calórico.

Embalagem:	Frascos de 500g	Armazenamento:	Refrigerado (1 a 10°C)
Orientação:	Enzima utilizada para produção de cervejas leves ou com baixas calorias e para aumento da atenuação do mosto.	Dosagem:	5 a 8g/hL

BioHop Tetra

BioHop® Tetra é um ingrediente à base de extrato de lúpulo (9,25% de tetra-hidro-iso-alfa-ácidos) para aplicação na fabricação de cerveja.

- Produto natural – Clean Label
- Proporciona maior estabilidade da espuma
- Produz uma espuma mais fina, branca, regular e cremosa
- Protege a espuma contra desestabilizacao lipidica
- Melhora a aderencia da espuma no copo
- Melhora a percepção sensorial

Embalagem:	Frascos de 500g e 1kg	Armazenamento:	Temperatura ambiente
Orientação:	Estabilizante de espuma. Realça o amargor da cerveja.	Dosagem:	1 a 2g/hL
Dosagem:	A dosagem ideal de BioHop® Tetra pode variar de acordo com parâmetros de processo e objetivo da aplicação. Para testes iniciais de estabilização de espuma, a dosagem recomendada é de 4 a 8g/hL de BioHop® Tetra gerando um aumento de amargor sensorial entre 5 e 8,5 IBU e analítico de 3 a 5 IBU. Para compensar o aumento de amargor adquirido através da aplicação de BioHop® Tetra, sugere-se redução equivalente da dosagem de lúpulo de amargor aplicado na fervura.		

ClearMax® C

ClearMax® C é um produto à base de carragena.
Sua composição foi desenvolvida especificamente para uso em cervejarias para melhorar a aglomeração e sedimentação de polifenóis e proteínas, resultando em economia de tempo e melhor recuperação do mosto após whirlpool.

Embalagem:	Frascos de 100g	Armazenamento:	Temperatura ambiente
Orientação:	Estabilizante coloidal de polifenóis	Dosagem:	4 a 6g/hL nos 15 minutos finais de fervura

ClearMax® K

Produto constituído a base de carragena e ácidos tânicos. Sua composição foi desenvolvida especificamente para utilização em cervejarias para facilitar a floculação e sedimentação de polifenóis, proteínas, lipídeos e carboidratos (β-Glucanos) em forma de Trub quente ou frio. Resultando em economia de tempo, melhor recuperação de mosto no Whirlpool e apresentação de mosto mais límpido e brilhante.

- Melhora a clarificação do mosto e da cerveja
- Melhora a recuperação do mosto no Whirlpool, diminuindo o arraste do Trub quente
- Melhora a estabilidade coloidal da cerveja, retendo as proteínas de alto peso molecular no Trub
- Diminui o tempo de fermentação, pois o trub quente não adequadamente retido, acarreta em perda de vitalidade da levedura
- Produto concentrado, proporcionando melhor custo/dose

Embalagem:	Pacotes de 100g	Armazenamento:	Temperatura ambiente
Orientação:	Estabilizante coloidal de polifenóis	Dosagem:	4 a 6g/hL nos 15 minutos finais de fervura

ClearMax® L

Solução combinada de ácidos tânicos naturais para aplicação no mosto ou na cerveja.

- Ação instantânea e altamente específica em leveduras e proteínas de alto peso molecular sem interferir nas proteínas da espuma;
- Garantia de estabilidade físico-química completa para KWT – garantia de 1 ano de estabilidade;
- Melhora a capacidade antioxidante da cerveja prolongando a qualidade sensorial do produto;
- Reduz os níveis de Fe 2+/Fe3+;
- Coagula leveduras com seletividade mais alta;

Utilizado para elevação dos ciclos de filtração e redução de consumo de terra.

Embalagem:	Frascos de 500g	Armazenamento:	Refrigerado (1 a 10°C)
Orientação:	Estabilizante coloidal de polifenóis	Dosagem:	6 a 10g/hL

ClearMax® MF

Solução combinada de ácidos tânicos naturais para estabilidade sensorial e coloidal durante mostura e maturação.
- Ação instantânea e altamente específica em proteínas de alto peso molecular sem interferir nas proteínas da espuma

Mosturação:
- Inibição de enzimas LOX (Lipoxigenases)
- Redução na formação de aldeídos
- Melhoria do poder antioxidante

Dosagem: até 2 a 6g/hL

Fervura:
- Formação de Trub compacto e redução de perdas
- Redução nas drenagens de fundo dos fermentadores
- Solução de pré-estabilização
- Melhoria de ciclos de filtração

Dosagem: 2 a 6g/hL

Maturação:
- Ação instantânea e altamente específica em leveduras e proteínas de alto peso molecular sem interferir nas proteínas da espuma
- Garantia de estabilidade coloidal completa para KWT – até 1 ano de estabilidade
- Melhoria na capacidade antioxidante da cerveja alongando a vida sensorial do produto
- Redução nos níveis de Fe2+ /Fe3+
- Coagulante de leveduras de alta performance
- Elevação dos ciclos de filtração e redução de consumo de terra

Dosagem: 2 a 6g/hL

Embalagem:	Pacotes de 100g / 1 kg	Armazenamento:	Temperatura ambiente
Orientação:	Estabilizante sensorial e coloidal		

ClearMax® Pro

Sistema enzimático para produção de cervejas sem glúten

- Aplicação direta no mosto frio;
- Redução efetiva na concetração de glúten;
- Não interfere na estabilidade de espuma da cerveja.

Embalagem:	Frascos de 500g	Armazenamento:	Refrigerado (1 a 10°C)
Orientação:	Preparação enzimática a base de peptidases para produção de cerveja sem glúten	Dosagem:	1 a 3g/hL

ClearMax® PVPP

Polímero estabilizante coloidal.

- Evita a formação de complexos proteína/polifenóis pela remoção dos polifenóis que causam turbidez na cerveja
- Produto insolúvel na cerveja, livre de registro no rótulo, é completamente retirado da cerveja durante a filtração
- Prolonga o shelf life da cerveja em até um ano
- Permite uma estabilização coloidal da cerveja mesmo sob condições extremas
- Remove adstringência causada pelos polifenóis melhorando a estabilidade sensorial
- Pode ser dosado junto com a terra diatomácea e descartado junto com a torta filtrante
- Possibilidade de dosagem na maturação
- Possui alternativa regenerável altamente econômica com perdas de no máximo 1% (DIVERGAN RS)

Embalagem:	Pacotes de 1 kg e 5 kg	Armazenamento:	Temperatura ambiente
Orientação:	Estabilizante coloidal de polifenóis	Dosagem:	100% de malte: 10 a 40g/hL 30% de adjunto: 10 a 30g/hL

FoamMax

Estabilizante de espuma a base de alginato (PGA).

- Maior estabilidade da espuma no produto final
- Protege a espuma contra agentes redutores de espuma
- Maior cremosidade e durabilidade da espuma

Embalagem:	Pacotes de 100g	Armazenamento:	Temperatura ambiente
Orientação:	Estabilizante de espuma (PGA)	Dosagem:	2 a 4 g/hL

IsoMax EAA

Máxima proteção contra oxidação.

- Sequestrante de oxigênio de alto desempenho
- Maior shelf life da cerveja, mantendo baixos os níveis de oxigênio mesmo após o envase/embarrilhamento
- Sem off-flavor residual no produto após aplicação

Embalagem:	Pacotes de 100g	Armazenamento:	Temperatura ambiente
Orientação:	Antioxidante de alta performance	Dosagem:	2 a 4 g/hL

IsoMax M

Máxima proteção contra oxidação.

- Sequestrante de oxigênio de alto desempenho
- Maior shelf life da cerveja, mantendo baixos os níveis de oxigênio mesmo após o envase/embarrilhamento
- Sem off-flavor residual no produto após aplicação

Embalagem:	Pacotes de 100g	Armazenamento:	Temperatura ambiente
Orientação:	Antioxidante de alta performance	Dosagem:	2 a 4 g/hL

Lisobeer

É um agente antimicrobiano natural à base de lisozima utilizado para aumento de shelf life em chopes.

- Aumento do shelf life em chopes;
- Ação bactericida de alta eficiência;
- Não afeta a levedura;
- É considerado um coadjuvante em alimentos, sem necessidade de declaração no rótulo.

Embalagem:	Frascos de 500g	Armazenamento:	Temperaturas abaixo de 25°C
Orientação:	Antiespumante para fermentação	Dosagem:	4 a 8g/hL

LowFoam Beer

Utilizado na fervura do mosto, para evitar overboil, possibilitando uma fervura mais intensa, com maior eliminação dos compostos voláteis.

- Melhor utilização do tanque de fermentação, pois a espuma pode ocupar de 20 a 25% da capacidade do tanque
- Diminuição do tempo e custo de CIP, promovendo economia de sanitizantes e consumo de água com consequente redução da geração de efluentes
- Não altera as características da cerveja, como sabor e odor
- Sem resíduos no produto final

Embalagem:	Frascos de 500g	Armazenamento:	Ambiente
Orientação:	Estabilizante de espuma (PGA)	Dosagem:	2 a 4 g/hL

Maltezyn HT

Suplementação enzimática para mosturação puro malte ou com adjuntos.

- Evita a gelatinização em caso de interrupção do processo
- Fornece a quantidade de enzimas necessárias, em caso de substituição do malte por adjuntos não maltados, reduzindo os custos de produção.
- Suplementação enzimática para receitas que utilizam maltes com poder diastásico reduzido
- Rápida redução da viscosidade
- Redução do tempo de processo e dos gastos energéticos
- Produção de mostos com maior extrato
- Aumento do rendimento da fermentação por aumentar o teor de aminoácidos e dextrinas solúveis
- Facilidade de uso (adição de apenas um produto)

Embalagem:	Frascos de 500g	Armazenamento:	Refrigerado (0°C a 10°C)
Orientação:	Suplemento enzimático para mostura – maior rendimento	Dosagem:	100g a 400g / 1 ton de malte

Matufast

Solução enzimática para otimizar a maturação.

- Ação preventiva, evitando a formação de Diacetil
- Redução no tempo de maturação
- Aumento da capacidade das adegas
- Permite reduzir o tempo de processo, otimizando gastos energéticos
- Melhor qualidade da cerveja e maior eficiência de produção

Embalagem:	Frascos de 500g	Armazenamento:	Refrigerado (0°C a 10°C)
Orientação:	Acelerador de maturação	Dosagem:	1 a 3g/hL

Starzyme Beer

Starzyme Beer é um produto constituído a base de alfa-amilases termoestáveis capazes de hidrolisar as cadeias de amido em altas temperaturas, o que torna a enzima muito mais eficiente que uma alfa-amilase convencional.

A utilização de Starzyme Beer permite a conversão mais rápida dos adjuntos utilizados na indústria cervejeira, pois suas amilases são muito mais termoestáveis que as amilases presentes no malte.

Embalagem:	Frascos de 500g	Armazenamento:	Refrigerado (0°C a 10°C)
Orientação:	Produções de cervejas ou outra bebidas que precisem de auxilio enzimático.	Dosagem:	50g a 250g / 1 ton de malte

Starzyme BG Super

Solução enzimática a base de beta glucanases.

- Maior filtrabilidade com menor custo/dose
- Redução da viscosidade do mosto
- Melhora a velocidade de clarificação
- Redução dos riscos de oxidação e da ação das lipoxigenases
- Propicia menor tempo de contato com a casca e consequentemente menor extração de polifenóis
- Melhor rendimento na sala de brassagem
- Aumenta os ciclos de filtração da cerveja com consequente economia de elementos filtrantes

Embalagem:	Frascos de 500g	Armazenamento:	Refrigerado (0°C a 10°C)
Orientação:	Beta glucanase para filtrabilidade do mosto e cerveja	Dosagem:	100g a 200g / 1 ton de malte

SOB ENCOMENDA

PEDIDO MÍNIMO 300kg

Adjuvantes e Coadjuvantes	Dosagem	EMB.	Orientações e Características
BioHop Tetra	1 a 2 g/hL	5 kg - 20 kg	BioHop® Tetra é um ingrediente à base de extrato de lúpulo (9,25% de tetra-hidro-iso-alfa-ácidos) para aplicação na fabricação de cerveja.
ClearMax® K	4 a 6g/hL nos 15 minutos finais de fervura	1 kg - 25 kg	Melhora: clarificação (mosto e cerveja), recuperação do mosto no Whirpool, estabilidade coloidal da cerveja. Menor tempo de fermentação.
ClearMax® MF	2 a 6g/hL	20 kg	Estabilizante sensorial e coloidal. Dosar na mosturação, fervura e maturação.
ClearMax® Pro	1 a 3g/hL	25 kg	Sistema enzimático para produção de cervejas sem glúten.
FoamMax®	2 a 4g/hL	5 kg - 25 kg	Maior estabilidade de espuma no produto final, maior cremosidade da espuma.
IsoMax EAA	2 a 4g/hL	25 kg	Máxima proteção contra oxidação, maior shelf live da cerveja, sem off-flavor residual.
LowFoam Beer	2 a 4g/hL	25 kg	Antiespumante para fervura e fermentação.
Maltezyn HT	100 a 400g / 1 ton de malte	25 kg	Suplemento enzimárico para mostura (maior rendimento), puro malte ou com adjuntos.
Matufast	1 a 3g/hL	25 kg	Solução enzimática para otimizar a maturação.
OakMax AT	2 a 10g/hL (consulte tec).	100g	Extrato de carvalho rico em taninos extraídos do creme de Carvalho Americano.
OakMax FT	2 a 10g/hL (consulte tec).	100g	Extrato de carvalho rico em taninos extraídos do creme de Carvalho Francês.
PectiMax Beer	0,2% por kg de frutas	500g - 25 kg	Redução de viscosidade e turbidez em cervejas com frutas. Maior liberação de aroma e cor.
Starzyme Beer	50 a 250g / 1 ton de	30 kg	Produções de cervejas ou outras bebidas que precisem de auxílio enzimático.
Starzyme BG Super	100 a 200g / 1 ton de	30 kg	Maior filtrabilidade, redução viscosidade do mosto, melhor velocidade de clarificação.
TaniMax 02	2 a 15g/hL	100g	Estabilizante de turbidez.

O catálogo da Agrária Malte também é digital.



Na página de produtos, você encontra **vídeos exclusivos** com dicas especiais dos mestres cervejeiros da Agrária.



Acesse nosso site
Vídeos disponíveis na descrição dos produtos

Receitas do Cervejeiro

Acesse nosso site e veja as receitas das melhores cervejas



Descubra novas receitas e experiências

CONTATOS COMERCIAIS

Caixeiro Viajante
Porto Alegre - RS
(51) 9 8044 3900
marcelo@cxvj.com.br
vendas@cxvj.com.br

Heicam
Joinville - SC
(47) 3025 4007
(47) 9 9148 2828
comercial@heicam.com.br

G. Rossi
Araucária - PR
(41) 3607 5410
(41) 9 9943 8532
comercialmalte@grossiagro.com.br
fernanda@grossiagro.com.br
jean@grossiagro.com.br

Prozyn
São Paulo - SP
(11) 9 9485 6842 | (11) 9 3407 9524
(11) 9 8415 1993 | (11) 9 9489 1341
andrea.vantol@prozyn.com.br
luan.silva@prozyn.com.br
eduardo.sampaio@prozyn.com.br
leonardo.ribas@prozyn.com.br

LM Maltes
Rio de Janeiro - RJ
(24) 9 9868 8381
(42) 9 9973 4142
ligia.santos@agraria.com.br
jackeline.franczuk@agraria.com.br
leonardo.finger@agraria.com.br

Felipe Schwambar
Vitória - ES
(27) 9 9886 1530
(42) 9 9133 3127
felipe.schwambar@agraria.com.br
vendascraft@agraria.com.br

Valente Mafia
Belo Horizonte - MG
(31) 9 7229 2021
(42) 9 9133 3127
mmafia@agraria.com.br
vendascraft@agraria.com.br

Maltes Centro Oeste
Brasília - DF
(61) 3468 1723
(61) 9 8117 3869
comercial@maltescentrooeste.com.br

Malte Norte
Recife - PE
(81) 9 8493 3213
(81) 9 9906 3753
contato@maltenorte.com.br

Contatos Agrária
Guarapuava - PR
(42) 3625 8417
ivan.hartmann@agraria.com.br

PARCEIROS

Acesse agraria.com.br/malte
Siga-nos Agrária Malte @agrariamalte

agraria malte