

NEER™

Ароматное  
безалкогольное пиво

CHR HANSEN

*Improving food & health*

NEER™ - решение для усиления аромата безалкогольного пива, для которого требуются только Ваши навыки пивоварения.

## NEER™ - вкус, который любят

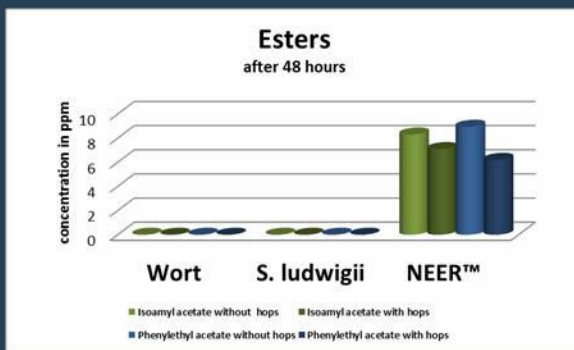
### Следование рыночным трендам

- Благодаря тенденции сокращения алкоголя и калорий, разрыв рынка между пивом и безалкогольными напитками сужается.
- Только чистый, ароматный безалкогольный напиток, приготовленный из четырех ингредиентов: вода, ячмень, хмель и дрожжи, убедит даже самого скептически настроенного потребителя.

### Главные преимущества NEER™

- Специальный штамм *Pichia kluyveri* образует ароматные соединения.
- Прямая инокуляция. НЕ требуется никакого дополнительного оборудования.
- Сокращение времени производственного процесса.

Прямая инокуляция означает, что NEER™ всегда готов к использованию, когда Вам это нужно, и может использоваться для приготовления напитков с низким содержанием или отсутствием спирта



Специально выделенный штамм *Pichia kluyveri* превращает глюкозу в специфические ароматические соединения, помогающие Вам приготовить вкусный безалкогольный напиток.

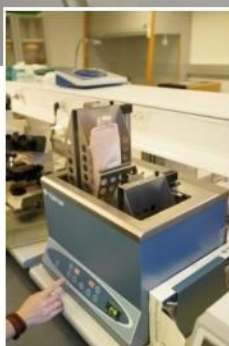
# Из морозилки до ферментора за 1 час



Достаньте коробку из морозилки (-45°C)



Достаньте культуру



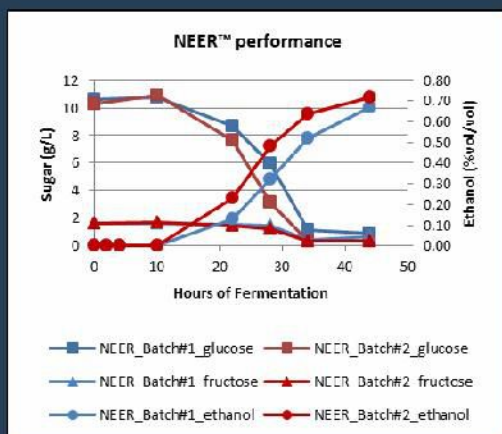
Разморозьте культуру при 30°C



Присоедините трубку



Присоедините пакет к резервуару



NEER™ начинает расти сразу, без лаг-фазы, но потребляет только моносахариды (глюкозу/фруктозу)

Производство этанола не начнется в течение первых 10 часов

# Безалкогольное пиво

## EtOH < 0.5% (v/v)

Дозировка

Рекомендуется использовать 1000 ед. (1kg) на 500

Добавки

Дубильная кислота должна добавляться во время варки

Температура ферментации

18-22°C (20°C – оптимальная температура)

pH

NEER™ снижает pH на 0.1-0.2. Начальный pH должен совпадать с конечным pH

Перемешивание

Скорость перемешивания: 1 оборот резервуар должен совершать за 8 часов

Окисление

Как минимум 8-10 ppm кислорода для резервуаров < 25 Гл. Дополнительное окисление для резервуаров большего размера

Время ферментации

До полного потребления глюкозы или достижение объемной доли этанола 0,4%

Солод и хмель

Работает со всеми видами солода и хмеля

Добавление сахара

NEER™ потребляет только глюкозу и фруктозу

Охлаждение

NEER™ работает как минимум при 15°C, требуется быстрое охлаждение

Созревание

Созревание усилит стабильность белков и разложение диацетила (в случае его образования)

Центрифугирование

Рекомендуется, т.к. дрожжи не выпадают в осадок

Пастеризация

# Пиво с содержанием EtOH 0.5-3.0% v/v)

Дозировка

Рекомендуется использовать 1000 ед. (1kg) на 500

Добавки

Рекомендуется добавлять дубильную кислоту

Температура ферментации

18-22°C (20°C - оптимальная)

pH

Как обычно

Перемешивание

Не требуется

Окисление

Как минимум 8-10 ррт кислорода. Другие 8 ррт могут быть необходимыми перед добавлением *Saccharomyces*

Время ферментации

1-3 дня перед добавлением пивоваренных дрожжей

Солод и хмель

Работает со всеми видами солода и хмеля

Добавление сахара

NEER™ потребляет только глюкозу и фруктозу

Охлаждение

Как обычно

Созревание

Как обычно

Центрифугирование

Как обычно

Пастеризация

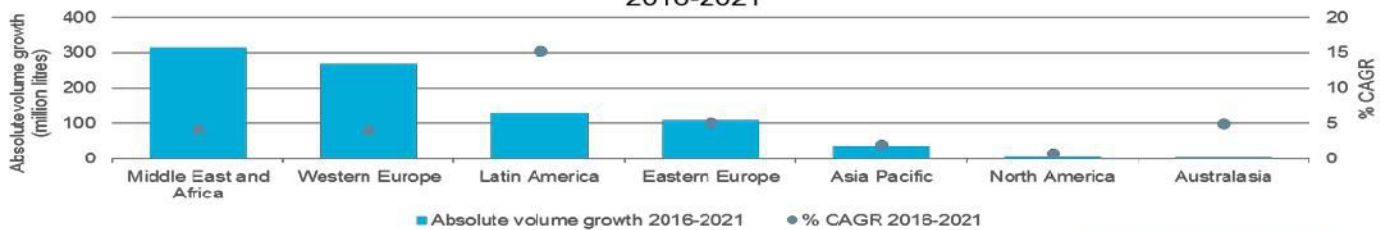
Как обычно

# NEER™ - современное решение

## NEER™

Запатентованная концепция продукта для производства безалкогольных ферментированных напитков с *Pichia kluyveri*. Концепция состоит из дрожжей, протокола использования и системы прямой инокуляции.

Non/Low Alcohol Beer: Forecast Absolute Volume Growth and % CAGR by Region 2016-2021



EUROMONITOR

СН представляет запатентованную концепцию производства безалкогольного пива, одного из самых быстрорастущих сегментов рынка. Концепция основана на чистом пивоваренном растворе с использованием *Pichia kluyveri* в качестве единственного штамма дрожжей. Этот штамм в сочетании с собственной технологией прямого внесения позволяет быстро и без инвестиций запустить безалкогольный продукт. Эта концепция порождает особый интерес со стороны рынков Ближнего Востока, поскольку весь процесс может проходить без образования алкоголя (<0,5%). Насыщенный и фруктовый вкус пива в сочетании с отсутствием каких-либо капитальных затрат привлекает интересы других рынков по всему миру.

### Происхождение

Штамм *Pichia kluyveri*, лежащий в основе концепции NEER™, берет начало из Новой Зеландии, где он был изолирован от ферментов *Sauvignon Blanc*, известных высоким содержанием тиолов и сложных эфиров. Тот факт, что *Pichia kluyveri* ферментирует только моносахариды, натолкнул нас на идею применить этот штамм в пиве. Результат потрясающий: ароматное и слабоалкогольное пиво с повышенным уровнем сложных эфиров и тиолов.

Концепция NEER™ запатентована