

NOSSOS LÚPULOS						
ORIGEM	VARIEDADE					
	Ariana					
	Callista Comet					
	Hallertau Blanc					
	Hallertau Herkules Hallertau Hersbrucker spat					
	Hallertau Hull Melon					
	Hallertau Magnum Hallertau Mandarina Bavaria					
ALEMANHA	Hallertau Mittelfrueh					
	Hallertau Northern Brewer Hallertau Perle					
	Hallertau Polaris					
	Hallertau Saphir Hallertau Tradition					
	Monroe					
	Spalter Select Tettnang					
	TNT					
	Yellow sub Eclipse					
	Ella					
AUSTRÁLIA	Enigma Galaxy					
	Topaz Vic secret					
	Bobek					
ESLOVÊNIA	Slovenia Styrian Gold					
	Styrian Golding Celeia Amarillo					
	Azacca Bru-1					
	Cascade					
	Cashmere Centennial					
	Chinook					
	Citra Cluster					
	Columbus					
	Crystal Ekuanot					
	El dorado					
	Experimental 472 Experimental 586					
	Galena					
	Glacier Golding					
EUA	Idaho 7					
	Idaho Gem Liberty					
	Loral					
	Mosaic MT Hood					
	Nugget					
	Pahto Pekko					
	Sabro Sorachi Ace					
	Sterling					
	Strata Summit					
	Talus					
	Triumph Warrior					
	Willamette					
	Zeus Aramis					
	Barbe Rouge					
FRANÇA	Elixir Mistral					
	Strisselspalter					
	Triskel Admiral					
	Challenger					
INGLATERRA	East Kent Golding Fuggle					
	Pilgrim					
	Target Nelson Sauvin					
NOVA ZELÂNDIA	Motueka					
POLÔNIA	Riwaka Lublin					
	Kazbek					
REP. TCHECA	Premiant Saaz					
	Sladek					



Um trabalho totalmente focado em microcervejarias que buscam destacar seu produto no cenário nacional e, por que não, mundial. Esse é o trabalho que a LNF, juntamente com o Grupo Barth-Haas, desenvolve no Brasil.

PARA ISSO, OFERECEMOS:

- * Altíssima qualidade.
- **★** Garantia de fornecimento.
- **★** Contratos de longo prazo.



PELLETS

Os lúpulos em pellets são mais homogêneos, tem melhor estabilidade durante a armazenagem e custos de armazenamento e transportes reduzidos se comparados aos lúpulos em flor.

Tempo de fervura (min)	Taxa de utilização média (% de alfa- ácido que estará presente na cerveja)
6 - 10	6,0%
11 - 15	8,0%
16 - 20	10,1%
21 - 25	12,1%
26 - 30	15,3%
31 - 35	18,8%
36 - 40	22,8%
41 - 45	26,9%
46 - 50	28,1%
51 - 60	30,0%

Obs: a taxa de utilização média depende de cada cervejaria/brassagem.

O Grupo Barth-Haas é líder mundial no suprimento de lúpulos, produtos de lúpulos e serviços através de um time de companhias integradas verticalmente em todo o globo.

O grupo familiar, fundado em 1794, está ativo em todos os continentes. Tem escritórios e operações na Alemanha, Estados Unidos, Reino Unido, Austrália e China.

Com sua presença global, o Grupo Barth-Haas atua em todas as etapas da cadeia de abastecimento de lúpulo, desde seu cultivo até o desenvolvimento e aplicações de seus produtos especializados para a indústria cervejeira e afins, atendendo grandes e pequenos clientes em todo o mundo.

DERIVADOS DE LÚPULO

FLOR	Diretamente da fazenda para sua cervejaria em fardos a 90kg.	
PELLETS	Mais homogêneos, estáveis e práticos que a flor podem ser: T45, T90, iso-pellets, PHP BBC, LUPOMAX.	
EXTRATOS	Práticos e estáveis, podem ser o extrato de CO ₂ ou IKE (Extrato de Caldeira Isomerizado).	
EXTRATOS AVANÇADOS	Para uso pós-fermentação, para quem busca alta eficiência, estabilidade a luz e estabilidade de espuma.	
EXTRATOS DE AROMA	Solução natural para aumento de aroma com menores perdas de cerveja.	
ANTIESPUMANTE	A Barth-Haas acaba de desenvolver um novo antiespumante a base de compostos de lúpulo, o HopAid. Ele deve ser adicionado durante enchimento do tanque de fermentação em dosagens de 5 a 50g/HL.	





EMBALAGENS

A LNF fraciona os lúpulos da Barth-Haas em condições controladas de umidade e temperatura e os acondiciona em atmosfera modificada para garantir que você tenha sempre o lúpulo fresco no seu estoque, independente do tamanho de sua cervejaria.

	AMARGOR RELATIVO	% UTILIZAÇÃO NA CALDEIRA	UTILIZAÇÃO PÓS-FERMENTAÇÃO	CONCENTRAÇÃO ATIVA	RESISTENTE À LUZ	COMPONENTES BÁSICOS
Extrato de CO ₂	1	30-40%	N/A	30-65%	N	Alfa-ácidos, beta-ácidos, óleos essenciais e resinas.
IKE	1	45-55%	N/A	30-60% N Iso-alfa ácido, óleos ess resinas e beta-ácidos.		lso-alfa ácido, óleos essenciais, resinas e beta-ácidos.
FLEX	1	35%	N/A	60-70% N Alfa-ácidos, beta-ácidos		Alfa-ácidos, beta-ácidos e resinas.
ISOHOP	1	60%	80%	80% 30% N Iso-alfa ácid		lso-alfa ácido
REDIHOP	0,7	50%	70%	30%	S	Rho-Iso-alfa ácido
TETRAHOP GOLD	1,0-1,7	40%	70%	9%	S	Tetra-hidro-iso-alfa ácido
HEXAHOP GOLD	1,0-1,3	40%	70%	10%	S	Hexa-hidro-iso-alfa-ácidos e Tetra-hidro-iso-alfa ácido

	AROMA	ADIÇÃO	DISPONÍVEIS
PHA TOPNOTE	Dry-Hopping	Pós-fermentação	Cascade, Citra, Saaz (outras variedades, sob demanda).
AROMAHOP® EXTRACT	Dry-Hopping	Whirlpool	Citra, Mosaic, Ekuanot (outras variedades, sob demanda).
SPECTRUM	Dry-Hopping	Fermentação secundária (sugestão do fabricante)	Citra, Mosaic (outras variedades, sob demanda).

COMPARAÇÃO DE UTILIZAÇÃO* DE PRODUTOS DE LÚPULO

Utilização do alfa:	Resultados			
Lúpulos em Flor	15-30%			
Pellets T90	25-30%			
Pellets T45	25-30%			
Extrato de CO ₂	30-40%			
Extrato Isomerizado de Caldeira (IKE)	45-55%			
*% Utilização = (IAA na cerveja / AA dosado) x 100				



LEVEDURAS PARA CERVEJA

Sempre focada em entregar um elevado nível de serviço técnico-comercial, a LNF une-se à Fermentis, líder mundial em levedura cervejeira para suprir o mercado nacional.

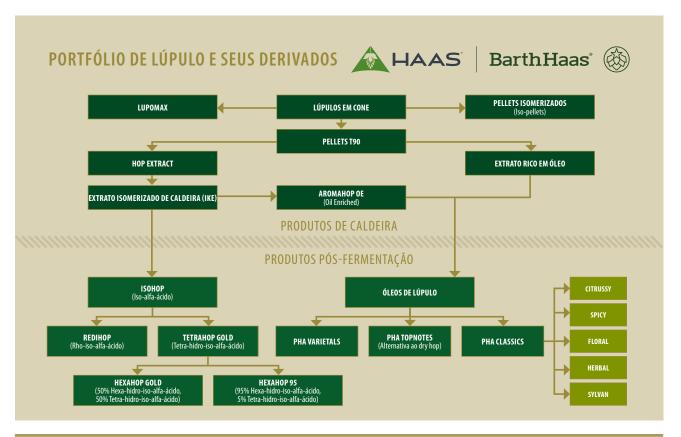




COMPARATIVO DE DESEMPENHO

					DE 404	Safale						Saflager	1
		S-04	K-97	US-05	BE-134	WB-06	HA-18	S-33	T-58	BE-256	S-23	S-189	W-34/7
	Cinética	Média	Rápida	Lenta	Média	Lenta	Média	Rápida	Rápida	Rápida	Lager tí- pica	Lager tí- pica	Lager tí- pica
nento tação	Sedimentação	Rápida	Lenta	Média	Lenta	Lenta	Média	Média	Média	Rápida	Rápida	Rápida	Rápida
Comportamento pós-fermentação	Floculação	+	+	±	-	-	-	-	-	+	+	+	+
<u>8</u>	Top-cropping	-	+	±	-	+	-	-	-	-	-	-	-
					SUGEST	ÃO DE US	O POR EST	ILO					
Neisser	r (trigo)					×							
Blanche	(Wit)		×			×			×				
Pilsen											×	×	×
Colsh			×	×									
PA		×		×						×			
Triple			×	×				×		×			
Saison			×		×								
Bitter		×		×				×					
Ales (Pa	le/Ambar/Brown)	×		×						×			
Oubbel		×						×					
cotch		×						×					
Barley V	Vine		×				×	×	×	×			
Porter		×		×						×			
Stout		×						×					
Imperia	l Stout			×					×				
						ATENUA	ÇÃO						
	95% —							/ -:				\	
2	e						MAL X	100					
	90% —							\	EXI	RATO ORIO	INAL		
F 2	-												
- 4	L 6370												
	≤ ≤ 80% —												
_													
	₹ 75% —												
ĭ<													
	Jn												
=	70% — > 65% —												
Z	65% —												
- H	_												
<	60% —	S-04	K-97	US-05	BE-134	WB-06	HA-18	S-33	T-58	BE-256	S-23	S-189	W-34/7
	Safale					DE 230	Saflager						
		Dados obtidos sobre fermentações simultâneas em tubos EBC de um mesmo mosto, com gravidade original o											

CONHEÇA TAMBÉM	SAFALE F-2	— Tecnologia para refermentação em garrafa.				
	SPRINGFERM BR-2	— Novo nutriente para fermentação.				
	SPRING BLANCHE	— Extrato de proteína de levedura.				
	SAFSOUR LP652	— Lactobacillus plantarum.				
	LA-01	— Cerveja sem álcool.				



ENZIMAS PARA CERVEJA

Você pode deixar seu processo mais rápido e eficiente com o que há de mais moderno das enzimas Novozymes, líder mundial em enzimas.



ATTENUZYME PRO® – SOLUÇÕES PARA METAS E NECESSIDADES ESPECÍFICAS DE ATENUAÇÃO

INTAGENS

- Auxilia o processo de sacarificação de maltes com problemas de modificação.
- ★ Ajuda a obter o nível desejado de açúcares fermentáveis.
- ★ Indicada para cervejas Brút com o objetivo de zerar o extrato do produto acabado.

NFORMAÇÕES

- **★** Enzima glicoamilase, pululanase, amilopectina e glicogênio.
- Indicação de dosagem para Brut durante mostura: 1,5kg por tonelada de malte ou, no terceiro dia de fermentação, 400ml por tonelada de malte.

ULTRAFLO MAX® – MELHORIA NA FILTRABILIDADE DE MOSTO E CERVEJA

ANTAGENS

- **★** Diminuição do tempo de filtração de mosto.
- * Ganho de extrato disponível para fermentação.
- * Aumento do ciclo de filtração de Cerveja.
- ★ Diminuição no consumo de terra infusória.

NFORMAÇÕES

- ★ Preparação multi-ativa baseada em ß-glucanases termorresistentes.
- * Atividades complementares: xilanases, ß-glucanases, arabino-xilanase.
- * Adicionada no início da mostura, possui um elevado range de pH e temperatura para máxima atuação enzimática.
- * 150 ml por tonelada de matéria-prima.

TERMAMYL® – SOLUÇÃO PARA MALTES POUCO MODIFICADOS

ITAGENS

- * Facilitação na liquefação do mosto.
- ★ Diminuição do tempo de sacarificação.
- **★** Ganho de extrato disponível para fermentação.
- * Auxilia o processamento de adjuntos.
- ★ Diminuição da viscosidade do mosto, melhorando a filtração.

INFORMAÇÕES

- ★ Enzima Alfa-amilase termorresistente.
- * Dosagem no início da mostura.
- **★** 300 ml por tonelada de matéria-prima.

MATUREX® - AUMENTO DE CAPACIDADE DE ADEGAS

/ANTAGENS

- ★ Solução para problemas de Diacetil no produto acabado.
- * Cumprimento do prazo de fermentação/maturação pelo parâmetro Diacetil.
- ★ Maior capacidade de produção, devido à disponibilidade de tanques.
- ★ Melhoria no custo de produção devido à economia de energia (menos tempo de processo).

INFORMAÇÕES

- * Enzima α-Acetolactato Decarboxilase.
- ★ Dosagem proporcional ao total do tanque no início do resfriamento da primeira fabricação (1,5g/HL).

NÓS VAMOS ALÉM.







SUCOS



CERVEJA



AMIDO E ÁLCOOL DE CEREAL



CACHAÇA E DESTILADOS



CAFÉ



KERA NUTRIÇÃO ANIMAL

Desde 1987, nosso trabalho é totalmente focado em empresas que buscam destacar seu produto no cenário nacional e internacional.

A LNF é pioneira em aplicações biotecnológicas de Leveduras Selecionadas, Enzimas, Lúpulo e seus derivados para os principais setores da indústria.

Todos nossos esforços são em prol de resultados. Por isso, nos apresentamos como um aliado para quem busca altos padrões de qualidade.





LATINO-AMERICANA

www.lnf.com.br (54) 2521-3124 — cerveja@lnf.com.br

RUA MARCELO BERTANI, 145 • B. MARIA GORETTI BENTO GONÇALVES • RS • BRASIL • CEP 95707-066