

Catálogo

DE PRODUTOS

UM UNIVERSO
DE POSSIBILIDADES
PARA A SUA CERVEJA



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®
Maltês alemães

2008



PARCERIA COM A HVG
Lúpulos alemães

2009



INAUGURAÇÃO MALTARIA II
(Capacidade de 225.000 t/ano)

**IMPORTAÇÃO DO 100°
CONTAINER DA WEYERMANN®**

2010



PARCERIA COM A LALLEMAND
Fermento seco

**1° WORKSHOP CERVEJAS
ESPECIAIS AGRÁRIA**

2013



ABERTURA CD ARAUCÁRIA

2014



**1° IMPORTAÇÃO DE
LÚPULOS AMERICANOS**
PARCERIA COM A CRISP
Maltês ingleses



2015

PARCERIA COM A DINGEMANS

Maltes belgas

**INAUGURAÇÃO DA
CERVEJARIA EXPERIMENTAL**

PARCERIA COM A PROZYN E BIO4

Adjuvantes e Coadjuvantes / Fermento Líquido



2016

INAUGURAÇÃO MALTARIA III

(Capacidade de 360.000 t/ano)



2017

**LANÇAMENTO DOS MALTES
PALE ALE E VIENNA AGRÁRIA**

**IMPORTAÇÃO DO 1.000°
CONTAINER DA WEYERMANN®**



2018

**LANÇAMENTO MALTE
MUNIQUE AGRÁRIA**

PARCERIA COM A VERALLIA

Garrafas

ABERTURA DO CD JOINVILLE



2019

**PARCERIA COM PENGLAI JINFU
E INGREDION**

Barris de inox, high maltose e
flakes de milho.

ABERTURA DO CD BARUERI

**REALIZAÇÃO DO 10° WORKSHOP
DE CERVEJAS ESPECIAIS**

PARCERIA COM NEW ZEALAND HOPS

Lúpulos neozelandeses

**INAUGURAÇÃO DA AKADEMIE
IREKS & AGRÁRIA**

ABERTURA DO CD NOVO HAMBURGO



2020

**FRACIONAMENTO
DE LÚPULO**



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. Com isso, a Cooperativa detém um market share de cerca de 30% do mercado brasileiro de malte, sendo a 13ª maior maltaria comercial do mundo.

MAIS DE
95 MIL

**ANÁLISES
LABORATORIAIS**
REALIZADAS
ANUALMENTE

13ª

**MAIOR
MALTARIA**
COMERCIAL
DO MUNDO

30%

**DE
PARTICIPAÇÃO**
NO MERCADO
NACIONAL

8

REPRESENTANTES
EM TODO
O BRASIL

12

PARCEIROS
NACIONAIS E
INTERNACIONAIS

MAIS DE
300

PRODUTOS
EM NOSSO
PORTIFÓLIO

MAIS DE
76 MIL

**LITROS DE
CERVEJA**
PRODUZIDOS NA
CERVEJARIA
EXPERIMENTAL
ATÉ AGORA

99

**ESTILOS JÁ
PRODUZIDOS**
NA CERVEJARIA
EXPERIMENTAL

PESQUISA DA CEVADA CERVEJEIRA

A indústria de malte 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.



ABSOLUTAMENTE TUDO PARA
O UNIVERSO CERVEJEIRO



F E R - M E N T O S

ABSOLUTAMENTE TUDO PARA
O UNIVERSO CERVEJEIRO



Lallemand

Fabricante canadense de fermento cervejeiro certificado pela ISO 9902.



Bio4

Empresa brasileira especializada em fermentos líquidos.



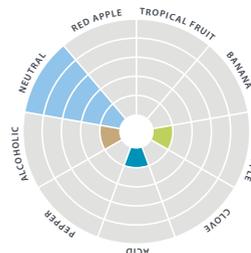
LalBrew® Premium Series

Diamond

Lager Yeast

| Baixa
Fermentação

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 200 g/hL Embalagens: Pacote de 500 g | Sachê de 11 g (caixa c/ 50 un.)

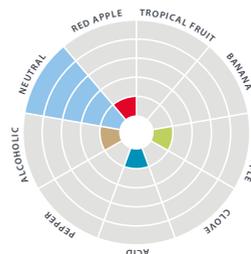
T°C reidratação: 25 a 30°C T°C fermentação: 10 a 15°C Atenuação: 75 a 82%

Nottingham

High Performance Ale Yeast

| Alta
Fermentação

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 100 g/hL Embalagens: Pacote de 500 g | Sachê de 11 g (caixa c/ 50 un.)

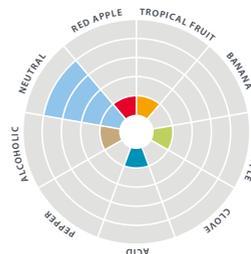
T°C reidratação: 30 a 35°C T°C fermentação: 10 a 22°C Atenuação: 75 a 82%

BRY-97

American West Coast Ale Yeast

| Alta
Fermentação

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 flocculação 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 100 g/hL Embalagens: Pacote de 500 g | Sachê de 11 g (caixa c/ 50 un.)

T°C reidratação: 30 a 35°C T°C fermentação: 15 a 22°C Atenuação: 75 a 80%

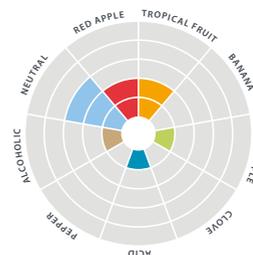
LalBrew® Premium Series

Windsor

British Style Ale Yeast

| Alta
Fermentação

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.



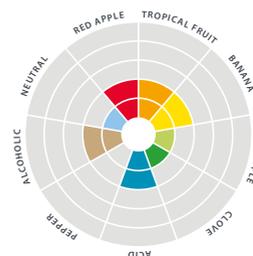
Dosagem:	50 a 100 g/hL	Embalagens:	Pacote de 500 g Sachê de 11 g (caixa c/ 50 un.)	
T°C reidratação:	30 a 35°C	T°C fermentação:	15 a 22°C	Atenuação: 65 a 71%

Wit

Belgian Wit-Style Ale Yeast

| Alta
Fermentação

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.



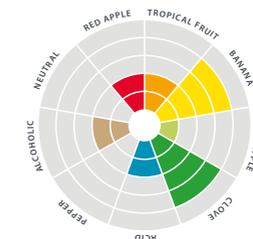
Dosagem:	50 a 100 g/hL	Embalagens:	Pacote de 500 g Sachê de 11 g (caixa c/ 50 un.)	
T°C reidratação:	30 a 35°C	T°C fermentação:	17 a 22°C	Atenuação: 72 a 79%

Munich Classic

Wheat Beer Classic

| Alta
Fermentação

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 100 g/hL	Embalagens:	Pacote de 500 g Sachê de 11 g (caixa c/ 50 un.)	
T°C reidratação:	30 a 35°C	T°C fermentação:	17 a 22°C	Atenuação: 72 a 79%

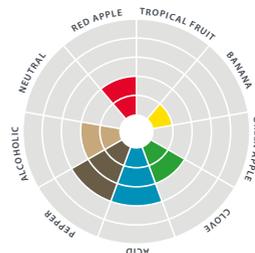
LalBrew® Premium Series

Belle Saison

Belgian Saison-Style Yeast

| Alta
Fermentação

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.



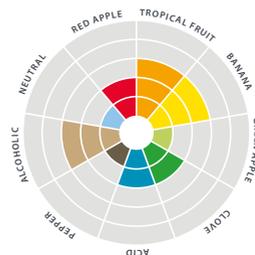
Dosagem:	50 a 100 g/hL	Embalagens:	Pacote de 500 g Sachê de 11 g (caixa c/ 50 un.)		
T°C reidratação:	30 a 35°C	T°C fermentação:	15 a 35°C	Atenuação:	76 a 85%

Abbaye

Belgian-Style Ale Yeast

| Alta
Fermentação

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.



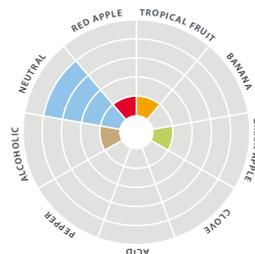
Dosagem:	50 a 100 g/hL	Embalagens:	Pacote de 500 g Sachê de 11 g (caixa c/ 50 un.)		
T°C reidratação:	30 a 35°C	T°C fermentação:	17 a 25°C	Atenuação:	76 a 82%

London

English-Style Ale Yeast

| Alta
Fermentação

Cepa Inglesa selecionada do banco de leveduras da Lallemand devido sua moderada produção de ésteres que permite que os sabores e aromas de malte e lúpulo se sobressaiam. Excelente escolha, não apenas para produção de Extra Special Bitter, mas de outras cervejas do Reino Unido como Pale Ale, Bitter e Mild. Também pode ser utilizada para produção de Cidra.



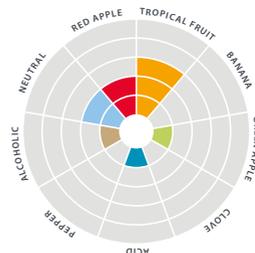
Dosagem:	50 a 100 g/hL	Embalagens:	Pacote de 500 g Sachê de 11 g (caixa c/ 50 un.)		
T°C reidratação:	30 a 35°C	T°C fermentação:	18 a 22°C	Atenuação:	65 a 71%

LalBrew® Premium Series

New England

American East Coast Ale Yeast | Alta Fermentação

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.

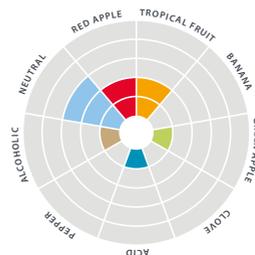


Dosagem:	50 a 100 g/hL	Embalagens:	Pacote de 500 g Sachê de 11 g (caixa c/ 50 un.)	
T°C reidratação:	30 a 35°C	T°C fermentação:	15 a 22°C	Atenuação: média a alta de 75% a 80%

Köln

Kölsch-Style Ale Yeast | Alta Fermentação

Levedura ideal para produção da tradicional Kölsch e outras Ales neutras. Sua característica neutra acentua os aromas delicados de lúpulo, adicionando um sutil éster frutado. Devido sua expressão da enzima β -glucosidase, pode promover biotransformação do lúpulo e acentuar seu sabor e aroma. Fermentações mais frias terão caráter mais neutro, enquanto fermentações mais quentes terão um perfil de ésteres frutados.

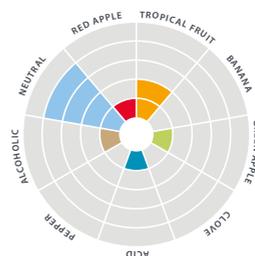


Dosagem:	100 g/hL	Embalagens:	Pacote de 500 g Sachê de 11 g (caixa c/ 50 un.)	
T°C reidratação:	30 a 35°C	T°C fermentação:	12 a 20°C	Atenuação: 76 a 82%

Voss

Kveik Ale Yeast | Alta Fermentação

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:	100 g/hL	Embalagens:	- Pacote de 500 g - Sachê de 11 g (caixa c/ 50 un.)
T°C reidratação:	30 a 35°C		
T°C fermentação:	25 a 40°C		
Atenuação:	76 a 82%		

LalBrew® Premium Series

CBC-1

Yeast for Cask & Bottle Conditioning

| Alta

Fermentação

Levedura única, selecionada por sua habilidade de refermentação. CBC-1 refermenta cerveja eficientemente devido sua resistência ao álcool e pressão. O sabor é neutro, por isso o perfil original da cerveja é preservado. A levedura irá sedimentar no final da refermentação. CBC-1 também é utilizada em fermentação primária de Fruit Beers e Cidra.



Dosagem:	Fermentação: 50 a 100 g/hL Refermentação: 10 g/hL				
T°C reidratação:	30 a 35°C	T°C fermentação:	20°C	T°C refermentação:	15 a 25°C
Embalagens:	Pacote de 500 g Sachê de 11 g (caixa c/ 25 un.)				

Boas Práticas | Acondicionamento 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 Hopping 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.

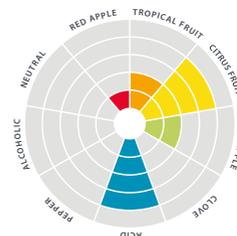
Acondicionamento

- 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.

WildBrew™

Sour Pitch | Bactéria

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.

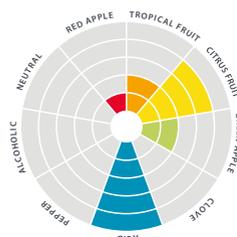


Dosagem: 10 g/hL Tolerância ao lúpulo: Baixa - até 8 IBUs

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 100 g de bactéria, usar 1 litro de solução.		
T°C fermentação:	30 a 40°C	Embalagens:	Pacote de 250 g Sachê de 10 g (caixa c/ 5 un.)

Helveticus Pitch | Bactéria

Bactéria láctica de alta performance e pureza, especificamente selecionada por sua habilidade de produzir uma grande variedade de Sour Beers. Produz um sabor cítrico intenso, característico dos estilos de cervejas ácidas modernas e tradicionais. Quando inoculado em temperaturas ótimas e nas condições corretas, é uma maneira poderosa, segura e fácil de realizar a dosagem das bactérias em vários métodos de acidificação, como o típico Kettle Sour. Estilos produzidos com esta bactéria incluem Berliner Weisse, Gose, Lambic-Style, American Wild, e Sour IPA.



Dosagem: 10 g/hL Tolerância ao lúpulo: Testes laboratoriais: o crescimento foi inibido a 4ppm de iso-alfa ácido e 4ppm de β-ácido.

T°C reidratação:	25 a 35°C. Pode ser dosado diretamente no mosto sem lúpulo. Assegure que a temperatura esteja entre 38 e 45°C. Para uma melhor distribuição, reidrate o Helveticus 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 100 g de bactéria, usar 1 litro de solução.		
T°C fermentação:	38°C a 45°C	Embalagens:	Pacote de 250 g Sachê de 10 g (caixa c/ 5 un.)

LalBrew® Essential Series

Essential Lager

Yeast for Lager Fermentation

| *Baixa*
Fermentação

CONSULTE
DISPONIBILIDADE

Levedura para produção de cervejas de estilo Lager. Possui sabor e aroma neutro, com leve esterificado.

Dosagem:	50 a 100 g/hL	T°C reidratação:	30 a 35°C	T°C fermentação:	10 a 15°C
Atenuação:	80 a 82%	Embalagens:	1 kg		



Essential Ale

Yeast for Ale Fermentation

| *Alta*
Fermentação

CONSULTE
DISPONIBILIDADE

Levedura para produção de cervejas de estilo Ale. Possui sabor e aroma neutro a levemente frutado esterificado.

Dosagem:	50 a 100 g/hL	T°C reidratação:	30 a 35°C	T°C fermentação:	17 a 22°C
Atenuação:	75 a 79%	Embalagens:	1 kg		



Essential Wheat

Yeast for Wheat Fermentation

| *Alta*
Fermentação

CONSULTE
DISPONIBILIDADE

Levedura para produção de cervejas de trigo. Possui sabor e aroma adocicado, frutado e picante, especialmente banana e cravo.

Dosagem:	50 a 100 g/hL	T°C reidratação:	30 a 35°C	T°C fermentação:	15 a 22°C
Atenuação:	76 a 80%	Embalagens:	1 kg		



Servomyces® | Nutriente para o fermento

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 | 2g/hL de mosto para propagação

Embalagens: Pacote de 500 g | Sachê c/10 g | Blister c/ 6 un. (0,28 g cada)



DistilaMax MW | Destilados

CONSULTE
DISPONIBILIDADE

Levedura utilizada para produção de Malt Wisky pela fermentação de mosto feito com malte de cevada. Boa tolerância ao álcool (15% v/v).

Dosagem: 1 g/L de mosto T°C reidratação: 36°C

T°C fermentação: 20 a 33°C Embalagens: 500 g



DistilaMax HT | Destilados

CONSULTE
DISPONIBILIDADE

Levedura versátil para todos os fermentos alcoólicos. Seleccionada pela sua resistência a altas temperaturas de fermentação e tolerância a High Gravity e altas concentrações alcoólicas (16% v/v).

Dosagem: 10 a 25 g/hl

T°C fermentação: até 37°C Embalagens: 500 g



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.*

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

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**.

4

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

ABSOLUTAMENTE
TUDO PARA
O UNIVERSO
CERVEJEIRO

agraria
make

Lager Yeast

SY001 - Pilsner Lager

Aromas suaves florais e frutados fazem com que as cervejas produzidas com essa levedura tenham um palato limpo e seco, com um volume de boca e sabor característico do malte. Apresenta um final de fermentação limpo e neutro.

Tolerância Alcoólica:	9% ABV	Floculação:	Média
Atenuação:	72-76%	Temperatura Fermentação:	9-13 °C

SY002 - American Lager

Levedura utilizada para a produção de American Lagers. Essa linhagem produz cervejas neutras e maltadas, com corpo suave. Baixa produção de compostos sulfurosos e diacetil.

Tolerância Alcoólica:	9% ABV	Floculação:	Média
Atenuação:	76-81%	Temperatura Fermentação:	10-14 °C

SY003 - Bohemian Lager

Esta seja talvez a levedura mais utilizada para a produção de cervejas no mundo. Favorece o perfil dos aromas dos maltes e dos lúpulos, com final seco em boca. O descanso de diacetil é recomendado no final da fermentação.

Tolerância Alcoólica:	9% ABV	Floculação:	Média
Atenuação:	73-78%	Temperatura Fermentação:	10-14 °C

SY004 - German Lager

Levedura utilizada para produção de cervejas alemãs clássicas com caráter maltado e com corpo elevado, sendo indicada para a produção de bocks e doppelbocks. O descanso de diacetil é recomendado após o término da fermentação.

Tolerância Alcoólica:	9% ABV	Floculação:	Média
Atenuação:	72-77%	Temperatura Fermentação:	9-15 °C

Lager Yeast

SY005 - California Lager

Uma levedura versátil que pode ser utilizada para a produção de cervejas do estilo California Common. Tem capacidade de fermentar em temperatura acima de 18 °C, mantendo o perfil de fermentação de uma lager.

Tolerância Alcoólica:	9% ABV	Floculação:	Alta
Atenuação:	68-72%	Temperatura Fermentação:	12-18 °C

SY008 - Zurich Lager

Levedura tolerante a concentrações alcoólicas elevadas, podendo produzir cervejas com teores acima de 10% ABV. Baixa produção de diacetil, com alta capacidade de atenuação.

Tolerância Alcoólica:	10% ABV	Floculação:	Média
Atenuação:	74-80%	Temperatura Fermentação:	10-14 °C

SY009 - German Bock Lager

Uma levedura produtora de cervejas encorpadas e maltadas, proporcionando um equilíbrio entre as características do malte e do lúpulo. Levedura indicada para cervejas do estilo Bock, Doppelbock e Oktoberfest. Também pode ser utilizada na produção de cervejas do estilo Helles.

Tolerância Alcoólica:	9% ABV	Floculação:	Média
Atenuação:	72-78%	Temperatura Fermentação:	10-14 °C

SY010 - Mexican Lager

Tradicional levedura para cervejas mexicanas com o perfil limpo e neutro, capaz de produzir um final seco. Possui baixa produção de diacetil, sendo indicada para cervejas lager de corpo leve.

Tolerância Alcoólica:	9% ABV	Floculação:	Média
Atenuação:	72-78%	Temperatura Fermentação:	10-14 °C

Ale Yeast

SY025 - American Ale

■ Cerveja
 ■ Sidra
■ Vinho

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. Notas cítricas podem ser produzidas em temperaturas de fermentação em torno de 16-17 °C.

Tolerância Alcoólica:	11% ABV	Floculação:	Média
Atenuação:	73-77%	Temperatura Fermentação:	15-22 °C

SY027 - Vermont Ale

■ Cerveja

Levedura ideal para produção do estilo East Coast IPA e cervejas lupuladas. Linhagem produtora de aromas frutados leves, o que favorece os aromas dos lúpulos. Pode ser usada para cervejas de alta gravidade, deixando um maior corpo residual após fermentação.

Tolerância Alcoólica:	10% ABV	Floculação:	Média baixa
Atenuação:	76-80%	Temperatura Fermentação:	17-24 °C

SY028 - Juice Ale

■ Cerveja

Essa levedura produz aromas que remetem aos sabores tropicais (ésteres de frutas amarelas e cítricas), quando combinada com lúpulos aromáticos de caráter cítrico, sendo ideal para New England IPAs. Porém, essa levedura necessita de uma oxigenação maior que a convencional e mais espaço livre no fermentador.

Tolerância Alcoólica:	9% ABV	Floculação:	Média
Atenuação:	72-76%	Temperatura Fermentação:	18-23 °C

SY030 - London ESB

■ Cerveja
 ■ Sidra

Levedura altamente floculante utilizada para a produção de cervejas bem maltadas, podendo ser utilizada para refermentação em garrafa. A atenuação é menor devido à sua característica floculante, resultando em cervejas com um final adocicado. Cervejas produzidas com essa cepa podem ficar frutadas em temperaturas de fermentação em torno de 22 °C. Após o término da fermentação, é recomendado realizar um repouso para reabsorção de diacetil (diacetyl rest). Cervejas clarificadas podem ser obtidas sem a necessidade de filtração após o período de maturação.

Tolerância Alcoólica:	9% ABV	Floculação:	Muito alta
Atenuação:	67-71%	Temperatura Fermentação:	18-22 °C

Ale Yeast

SY031 – English Ale

■ Cerveja ■ Sidra

Essa linhagem de levedura é indicada para estilos ingleses. Devido à alta floculação, a cerveja resultante é mais clara e possui residual doce no paladar.

Tolerância Alcoólica:	10% ABV	Floculação:	Alta
Atenuação:	67-72%	Temperatura Fermentação:	18-20 °C

SY032 – Irish Ale

■ Cerveja

Levedura indicada para produção de cervejas de alta densidade inicial. Produtora de aromas frutados com um residual em boca seco. A produção de ésteres de fermentação pode ser incrementada com o aumento da temperatura.

Tolerância Alcoólica:	12% ABV	Floculação:	Média
Atenuação:	68-73%	Temperatura Fermentação:	18-20 °C

SY033 – Scottish Ale

■ Cerveja

Essa levedura é indicada para cervejas com graduação alcoólica elevada e aromas maltados. Temperaturas de fermentação em torno de 18 °C produzem cervejas com aroma limpo, favorecendo a percepção dos aromas dos maltes utilizados. Temperaturas de 20-22 °C podem resultar no aumento da produção de aromas e ésteres de fermentação.

Tolerância Alcoólica:	12% ABV	Floculação:	Média alta
Atenuação:	69-72%	Temperatura Fermentação:	16-22 °C

SY034 – Edinburgh Ale

■ Cerveja ■ Destilado

Proveniente do Reino Unido, essa levedura produz aromas complexos que favorecem os aromas dos maltes utilizados nas receitas. Indicada para cervejas de estilo escocês e para a produção de destilados.

Tolerância Alcoólica:	12% ABV	Floculação:	Média
Atenuação:	74-78%	Temperatura Fermentação:	18-22 °C

Ale Yeast

SY035 – London Ale

■ Cerveja ■ Sidra

Levedura muito utilizada para estilos ingleses tradicionais, cervejas de alta densidade nas quais se deseja um bom desempenho de atenuação, com produção de ésteres moderados e boa tolerância ao etanol.

Tolerância Alcoólica:	10% ABV	Floculação:	Muito alta
Atenuação:	74-78%	Temperatura Fermentação:	17-22 °C

SY037 – London Ale 3

■ Cerveja ■ Sidra

Esta linhagem de levedura produz um ótimo perfil de lúpulo e malte. Promove características frutadas balanceadas com sensação suave no paladar, podendo finalizar a fermentação com sensação doce em boca.

Tolerância Alcoólica:	10% ABV	Floculação:	Alta
Atenuação:	71-78%	Temperatura Fermentação:	18-23 °C

SY039 – Alt Yeast

■ Cerveja

Levedura produtora de aromas limpos e adocicados, mais adequada à produção de Altbiers. Fermentações em altas temperaturas favorecem a produção de ésteres.

Tolerância Alcoólica:	10% ABV	Floculação:	Baixa média
Atenuação:	68-74%	Temperatura Fermentação:	18-22 °C

SY040 – Kölsch

■ Cerveja

Essa levedura é baixa produtora de diacetil, podendo ser coletada na parte superior do fermentador pelo método de top cropping. Por ser uma levedura de baixa floculação, pode ser necessário um tempo de maturação maior para se obter uma cerveja mais limpa.

Tolerância Alcoólica:	10% ABV	Floculação:	Baixa
Atenuação:	72-78%	Temperatura Fermentação:	12-22 °C

Ale Yeast

SY042 – Super Yeast High Gravity Ale

■ Cerveja ■ Destilado

Essa levedura é otimizada para produção de cervejas de alta gravidade, com produção moderada de ésteres.

Tolerância Alcoólica:	14% ABV	Floculação:	Média
Atenuação:	78-82%	Temperatura Fermentação:	18-22 °C

SY081 – Norwegian Kveik

■ Cerveja ■ Sidra
■ Destilado ■ Hidromel

Isolada de blends selvagens das farmhouses norueguesas, a Norwegian Kveik produz aromas de frutas como maçã vermelha. Ela tolera altas temperaturas, fazendo com que a fermentação seja breve e os aromas, intensos e sem fenólicos; além disso, essa linhagem suporta teores alcoólicos elevados.

Tolerância Alcoólica:	12% ABV	Floculação:	Alta
Atenuação:	75-82%	Temperatura Fermentação:	22-35 °C

SY082 – Norwegian Kveik 2

■ Cerveja ■ Sidra
■ Destilado ■ Hidromel

A Norwegian Kveik 2 é uma linhagem única de levedura *S. cerevisiae*, isolada de uma amostra da Voss Kveik de Sigmund Gjernes. Essa levedura possui uma alta atividade fermentativa e produz aromas cítricos como laranja em uma ampla faixa de temperatura.

Tolerância Alcoólica:	12% ABV	Floculação:	Alta
Atenuação:	76-82%	Temperatura Fermentação:	20-37 °C

Belgian & Wheat Yeast

SY055 – Heffeweizen Ale

■ Cerveja ■ Sidra

Produz aromas de banana e cravo que normalmente são associados às cervejas de trigo autênticas alemãs, deixando uma aparência turva. O balanço entre a produção dos aromas de banana e cravo pode ser manipulado controlando-se a temperatura de fermentação: para o aumento do aroma de banana (álcool isoamílico ou acetato de isoamila), deve-se fermentar em temperaturas acima de 18°C; para o aroma de cravo, deve-se fermentar em temperaturas abaixo de 17°C. Compostos sulfurosos ou à base de enxofre são normalmente produzidos, entretanto desaparecem ao longo da maturação.

Tolerância Alcoólica:	9% ABV	Floculação:	Baixa
Atenuação:	72-76%	Temperatura Fermentação:	16-22 °C

SY057 – Munich Weizen Ale

■ Cerveja ■ Sidra

Esta é a levedura mais clássica para produção de cervejas de trigo no mundo. É uma linhagem produtora de ésteres de banana balanceados com cravo, de baixa floculação, o que favorece a atenuação, e pode ser retirada dos tanques de fermentação por cima utilizando a técnica de top cropping.

Tolerância Alcoólica:	10% ABV	Floculação:	Baixa
Atenuação:	72-77%	Temperatura Fermentação:	18-24 °C

SY064 – Saison Ale

■ Cerveja

Levedura tradicional, produtora de aromas complexos como de especiarias e terrosos. Apresenta um caráter seco e suavemente doce no paladar, podendo também apresentar um final ácido em temperaturas de fermentação mais elevadas. Pode ser utilizada a partir da metade da fermentação para produção de cervejas em que se pretende obter uma maior atenuação.

Tolerância Alcoólica:	12% ABV	Floculação:	Baixa
Atenuação:	70-78%	Temperatura Fermentação:	20-26 °C

SY065 – Trappist Ale

■ Cerveja

Levedura isolada de cervejarias trapistas, que produz notas de frutas e de condimento. Essa é uma cepa excelente para cervejas com gravidade inicial elevada.

Tolerância Alcoólica:	11% ABV	Floculação:	Média baixa
Atenuação:	75-80%	Temperatura Fermentação:	18-24 °C

Belgian & Wheat Yeast

SY066 – Belgian Ale

Essa levedura produz aromas frutados equilibrados e notas de condimentos, dependendo da temperatura de fermentação. Essa levedura é indicada para a produção de cervejas de estilo belga equilibradas.

Tolerância Alcoólica:	11% ABV	Floculação:	Média
Atenuação:	76-82%	Temperatura Fermentação:	18-24 °C

SY067 – Belgian Wit

Esta linhagem de levedura é tradicionalmente utilizada na elaboração de Witbier e outros estilos de cervejas nos quais se deseja uma produção moderada de ésteres e compostos fenólicos. Para obter uma boa atenuação com essa levedura, deve-se realizar a oxigenação do mosto. Esta linhagem, por ser de alta fermentação, necessita de um espaço vazio maior no fermentador.

Tolerância Alcoólica:	11% ABV	Floculação:	Média
Atenuação:	72-76%	Temperatura Fermentação:	16-24 °C

SY068 – Abbey Ale

Essa linhagem produz aromas frutados balanceados e fenólico suave. Levedura ideal para produção de cervejas belgas clássicas, como belgian blonds, dubbels e tripels, por possuir tolerância elevada ao álcool.

Tolerância Alcoólica:	12% ABV	Floculação:	Média
Atenuação:	74-78%	Temperatura Fermentação:	18-25 °C

SY069 – German Weizen Ale

Essa levedura é utilizada na produção de cervejas de trigo alemãs com aromas frutados, predominando banana combinado com fenólico moderado. Quando há produção de enxofre, este desaparece após a maturação. Por ser uma levedura de baixa floculação e de alta fermentação, deve-se cuidar com o *headspace* pelo excesso de espuma produzido por essa linhagem.

Tolerância Alcoólica:	10% ABV	Floculação:	Baixa
Atenuação:	72-77%	Temperatura Fermentação:	18-23 °C

Belgian & Wheat Yeast

SY070 – Trappist High Gravity Ale

Levedura indicada para cervejas alcoólicas e belgas, tais como tripel e quadrupel. Ésteres complexos de fruta podem ser obtidos em temperaturas mais elevadas. Excelente linhagem para cervejarias que desejam ter uma levedura coringa para diferentes estilos de cerveja belga.

Tolerância Alcoólica:	12% ABV	Floculação:	Média
Atenuação:	74-79%	Temperatura Fermentação:	18-24 °C

SY071 – Belgian Golden Ale

Essa levedura é tolerante a teores alcoólicos elevados e produtora de ésteres frutados balanceados com fenólicos leves. Os aromas do malte permanecem presentes. Para cervejas com gravidades elevadas é necessário o uso de uma maior oxigenação do mosto para garantir uma boa atenuação.

Tolerância Alcoólica:	12% ABV	Floculação:	Baixa
Atenuação:	74-79%	Temperatura Fermentação:	20-25 °C

SY072 – Belgian Strong Ale

Levedura original da Bélgica, produtora de aromas frutados leves combinados com aromas de condimento. Pela sua alta capacidade de atenuação, produz cervejas secas, sendo indicada para cervejas alcoólicas e fortes.

Tolerância Alcoólica:	12% ABV	Floculação:	Média
Atenuação:	76-83%	Temperatura Fermentação:	18-24 °C

SY073 – Saison 2 Ale

Essa linhagem é uma típica levedura belga, de fermentação vigorosa e de alta atenuação, proporcionando uma cerveja extremamente seca no paladar. Produz aromas frutados leves e de condimento.

Tolerância Alcoólica:	12% ABV	Floculação:	Baixa
Atenuação:	75-82%	Temperatura Fermentação:	22-28 °C

Brett Yeast

SY120 – *Brettanomyces Bruxellensis*

■ Cerveja ■ Sidra
■ Hidromel

Levedura produtora de aromas de intensidade média, utilizada para fermentação secundária em estilos belgas ou lambics. Pode ser utilizada em fermentação primária de mostos acidificados. Normalmente são necessários de 3 a 6 meses para que os aromas evoluam.

Tolerância Alcoólica:	12% ABV	Floculação:	Baixa
Atenuação:	82-88%	Temperatura Fermentação:	22-30 °C

SY121 – *Brettanomyces Lambicus*

■ Cerveja ■ Sidra
■ Hidromel

Levedura tradicional e alta produtora de aromas característicos tais como: animalesco, condimentos e de acidez. Utilizada em fermentação secundária para estilo lambic ou em conjunto com outra levedura para estilos belgas. Normalmente são necessários de 3 a 6 meses para que os aromas evoluam.

Tolerância Alcoólica:	12% ABV	Floculação:	Baixa
Atenuação:	82-88%	Temperatura Fermentação:	22-30 °C

SY122 – *Brettanomyces Claussenii*

■ Cerveja ■ Sidra
■ Hidromel

Levedura produtora de aromas de frutas tropicais, como abacaxi e pêssego, em equilíbrio com as características de *Brettanomyces* em intensidade baixa. Pode ser utilizada em fermentação secundária ou fermentação primária de mostos acidificados.

Tolerância Alcoólica:	12% ABV	Floculação:	Baixa
Atenuação:	82-85%	Temperatura Fermentação:	22-30 °C

SY123 – *Brettanomyces Bruxellensis Trois*

■ Cerveja ■ Sidra
■ Hidromel

Levedura de baixa floculação utilizada para a produção de cervejas 100% com *Brettanomyces* em fermentação primária. Apresenta características de paladar terroso com aromas cítricos, principalmente maracujá e abacaxi.

Tolerância Alcoólica:	8% ABV	Floculação:	Baixa
Atenuação:	82-85%	Temperatura Fermentação:	25-30 °C

Bactérias

SY200 – Lactobacillus Buchneri

 Cerveja

Bactéria heterofermentativa produtora de ácido láctico e ésteres que remetem a pêssego e frutas amarelas. Evitar a presença de oxigênio durante a aplicação dessa bactéria, pois isso favorece a produção de ácido acético. Essa bactéria pode alcançar um pH mínimo de 3,6.

Tolerância Alcoólica:	8% ABV	Floculação:	Baixa
Atenuação:	1-5%	Temperatura Fermentação:	34-40 °C

SY201 – Lactobacillus Brevis

 Cerveja

Essa bactéria proporciona uma acidez limpa em boca e em aroma. Por produzir mais ácido láctico do que a L. buchneri, essa linhagem é capaz de abaixar o pH para até 3,1 quando utilizada no processo de kettle sour. Deve-se evitar a presença de oxigênio no uso dessa bactéria, pois isso pode favorecer a produção de ácido acético.

Tolerância Alcoólica:	8% ABV	Floculação:	Baixa
Atenuação:	1-5%	Temperatura Fermentação:	30-35 °C

Serviços

CERVEJARIA EXPERI- MENTAL

Com a operação iniciada em março de 2015, a **Cervejaria Experimental** é uma iniciativa inovadora no Brasil, com o objetivo de auxiliar os clientes a aperfeiçoar continuamente seus produtos. A Cervejaria Experimental foi concebida em parceria com a **Weyermann®**.

A **Agrária Malte** oferece aos seus clientes uma estrutura única e completa para testes e desenvolvimento de cervejas. Para o experimento de receitas e produtos, são disponibilizados todos os insumos e equipe técnica da Agrária Malte.



■ **11 tanques fermentadores/
maturadores cilindro-cônicos**

Capacidade individual útil: **250 litros**
Com sistema de frio compacto e programável

■ **Sistema manual de envase
de barris e garrafas**

Capacidade de **20 barris/h** e
até **120 garrafas/h**.

■ **Pasteurizador de Imersão**

Para **300 garrafas**

■ **Filtração, pasteurização, envase
em garrafa e em barril.**

■ **A produção é do cliente, ele leva
envasada da forma que preferir.**

Além disso, recebe uma análise completa da
cerveja do nosso laboratório e avaliação dos
Biersommeliers da Agrária.

■ **Possibilidade de envelhecimento
das cervejas em barris de
madeira em nossa adega (Keller).**

■ **Visita exclusiva às instalações
da Agrária**

Maltaria, pesquisa de cevada e lúpulo,
museu e laboratório. Ao final da visita/
produção, o cliente recebe uma presente
exclusivo.



LABORATÓRIO DE ANÁLISES DE CERVEJAS

Através do **Laboratório Central**, a Agrária Malte oferece aos seus clientes diversas análises de cervejas. São elas:

- **Extrato**
Original, Real e Aparente
- **Álcool**
- **Amargor**
- **Diacetil**
- **Carbonatação**
- **Oxigênio dissolvido**
- **Cor**
- **Turbidez**
- **pH**
- **Estabilidade de espuma**
- **Granulometria da moagem**

MAIS DE
95 MIL

ANÁLISES LABORATORIAIS
REALIZADAS ANUALMENTE

LISTA DE ABREVIACÕES

HVG

Hopfenverwertungsgenossenschaft/
Cooperativa de Processamento de Lúpulo

EBC

European Brewery Convention/
Convenção Cervejarias Europeias

pH

É o símbolo para uma medida físico-química potencial hidrogeniônico ou potencial de hidrogênio.

MD

Mouterij Dingemans™ / Maltaria Dingemans™

TM

Abreviação para uma marca não registrada, ou seja, uma marca utilizada para promover marcas ou bens.

ABV

Alcohol by volume / Álcool por volume

°P

Grad Plato / Graus Plato

OG

Original Gravity / Gravidade Original

IPA

Indian Pale Ale

ESB

Extra Special Bitter / Estilo de cerveja clássico inglês

FG

Final Gravity / Gravidade Final

SRM

Standard Reference Method / Método de Referência para Realização e Interpretação de Análises

IBUs

É abreviação de International Bitter Units e trata-se de uma medida para averiguar o quão amarga é uma cerveja.

KWT

Kalt-Warm-Test / Teste para determinação da estabilidade coloidal / Tempo de prateleira de uma cerveja.

PGA

Propilen Glycol Alginate / Alginato de Propilenoglicol

CIP

Clean in Place / Limpeza em Circuito Fechado

FAN

Free Amino Nitrogen / Aminoácidos Livres

HPLC

High Performance Liquid Chromatography / Cromatografia líquida de maior alta eficiência

AGRÁRIA MALTE ONLINE

Agora que você já conhece toda nossa linha de produtos e serviços, não deixe de acessar nossa biblioteca de conteúdos exclusivos. O acervo é composto por palestras, apresentações e materiais complementares sobre cerveja, insumos, métodos de produção e muito mais. Além disso, disponibilizamos várias receitas, incluindo receitas assinadas por nossos cervejeiros.

Então não perca tempo!

Consulte também nossa política de devolução e os laudos técnicos.

Agrária Malte

Malte maltaria da América Latina, tem como foco a produção de Malte Pilsner, atende aproximadamente 30% da demanda do mercado brasileiro de cerveja. Após recente aquisição com produção de 360.000 t de malte por ano, passou a produzir alguns maltes especiais. Malte Pilsner Agrária e Muniquês são 100% nacionais. Possui diversas técnicas de fabricação.

Maltes Nacionais

Extratos de Malte

A Agrária Malte também comercializa extratos de Malte Pilsner e extratos de Malte Muniquês.

Os Extratos de Malte Agrária

Di Lápis Agrária

SIGA
TAMBÉM:

 Agrária Malte

 @agrariamalte

 Agrária Malte

WWW.AGRARIA.COM.BR/MALTE

REPRESENTANTES COMERCIAIS



Caixeiro Viajante
Porto Alegre - RS
+55 (51) 98044-3900
vendas@cxvj.com.br
marcelo@cxvj.com.br



G. Rossi
Araucária - PR
+55 (41) 9 9943-8532
rosangela@grossiagro.com.br
jean@grossiagro.com.br
faturamento.malte@grossiagro.com.br



BR Craft Representações
Rio de Janeiro - RJ
+55 (21) 98872-9277
+55 (21) 99884-3840
+55 (21) 4103-3840
rafael@brcraft.com.br
daniele@brcraft.com.br
arthur@brcraft.com.br



Minas Maltes
Belo Horizonte - MG
+55 (31) 97186-7871
vendas@minasmaltes.com.br
comercial@minasmaltes.com.br



Heicam
Heidemann & Campos
Joinville - SC
+55 (47) 3025-4007
+55 (47) 9 9148-2828
comercial@heicam.com.br



Maltes Centro Oeste
Brasília - DF
+55 (61) 9 8117-3869
comercial@maltescentrooeste.com.br



Prozyn
São Paulo - SP
+55 (11) 9 9485-6842
andrea.vantol@prozyn.com.br
natalia.oliveira@prozyn.com.br
flavio.melo@prozyn.com.br



Malte Norte
Recife - PE
+55 (81) 99906-3753
+55 (81) 99959-1922
+55 (81) 3129-8319
contato@maltenorte.com.br
filipe@maltenorte.com.br
manuela@maltenorte.com.br

EXTERNOS:



Colômbia
Brewex Insumos Cerveceros
+57 304 387 2701
info@brewex.com.co
www.brewex.com.co



Paraguai
Authen Beer Insumos Cerveceros
+59 981 180663
ventas@authenbeer.com.py

PARCEIROS



www.agraria.com.br
Agrária Malte
@agrariamalte