CATÁLOGO DE PRODUTOS

agraria
malte

Entre em **contato** com seu **representante comercial**, e **faça seus pedidos!**

Siga-nos!

www.**agraria**.com.br

AGRÁRIA MALTE

Maltes nacionais	Cor do Mosto EBC	% uso na receita	Características e sabores
Malte Pilsen Agrária	3 a 4	até 100%	Aromas maltados e adocicados.
Malte Pale Ale Agrária	5,5 a 7	até 100%	Notas de pão, frutas secas e mel
Malte Vienna Agrária	7,5 a 10	até 100%	Leve maltado, notas suaves de mel e nozes
Malte Munique Agrária	20 a 25	até 100%	Aroma de malte, notas suaves caramelo, mel e pão.
Malte de Trigo Agrária	3 a 5	até 100%	Notas de pão, biscoito e nozes.

WEYERMANN®

Maltes Alemães	Cor do Mosto EBC	% uso na receita	Características e sabores
Malte Pilsen	2,5 a 4,5	até 100%	Aromas maltados e adocicados.
Malte Pale Ale	5,5 a 7,5	até 100%	Notas de pão, frutas secas e mel.
Malte Vienna	6 a 9	até 100%	N. Suave de malte, mel e nozes (amêndoa e avelã).
Malte Munique Tipo I	12 a 18	até 100%	N. Intensa maltada, caramelo claro, mel e pão.
Malte Munique Tipo II	20 a 25	até 100%	N. Intensa maltada, caramelo claro, mel e pão.
Malte Floor Pilsen da Bohemia	3 a 5	até 100%	Sabor de malte, notas de mel e biscoito.
Malte Pilsen Barke®	2,5 a 4,5	até 100%	Intenso aroma maltado. Bom corpo e espuma.
Malte de Trigo Claro	3 a 5	até 100%	N. toffee, pão, nozes, biscoito e caramelo claro.
Malte de Trigo Escuro	15 a 20	até 100%	Corpo e cremisidade complexos, flavors de trigo.
Malte de Trigo Diastático	3 a 5	destilaria	Sabor maltado-adocicado.
Malte de Trigo Defum. no Carvalho	4 a 6	até 100%	Suave defumado, doce do malte, baunilha e mel.
Carawheat®	110 a 140	até 15%	Pão, biscoito, caramelo e amêndoas.
Malte de Trigo Torrado	900 a 1.200	até 5%	Café, chocolate amargo e casca de pão.
Malte de Centeio	4 a 10	até 60%	Centeio, doce de malte, pão e mel.
Carарye®	150 a 200	até 15%	Biscoito, centeio, pão, café, choc escuro, fruta seca.
Malte de Trigo Espelta	3 a 7	até 70%	Suave aroma de pão e avelã.
Malte Diastático	2,5 a 4	destilaria	Poder enzimático elevado e aroma de malte.
Malte Defumado	4 a 8	até 100%	Defumado típico, notas de baunilha e mel.
Malte Acidificado	2,5 a 12	até 10%	Cada 1% reduz o pH da mostura em 0,1.
Malte Melanoidina	60 a 80	até 20%	Sabor maltado com notas de mel e de biscoito.
Abbey Malt®	40 a 50	até 50%	Aroma de malte, mel, nozes e chocolate.
Malte Carapils®	2,5 a 6,5	"5 a 10% (Pilsen) 40% (sem álcool)"	Sabor doce de malte e notas suaves de caramelo.
Malte Carahell®	20 a 30	até 30%	Doce de malte, caramelo suave.
Malte Carabelge®	30 a 35	até 30%	Sabor de frutas secas, nozes e caramelo.
Malte Carared®	40 a 60	até 25%	Aroma de malte, caramelo mel e biscoito.
Malte Caraamber®	60 a 80	até 20%	Notas de toffee, caramelo e pão.
Malte Caramunich® Tipo I	80 a 100	até 10%	Notas de biscoito e sabor intenso de caramelo.
Malte Caramunich® Tipo II	110 a 130	até 10%	Notas de biscoito e sabor intenso de caramelo.
Malte Caramunich® Tipo III	140 a 160	até 10%	Notas de biscoito e sabor intenso de caramelo.
Malte Special W®	280 a 320	até 30%	Caramelo, uva-passa, casca de pão e amêndoas.
Malte Caraaroma®	350 a 450	até 15%	Nozes torradas, caramelo escuro e frutas secas.
Malte Carafa® Tipo I	800 a 1000	até 5%	Café, cacau, choc. amargo e intenso torrado.
Malte Carafa® Tipo III	1300 a 1500	até 5%	Café, cacau, choc. amargo e intenso torrado.
Malte Carafa® Especial Tipo I	800 a 1000	até 5%	Café, cacau e chocolate amargo.
Malte Carafa® Especial Tipo II	1100 a 1200	até 5%	Suave torrado, café, cacau e chocolate escuro.
Malte Carafa® Especial Tipo III	1300 a 1500	até 5%	Notas de café, cacau e chocolate amargo.
Cevada Torrada	1000 a 1300	até 5%	Torrado limpo, com notas de café e cacau.

DINGEMANS®

Maltes Belgas	Cor do Mosto EBC	% uso na receita	Características e sabores
Malte Pilsen MD™	2,5 a 3,5	até 100%	Aromas maltados e adocicados.
Malte de Trigo Claro MD™	2,5 a 3,5	até 70%	Notas de trigo, nozes, piscoito, pão e caramelo.
Malte Aroma 150 MD™	130 a 170	até 20%	Estabilidade do sabor e notas maltadas.
Malte Biscuit 50 MD™	50 a 70	até 15%	Sabor e aromas de pão e biscoito.
Malte Cara 20 MD™	10 a 20	até 30%	Sabor de caramelo e grande estabilidade da espuma.
Malte Cara 50 MD™	40 a 60	até 25%	Doce de caramelo e sabor singular de toffee.
Malte Special B® MD™	300 a 350	até 10%	Sabor intenso de caramelo e uva-passa.

CRISP

Maltes Ingleses	Cor do Mosto EBC	% uso na receita	Características e sabores
Malte Finest Maris Otter® Ale	5,5 a 7,5	até 100%	Tradicional. Excelentes resultados para cervejas Ale.
Malte Dextrin	2,2 a 3,3	até 10%	Caramelo, incremento de corpo e espuma.
Malte Crystal 150	160 a 180	até 10%	Dulçor, sabores caramelo e tonalidade dourada.
Malte Brown	120 a 150	até 20%	Sabores torrados suaves
Malte Chocolate	930 a 1155	até 5%	Aroma e sabor de café tostado e chocolate escuro.
Malte de Trigo Pré-gelatinizado	2,8 a 5	até 30%	Corpo característico de trigo não maltado.
Premium Peated Malte Turfado	claro	até 100% (8 a 10 mg fenóis/kg de malte)	Aroma e flavor fenólico característico dos whiskies da ilha escocesa da costa oeste.
Premium Distilling Malt	destilaria	até 100%	Alto nível de extrato e fermentabilidade.
Malte de Aveia Naked (sem casca)	2,2 a 7,8	até 15%	Nozes, suave maltado, tostado e aveludado.

AGRÁRIA GRITS E FLAKES

Grits e Flakes	% uso na receita	Características e sabores
Flakes de Milho	até 45%	Endosperma de milho degerminado, pré-gelatinizado, laminado e moído.
Aveia Laminada		Laminação dos grãos de Avena sativa limpos, aumenta a cremosidade.
Trigo Laminado		Melhoria significativa na cremosidade, sensação aveludada no gole.

INGREDION

Adjunto Americano	Características e sabores
High Maltose	Xarope desidratado com alto teor de maltose obtido pela conversão do amido.

WEYERMANN®

Extratos de Maltes Alemães	Cor do Mosto EBC	Características e sabores
Sinamar®	8000 a 9000	Intensificação do aroma de cervejas escuras. Café, cacau, choc. e torrado.
Bavarian Pilsner	15 a 18	Castanho escuro de alta viscosidade e um aroma fino-doce de malte.
Bavarian Hefeweizen	20 a 25	Castanho escuro de alta viscosidade e um aroma fino-doce de malte.

MANGROVE JACK'S

Leveduras Neozelandesas	Temperatura Fermentação	Fermentação	Atenuação	Características
M84 – Bohemian Lager	10 a 15°C	Baixa	72 a 76%	Aroma de malte e lúpulo, para cervejas tchecas.
M44 – US West Coast	18 a 23°C	Alta	77 a 85%	Perfil neutri, destaca o lúpulo da receita. Final seco.
M21 – Belgian Wit	18 a 25°C	Alta	70 a 75%	Ésteres frutados e comp fenólicos. Sutil tutti-frutti.
M15 – Empire Ales	18 a 22°C	Alta	70 a 75%	Perfil rico em ésteres de frutas escuras.
M36 – Liberty Bell Ale	18 a 23°C	Alta	74 a 78%	Ésteres frutados leves (pêra, pêssego, morango e kiwi).
M42 – New World Strong Ale	16 a 22°C	Alta	77 a 82%	Terrosos, nozes, casca de laranja e leve condimento.
M29 – French Saison	26 a 32°C	Alta	85 a 90%	Notas frutadas, picantes e condimentadas.
M47 – Belgian Abbey	18 a 25°C	Alta	73 a 77%	Altamente frutada, aromas complexos de ésteres.
M20 – Bavarian Wheat	18 a 30°C	Alta	70 a 75%	Éster de banana e fenólico de cravo em equilíbrio.
M05 – Mead/Hidromel	15 a 30°C		95 a 100%	Alta capacidade de ésteres florais.
M02 – Cider	12 a 28°C		95 a 100%	Sidras maravilhosas, revelando o potencial da fruta.

STILL SPIRITS

Leveduras Neozelandesas	Temperatura Fermentação	Tolerância ao álcool (ABV)	Atenuação	Características
Gin Yeast	12 a 32°C	18%	70 a 100%	Álcool neutro e puro, destaca a alquimia dos botânicos.
Vodka Yeast	20 a 32°C	18%	80 a 100%	Prod. baixa de congêneres e produto final neutro.
Whiskey Yeast	20 a 35°C	15%	90 a 100%	Elegante, arredondada e refinada (Ideal p/ carvalho).
Distiller's Dark Spirit - nutriente p/ levedura				Blend de nutrientes para estimular a prod. de congêneres na fermentação de destiilados escuros.
Distiller's Light Spirit - nutriente p/ levedura				Blend de nutrientes para inibir a prod. de off flavors durante a fermentação de destilados claros.

PROZYN

Adjuvantes e Coadjuvantes	Dosagem	Orientação e Características
Biomax L	4g/hL	Estabilizante microbiológico para chopp e cerveja. Prolonga a vida útil da cerveja
FoamMax	3 a 5g/hL	Maior estabilidade de espuma no produto final, maior cremosidade da espuma.
StarMax BG Super	20g/100kg malte	Maior filtrabilidade, redução viscosidade do mosto, melhor velocidade de clarificação.
IsoMax EAA	2 a 4g/hL	Máxima proteção contra oxidação, maior shelf live da cerveja, sem off-flavor residual.
ClearMax MF	3 a 5g/hL	Estabilizante sensorial e coloidal. Dosar na mosturação, fervura e maturação.
ClearMax PVPP	100%malte: 20 a 40g/hL 30%adjun: 10 a 30g/hL	Estabilizante coloidal de polifenóis. Evita a turbidez na cerveja, retirado da cerveja na filtração, prolonga shelf life, remove adstrigências.
Maltezyn HT	50g/100kg malte	Suplemento enzimárico para mostura (maior rendimento), puro malte ou com adjuntos.
LowFoam Beer	4g/hL	Antiespumante para fermentação. Maior utilidade do tanque, sem resíduos, sabor e odor.
Matufast	0,75 a 1,5g/hL	Solução enzimática para otimizar a maturação, evita a formação do diacetil.
PectiMax Beer	0,2% por kg de frutas	Reduz viscosidade e turbidez em cervejas com frutas. Maior liberação de aroma e cor.
Protezyn EX	"4% massa proteica (malte e adjuntos)"	Tecnologia enzimática para cervejas glúten free. Hidroliza as proteínas do glúten, eliminando sua alergenicidade.
ClearMax K	5 a 10g/hL: 15 min finais da fervura.	Melhora: clarificação (mosto e cerveja), recuperação do mosto no Whirpool, estabilidade coloidal da cerveja. Menor tempo de fermentação.
StarMax GA Brut	"Depende, consulte téc. 0,4 a 0,5g/kg malte"	Aumenta a quantidade de açúcares fermentescíveis. Cerv baixo extrato residual, mais secas.
BioHop Tetra	1 a 2 g/hL	Estabilizante de espuma que ressalta o amargor da cerveja. Solução à base de lúpulos.
OakMax AT	"Depende, consulte téc. 2 a 10g/hL"	Extrato de carvalho rico em taninos extraídos do creme de carvalho americano.
OakMax FT	"Depende, consulte téc. 2 a 10g/hL"	Extrato de carvalho rico em taninos extraídos do creme de carvalho francês.
TaniMax 02	"Depende, consulte téc. 2 a 15g/hL"	Solução combinada de ácidos tânicos naturais. Estabilização da turbidez em cervejas.
StarMax Beer Super	80g/tonelada	Produções de cervejas ou outras bebidas que precisem de auxílio enzimático.

IOMERÊ E LIOTECNICA

Extrato de Malte Nacional IOMERÊ

	Características e sabores
Dry Brew	Extrato de malte 100% nacional que simplifica o processo de fabricação da cerveja, trazendo maior capacidade produtiva e ajustando a concentração do mosto.

Extrato de Malte Nacional Liotecnica

	Características e sabores
Extrato de Malte Grano Mestre	Para cervejas Pilsen fornece um corpo leve e suave, com uma boa formação e retenção da espuma, leve aroma maltado e adocicado lem brando o malte.

LALLEMAND LEVEDURAS LALBREW® PREMIUM SERIES.

Leveduras Canadenses	Temperatura Fermentação	Dosagem (g/hL)	Atenuação	Características e sabores
Diamond Lager Yeast (baixa ferm.)	10 a 15°C	100 a 200	75 a 82%	Excelente performance produzindo cervejas neutras.
Notthingham High Performance Ale Yeast (alta ferm.)	10 a 22°C	50 a 100	75 a 82%	Versátil, neutra, tolerante à condições de estresse.
BRY-97 American West Coast Ale Yeast (alta ferm.)	15 a 22°C	50 a 100	75 a 80%	Alta floculação e aroma levemente esterificado.
Windsor British Style Ale Yeast (alta ferm.)	15 a 22°C	50 a 100	65 a 71%	Paladar e aroma esterificados na cerveja. Para Ales.
Wit Belgian Wit-Style Ale Yeast (alta ferm.)	17 a 22°C	50 a 100	72 a 79%	Neutra, para grande variedade de cervejas de trigo.
Munich Classic Wheat Beer Classic (alta ferm.)	17 a 22°C	50 a 100	72 a 79%	Para cerveja de trigo bávara, perfil frutado e picante.
Belle Saison Belgian Saison Style-Yeast (alta ferm.)	15 a 35°C	50 a 100	76 a 85%	Alta atenuação característica das Saison.
Abbaye Belgian-Style Ale Yeast (alta ferm.)	17 a 25°C	50 a 100	76 a 82%	Sabores frutados e picantes. Em alta temp., banana.
London English Style Ale Yeast (alta ferm.)	18 a 22°C	50 a 100	65 a 71%	Permite sabores de malte e lúpulo se sobressaiam.
New England American East Coast Ale Yeast (alta ferm.)	15 a 22°C	50 a 100	75 a 80%	Perfil ésteres frutados, para cervejas "East Coast".
Köln Kolsch-Style Ale Yeast (alta ferm.)	12 a 20°C	100	76 a 82%	Ideal para Kölsch e Ales neutras. Aroma dos lúpulos.
Voss Kveik Ale Yeast (alta ferm.)	25 a 40°C	100	76 a 82%	Sabor neutro, sutis notas de laranja e cítrico.
VERDANT IPA (alta ferm.)	18 a 23°C	50 a 100	72 a 80%	Perfil de damasco e frutas tropicais cítricas.
CBC-1 Yeast for Cask & Bottle Conditioning (alta ferm.)	20°C	50 a 100		Sabor neutro, perfil original da cerveja, preservado.

Leveduras Bactérias Wildbrew	Dosagem (g/hL)	Características e sabores
Sour Pitch	10	Ideal para cervejas ácidas. Cítrico, picante e com uma pitada de frutas.
Helveticus Pitch	10	Para maioria das Sour. Sabor cítrico intenso, para cervejas modernas.
Philly Sour	50 a 100	Para Sours inovadoras, acidez refrescante, notas de frutas amarelas.

Leveduras Essential Series	Dosagem (g/hL)	Características e sabores
Essential Lager	50 a 100	Para produção de cervejas lager, sabor e aroma neutros, leve esterificado.

Leveduras Essential Series	Dosagem (g/hL)	Dosagem (g/hL)	Características e sabores
Servomyces®	1g/hL de mosto para fermentação	2g/hL de mosto para propagação	Preparado para acumular minerais e outros elementos essenciais para a fermentação alcoólica.
Aromazyme	5g/hL		Criado para intensificar a complexidade do aroma do lúpulo na cerveja.

BIO4

BIO4

Lager Yeast	Tolerância Alcoólica (ABV)	Produto para	Floculação	Atenuação	Temperatura fermentação	Características e sabores
SY001 – Pilsner Lager	9%	Cerveja	Média	72 a 76%	9 a 13°C	Aromas florais e frutados, palato limpo e seco.
SY002 – American Lager	9%	Cerveja	Média	76 a 81%	10 a 14°C	Cervejas neutras e maltadas com corpo suave.
SY003 – Bohemian Lager	9%	Cerveja	Média	73 a 78%	10 a 14°C	Aroma de maltes e lúpulos, final seco em boca.
SY004 – German Lager	9%	Cerveja	Média	72 a 77%	9 a 15°C	Para cervejas alemãs clássicas, caráter maltado.
SY005 – California Lager	9%	Cerveja	Alta	68 a 72%	12 a 18°C	Mantém o perfil de fermantação de uma lager.
SY008 – Zurich Lager	10%	Cerveja	Média	74 a 80%	10 a 14°C	Tolerante a concentrações alcoólivcas elevadas.
SY009 – German Bock Lager	9%	Cerveja	Média	72 a 78%	10 a 14°C	Cervejas encorpadas e maltadas equilibradas.
SY010 – Mexican Lager	9%	Cerveja	Média	72 a 78%	10 a 14°C	Perfil limpo e neutro, final seco. Baixa prod. diacetil.

Ale Yeast	Tolerância Alcoólica (ABV)	Produto para	Floculação	Atenuação	Temperatura fermentação	Características e sabores
SY025 – American Ale	11%	Cerv, Sidra, e Vinho	Média	73 a 77%	15 a 22°C	Aroma limpo. Para predominar aromas de malte e lúpulo.
SY027 – Vermont Ale	10%	Cerveja	Média/baixa	76 a 80%	17 a 24°C	Aromas frutados leves para East Coast IPA.
SY028 – Juice Ale	9%	Cerveja	Média	72 a 76%	18 a 23°C	Sabores tropicais, ésteres frutas amarelas e cítricas.
SY030 – London ESB	9%	Cerveja e Sidra	Muito alta	67 a 71%	18 a 22°C	Cervejas bem maltadas e com final adocicado.
SY031 – English Ale	10%	Cerveja e Sidra	Alta	67 a 72%	18 a 20°C	Estilos ingleses, cerveja clara e de residual doce.
SY032 – Irish Ale	12%	Cerveja	Média	68 a 73%	18 a 20°C	Aromas frutados com residual em boca seco.
SY033 – Scottisch Ale	12%	Cerveja	Média/alta	69 a 72%	16 a 22°C	Aroma limpo para maior percepção dos maltes usados.
SY034 – Edinburgh Ale	12%	Cerveja	Média	74 a 78%	18 a 22°C	Aromas dos maltes usados, cervejas estilo escocês.
SY035 – London Ale	10%	Cerveja e Sidra	Muito alta	74 a 78%	17 a 22°C	Cervejas de alta densidade, estilos ingleses tradicionais.
SY037 – London Ale 3	10%	Cerveja e Sidra	Alta	71 a 78%	18 a 23°C	Perfil de lúpulo e malte. Frutado balanceado e suave.
SY039 – Alt Yeast	10%	Cerveja	Baixa/média	68 a 74%	18 a 22°C	Aromas limpos e adocicados para produção de Altbier.
SY040 – Kölsch	10%	Cerveja	Baixa	72 a 78%	12 a 22°C	Essa levedura é baixa produtora de diacetil.
SY042 – Super Yeast High Gravity Ale	14%	Cerveja e Destil	Média	78 a 82%	18 a 22°C	Para produção de cervejas com alta gravidade.
SY081 – Norwegian Kveik	12%	Cerveja, Destil, Sidra e Hidromel	Alta	75 a 82%	22 a 35°C	Frutas como maçã vermelha e intensos fenólicos.
SY082 – Norwegian Kveik 2	12%	Cerveja, Destil, Sidra e Hidromel	Alta	76 a 82%	20 a 37°C	Aromas cítricos (laranja) em diferentes temperaturas.

Belgian & Wheat Yeast	Tolerância Alcoólica (ABV)	Produto para	Floculação	Atenuação	Temperatura fermentação	Características e sabores
SY055 – Heffeweizen Ale	9%	Cerveja e Sidra	Baixa	72 a 76%	16 a 22°C	Aroma de banana (+18°C), cravo (-17°C) e aparência turva.
SY057 – Munich Weizen Ale	10%	Cerveja e Sidra	Baixa	72 a 77%	18 a 24°C	Banana e cravo balanceados, clássica para cerv. De trigo.
SY064 – Saison Ale	12%	Cerveja	Baixa	70 a 78%	20 a 26°C	Aromas de especiarias e terroso. Seco e doce suave.
SY065 – Trappist Ale	11%	Cerveja	Média/baixa	75 a 80%	18 a 24°C	Isolada de cerv. trapistas, notas de frutas e condimento.
SY066 – Belgian Ale	11%	Cerveja	Média	76 a 82%	18 a 24°C	Aromas frutados equilibrados e notas de condimentos.
SY067 – Belgian Wit	11%	Cerveja	Média	72 a 76%	16 a 24°C	Produção moderada de ésteres e compostos fenólicos.
SY068 – Abbey Ale	12%	Cerveja	Média	74 a 78%	18 a 25°C	Aromas frutados balanceados e fenólico suave.
SY069 – German Weizen Ale	10%	Cerveja	Baixa	72 a 77%	18 a 23°C	Aromas frutados (mais banana) com fenólico moderado.
SY070 – Trappist High Gravity Ale	12%	Cerveja	Média	74 a 79%	18 a 24°C	Ésteres complexos de frutas em temperaturas elevadas.
SY071 – Belgian Golden Ale	12%	Cerveja	Baixa	74 a 79%	20 a 25°C	Alcoólico elevado, ésteres frutados e fenolico leve.
SY072 – Belgian Strong Ale	12%	Cerveja	Média	76 a 83%	18 a 24°C	Aroma frutado leve combinado com condimentos.
SY073 – Saison 2 Ale	12%	Cerveja	Baixa	75 a 82%	22 a 28°C	Alta atenuação, seca no paladar. Frutado e condimento.

Brett Yeast	Tolerância Alcoólica (ABV)	Produto para	Floculação	Atenuação	Temperatura fermentação	Características e sabores
SY120 – *Brettanomyces bruxellensis*	12%	Cerveja, Sidra e hirdromel	Baixa	82 a 88%	22 a 30°C	Aromas de intensidade média (p/ belgas ou lambics).
SY121 – *Brettanomyces lambicus*	12%	Cerveja, Sidra e hirdromel	Baixa	82 a 88%	22 a 30°C	Aroma animalesco, condimento e acidez.
SY122 – *Brettanomyces claussenii*	12%	Cerveja, Sidra e hirdromel	Baixa	82 a 85%	22 a 30°C	Aromas de frutas tropicais (abacaxi e pêssego).
SY123 – *Brettanomyces bruxellensis trois*	8%	Cerveja, Sidra e hirdromel	Baixa	82 a 85%	25 a 30°C	Paladar terroso e aroma cítrico (maracujá e abacaxi).

Brett Yeast	Tolerância Alcoólica (ABV)	Produto para	Floculação	Atenuação	Temperatura fermentação	Características e sabores
SY200 – *Lactobacillus buchneri*	8%	Cerveja	Baixa	1 a 5%	34 a 40°C	Bactéria produtora de ácido lático. Pêssego e frutas amarelas.
SY201 – *Lactobacillus brevis*	8%	Cerveja	Baixa	1 a 5%	30 a 35°C	Acidez limpa em boca e em aroma.
SY602 – *Saccharomycodes ludwigii*	5%	Cerveja	Média	10 a 15%	15 a 20°C	Perfil de fermentação neutro, aroma dos maltes e lúpulos.

NEW ZEALAND HOPS

nzhops

Lúpulos Neozelandeses	Alfa-ácidos (%)	Óleos totais ml/100mg	Características
Motueka™	6,5 a 7,5%	0,8 a 1,0	Aroma distinto de limão fresco e mojito. Final de frutas tropicais.
Nelson Sauvin®	12 a 13%	1,1	Fornece características frutadas de uvas e vinho branco.

LÚPULOS INTERNACIONAIS DIRETO DO PRODUTOR

Lúpulos	Origem	Alfa-ácidos (%)	Óleos totais ml/100mg	Características
Saaz	R. Tcheca/ Alemanha	2 a 5%	0,4 a 1,0	Aroma nobre, terrosos, herbais e florais. Muito usado para Pilsen.
Cascade	USA/Alemanha	4,5 a 7%	0,8 a 1,5	Aroma floral, cítrico com notas de toranja (grapefruit)
English Goldings	Inglaterra	4 a 8%	0,4 a 1,0	Picantes suaves e delicados com características florais adocicadas.
Centennial	USA	9,5 a 11,5	1,5 a 2,3	Amadeirado (natural), chá de camomila e cítricos (dry hopping)
Chinook	USA	12 a 14%	1,5 a 2,5	Condimentado (quase defumado) com cítrico e frutas doces (amora).
Amarillo	USA/Alemanha	8 a 11%	1,5 a 1,9	Damasco, pera, banana e melão, com cítricos de limão e grapefruit.
Columbus/CTZ	USA	15 a 17%	2,5 a 3,5	Aromas condimentados equilibrados com aromas cítricos.
Citra®	USA	11 a 13%	2,2 a 2,8	Fr. cítricas (limão e grapefruit), maracujá e fr. tropicais. Inconfundível.
Galena	USA	11,5 a 13,5%	0,9 a 1,3	Amargor, alta concentração de aa. Cítricos, gramíneos e florais.
El Dorado	USA	13 a 17%	2,5 a 3,3	Abacaxi e manga com final resinoso. Pera, melancia, pêssego e doces.
Idaho 7	USA	9 a 15%	1,0 a 2,5	Damasco, laranja, toranja vermelha, papaia. Resinoso e chá preto.
Simcoe®	USA	12 a 14%	2 a 2,5	Aroma frutado adocicado, cítrico com notas terrosas, herbais e pinho.
Mosaic®	USA	11,5 a 13,5%	1 a 1,5	3 aptidões: amargor, flavor e aroma. Manga, pinho, cítrico e herbal.
Golding Bobek	Eslovênia	2 a 7%	0,7 a 4	2 aptidões: aroma e amargor. Intenso em florais, limão e pinho.
Ekuanot®	USA	13 a 16%	2,5 a 4,5	Limão, maçã, melão, mamão, pimenta verde, eucalipto e cravo.
Extrato de Lúpulo Americano	USA	40 a 50%		Atingir amargor base ou correções. Dosagem simples, alto rendimento.
Extrato de Lúpulo KALSEC® KAE® 4/3 A	USA	25% (+/- 1,5%)		5 a 15% de óleos tt. Acrescenta amargor sem causar lightstruck.

VERALLIA

verallia

Garrafas	Volume	Fechamento	Cor	Peso	Garrafa para
GFA. CERVEJA STD 500 Cor3 Amb TFH	500 ml	Coroa	Âmbar	380g	Cervejas
GFA. CERVEJA OW 300 COR3 AMB TFK	300 ml	Coroa	Âmbar	190g	Cervejas
GFA.LN 190GR 355 COR3 AMB TFJ	355 ml	Coroa	Âmbar	190g	Cervejas
GFA ESPUMANTE C/POS 375 CHA2 CH6 THH	375 ml	Rolha	Verde	400g	Espumantes
GFA CERVEJA OW LW 600 COR3 AMB TFI	600 ml	Coroa	Âmbar	353g	Cervejas
GFA. LN 190GR 355 GPI9 AMB TFJ	355 ml	Twist-off	Âmbar	190g	Cervejas
GFA CERVEJA PREMIUM LW 500 COR3 AMB TFI	500 ml	Coroa	Âmbar	360g	Cervejas
GFA ESPUMANTE 750 CHA2 CH6 THG	750 ml	Rolha	Verde	775g	Espumantes

PINNACLE - AB BIOTEK

Leveduras Americanas	Dosagem	Floculação	Temperatura Fermentação	Tolerância ao álcool (ABV)	Atenuação	Características
Heritage English Ale	60 a 100 g/hL	Alta	18 a 22°C	9,5%	76 a 82%	Para Ales frutadas e esterificadas, permitindo que os sabores dos maltes e lúpulos sobressaiam.
Heritage Pilsner	100 a 200 g/hL	Alta	8 a 14°C	12%	74 a 81%	Cervejas com baixo diacetil, com aroma sutil floral e frutado.
Heritage American Ale	60 a 100 g/hL	Alta	16 a 21°C	12%	76 a 82%	Cervejas de paladar seco para ales limpas e refrescantes.

HVG

Lúpulos Alemães	Aptidão	Alfa-ácidos (%)	Óleos totais ml/100mg	Linalool (%)	Características
Hallertau Nugget	Amargor	9 a 13%	0,9 a 1,3	0,5 a 1%	Picante, médio aroma frutado, leve floral e herbal.
Hallertau Magnum	Amargor	11 a 16%	1,6 a 2,6	0,2 a 0,7%	Alto amargor, aroma mediano. Picante, frutado (>floral e herbal).
Hallertau Herkules	Amargor	12 a 17%	1,6 a 2,4	0,3 a 0,8%	Características picantes, com notas florais e frutadas.
Polaris	Aroma e amargor	18 a 24%	4,0 a 5,0	0,1 a 0,4%	Características picantes, notas florais e refrescância de menta
Hallertau Mittelfrüeh	Aromático	3 a 5,5%	0,7 a 1,3	0,7 a 1,1%	Aroma fino com nota floral e levemente picante.
Tettnag Tettnager	Aromático	2,5 a 5,5%	0,5 a 0,9	0,4 a 0,9%	Fornece características picantes, herbal e frutada.
Hallertau Perle	Aromático	4 a 9%	0,5 a 1,5	0,2 a 0,6%	Fornece características picantes e levemente frutada.
Hallertau Tradition	Aromático	3 a 7%	0,5 a 1	0,7 a 1,2%	Fornece características picantes e levemente herbal.
Spalter Select	Aromático	3 a 6,5%	0,6 a 0,9	1,0 a 1,5%	Aroma fino com notas florais, leve frutado e picante.
Mandarina Bavaria	Aromático	7 a 10%	2,1	0,3%	Aroma frutado com notas de tangerina e levemente adocicado.
Hallertau Hersbrucker	Aromático	1,5 a 4%	0,5 a 1	0,5 a 1%	Cultivado para substituir o Mittelfrüeh. Floral e leve picante.
Saphir	Aromático	2 a 4,5%	0,8 a 1,4		Aroma amadeirado (fresco), cítrico e frutas verdes (macerado).
Hallertau Blanc	Aromático	9 a 11%	1,5 a 1,8	0,2 a 0,5%	Dry-hopping: frutas verdes, manga e groselha. Buquê vinho bco.
Huell Melon	Aromático	5,5 a 8%	1 a 2,1	0,4 a 0,7%	Aromas de melão doce, damasco, morango e leve floral.
Callista	Aromático	2 a 5%	1,4 a 2,1	1,3%	Maracujá, grapefruit (toranja e pomelo), pêssego e groselha.
Ariana	Aromático	9 a 13%	1,5 a 2,4	0,5%	Grapefruit, cassis, gerânio, groselha, cítricos e baunilha.
Extrato de Lúpulo Magnum	Extrato	40 a 50%			Para atingir amargor base ou correções. Dosagem simples e alto rendimento.
Extrato de Lúpulo Herkules	Extrato	40 a 50%			Para atingir amargor base ou correções. Dosagem simples e alto rendimento.
Extrato de Lúpulo Isomerizado (IKE)	Extrato		ISO aa 25 a 55% Alfa-ácido < 5%		Com componentes do extrato original, mas modificado termicamente. Rendimento isomericação 40% a 60%. Single hop ou com pellets.

MARCAÇÕES

CERVEJARIA E DESTILARIA
EXPERIMENTAL

Com a operação iniciada em março de 2015 a **Cervejaria Experimental e uma** iniciativa inovadora no Brasil, com o objetivo de auxiliar os clientes a aperfeiçoar continuamento 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 teste e desenvolvimento de cervejas e destilados. Para o experimento de receitas e produtos, são disponibilizados todos os insumos bem como todo o conhecimento acumulado da equipa técnica da Agrária Malte, todos mestres cervejeiros formados na Alemanha.

- **12 tanques fermentadores/ maturadores cilindro cônicos e de fermentação aberta**
  Capacidade individual útil: **250 litros**

- **A produção é do cliente, ele pode optar como deseja receber o produto finalizado (garrafas e/ ou barril).**
  Além disso, recebe uma análise completa da cerveja/destilado do nosso laboratório e avaliação sensorial dos Biersommeliers da Agrária

- **As cervejas poderão ser filtradas e pasteurizadas e pedido do cliente**
- **Possibilidade de maturação de cervejas especiais em barris de madeira (carvalho europeu 200 litros)**
- **Destilador Primário de 300 litros de cobre coluna modelo pescoço de cisne bola**
- **Destilador Secundário 200 litros de cobre com coluna com 5 pratos com controle individual e deflagmador**
  2 tanques de descanso de destilados de INOX 200 litros
- **Tanque macerador de INOX 200 litros para Gin e demais destilados aromatizados**
- **Tanque padronizador de INOX 200 litros**
- **Barricas de madeira para maturação de destilados de Carvalho, Jequitibá Rosa e Umburana**
- **Visita exclusiva às instalações da Agrária**
  Maltaria, pesquisa de cevada e lúpulo, museu e laboratório. Ao final da visita/produção, o cliente recebe um presente exclusivo.
- **130 estilos de cerveja já produzidos**
  Aumentando a cada semana
- **211 Cervejarias já produziram conosco**
  Aumentando a cada semana
- **120 mil litros de cervejas experimentais já produzidas**

REPRESENTANTES COMERCIAIS

Caixeiro Viajante
Porto Alegre - RS
+55 (51) 9 8044 3900
marcelo@cxvj.com.br
vendas@cxvi.com.br (Valauíria)

Do Malte
Rio de Janeiro - RJ
+55 (21) 4103 3840
+55 (21) 9 9884 3840
comercial@domalte.com.br

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

G. Rossi
Araucária - PR
+55 (41) 3607 5410
+55 (41) 9 9943 8532
fernanda@grossiagro.com.br
faturamento.malte@grossiagro.com.br
iean@arossiaaro.com.br

Malte Norte
Recife - PE
+55 (81) 9 8493 3213
+55 (81) 9 9906 3753
contato@maltenorte.com.br

Maltes Centro Oeste
Brasília - DF
+55 (61) 3468 1723
+55 (61) 9 8117 3869
comercial@maltescentrooeste.com.br

Prozyn
São Paulo - SP
+55 (11) 3732 0032
+55 (11) 9 9485 6842
+55 (11) 9 9489 1341
andrea.vantol@prozyn.com.br
cristina.sartor@prozyn.com.br
leonardo.ribas@prozyn.com.br

CONTATOS AGRÁRIA

Belo Horizonte - Minas Gerais
+55 (42) 3625 8135
+55 (42) 9 9133 3127
+55 (31) 9 7229 2021
minas@agraria.com.br
mmafia@agraria.com.br

Guarapuava - Paraná
+55 (42) 3625 8489
+55 (42) 3625 8417

PARCEIROS

agraria
malte