Prodooze

make your booze

Mogi das Cruzes - SP
www.prodooze.com.br
Instagram: @prodooze_make_your_booze
Facebook: prodooze
E-mail: vendas@prodooze.com.br
Fone: +55 11 4739.2764
WhatsApp: +55 11 97372-7878

INGREDIENTES E MATÉRIAS-PRIMAS OFERECIDOS PELA PRODOOZE

WHIRLFLOC T / G
Formação rápida e compacta do Trüb. Mosto límpido e menores purgas na maturação.

PRODOOZE AE
Antiespumante. Fervura sem espuma: sem perdas, sem acidentes.

NUTRIENTE
Fonte de nitrogênio e cofatores (Zn, Mg, Mn) para o mosto: fermentações com menor fase lag e melhor vitalidade da levedura ao longo das gerações.

PRODOOZE BG
Beta-glucanase. Máximo de extrato, boa filtrabilidade do mosto e da cerveja. Ideal para cervejas com trigo ou aveia, ou com alta carga de malte.

PRODOOZE AMG
Amiloglucosidase. Máxima conversão do amido em açúcares fermentáveis. Para cervejas mais secas e alcoólicas tipo "low carb" ou "Brut"

LÚPULOS
47 Hops
YCH
NZ Hops

FERMENTO
Seco.

PRODOOZE AE
Antiespumante. Capacidade de fermentação otimizada. Economia de lúpulo. Tanques mais limpos.

CLAREX
Estabilização coloidal e produção de cervejas sem glúten.

PRODOOZE AMG
Máxima conversão do amido em açúcares fermentáveis.

PRODOOZE SC1
Sílica coloidal. Rápida e compacta sedimentação de sólidos. Cerveja mais limpa; filtração otimizada.

ESPIRAIS DE MADEIRA
Wood aged beer
- Carvalho
- Maple

EXTRATOS DE LÚPULO AMARGOR *

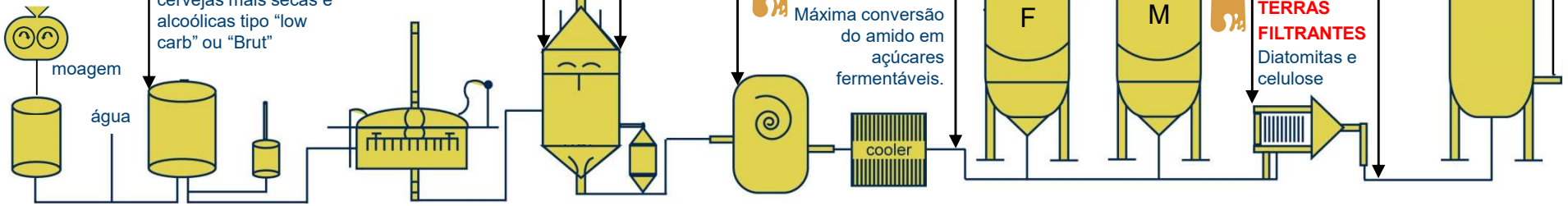
ÓLEOS ESSENCIAIS DE LÚPULO *

* Para ajuste fino de amargor e aroma em receitas, ou variações de uma cerveja "mãe".

EMBALAGEM PET

1 L

TERRAS FILTRANTES
Diatomitas e celulose



malte moído | maceração/ mosturação | cocção de adjuntos | clarificação do mosto | fervura | whirlpool | resfriamento de mosto | fermentação | maturação | filtração | tanques de pressão