

GEA AromaPlus: Tecnologia de Desalcoolização Desfrute do Sabor, Livre de Álcool



Unidade de Desalcoolização por Membrana AromaPlus GEA.

Cerveja com concentração alcoólica em 0,05% ABV, mantendo a qualidade original do produto e sem provocar stress térmico

Com o aumento significativo da demanda por cervejas sem álcool e consumidores cada vez mais exigentes, surgiu a necessidade de métodos de desalcoolização que preservem o sabor e a qualidade originais da bebida. Em resposta a essa tendência, a GEA desenvolveu o AromaPlus, um sistema inovador que utiliza membranas poliméricas especialmente desenvolvidas pela GEA para desalcoolizar bebidas.

Este sistema não só remove eficientemente o álcool, mas também mantém os compostos essenciais responsáveis pelo sabor e aroma, garantindo que a qualidade original da cerveja seja preservada.

Esta abordagem representa um avanço significativo na indústria de bebidas, garantindo resultados de alta qualidade enquanto mantém a autenticidade dos sabores. Segundo Ralf Scheibner, Especialista de Filtração por Membrana da GEA, "Investimos um esforço considerável no desenvolvimento do novo processo AromaPlus e estamos começando a observar que a demanda por cerveja não alcoólica está aumentando. Nossa solução tem sido bem recebida e é muito apreciada tanto pelas cervejarias quanto pelos consumidores".

So cold it's cool

O GEA AromaPlus representa um avanço significativo na tecnologia de desalcoolização de bebidas, destacando-se pela sua capacidade de operar em baixas temperaturas, ao contrário dos métodos convencionais que utilizam temperaturas mais elevadas, podendo comprometer o sabor final da bebida. O segredo por trás desse sucesso reside nas membranas especialmente desenvolvidas pela GEA, altamente seletivas para o etanol, aliadas à tecnologia empregada em todo o sistema. Ao operar em temperaturas abaixo de 15°C, o Aroma Plus garante a preservação das características fundamentais das bebidas, resultando em produtos que mantêm a autenticidade do produto original, mesmo após a remoção do álcool.

Além disso, o sistema permite alcançar concentrações de álcool de 0,5% até 0,05%, sem comprometer a qualidade sensorial.

A unidade de desalcoolização GEA AromaPlus é modular e montada em uma estrutura pronta para instalação, incluindo unidades de filtração, bombas de transferência, tubulações, unidade de limpeza no local (CIP) e tecnologia

de controle para operação automática. Com design flexível, pode ser facilmente adaptada ao teor alcoólico desejado e a outros fatores específicos da produção. A tecnologia também permite a reutilização do permeado, que sai do sistema com ideal teor alcoólico, como base para outras bebidas alcoólicas ou dentro da própria indústria.

As unidades GEA AromaPlus têm um layout padronizado e, dependendo do tamanho, são projetadas para processar em batelada de 30 a mais de 600 hL por dia. A GEA também oferece unidades de desalcoolização maiores para o processamento contínuo de mais de 50 hL/h.

Adaptação e Versatilidade em Tempos de Mudança

O GEA AromaPlus tem se destacado como uma escolha excepcional para as cervejarias que enfrentam uma redução na demanda por cervejas tradicionais com álcool, proporcionando uma solução inovadora para a diversificação de produtos. Em um momento em que os consumidores estão cada vez mais interessados em opções de bebidas com teor alcoólico reduzido ou mesmo sem álcool, a capacidade de adaptar rapidamente é essencial para manter a relevância e a competitividade no mercado.

Essa necessidade de adaptação e versatilidade ganha ainda mais destaque diante do cenário do mercado de bebidas não alcoólicas em crescimento. Bebidas como cervejas, vinhos e cidras sem álcool estão ganhando popularidade como alternativas saudáveis e estilos de vida.

Aplicações Diversificadas em Diferentes Indústrias

A tecnologia do GEA AromaPlus não se limita apenas ao setor de cervejas; ela estende seus benefícios a uma variedade de indústrias de bebidas, trazendo inovação e preservação de qualidade a cada aplicação.

Vinhos de Baixo ou Zero Teor Alcoólico

No setor vinícola, o GEA AromaPlus é uma verdadeira revolução. A tecnologia permite a produção de vinhos com baixo ou zero teor alcoólico minimizando impactos sensoriais ao produto ofereçam uma experiência sensorial autêntica e rica, atraindo consumidores que buscam opções mais saudáveis sem abrir mão da qualidade.

A demanda por vinhos de baixo ou zero teor alcoólico está crescendo rapidamente, impulsionada por um aumento na conscientização sobre saúde e bem-estar. A capacidade do GEA AromaPlus de manter o perfil sensorial do vinho original permite que as vinícolas atendam a essa tendência crescente, expandindo seu portfólio de produtos e alcançando novos mercados.

Produção de Cidras Sem Álcool

A tecnologia também se mostra eficaz na produção de cidras sem álcool. O GEA AromaPlus mantém o frescor e a



vivacidade da bebida original, garantindo que as cidras desalcoolizadas conservem seu sabor característico e atrativo. Este processo a frio evita a degradação dos compostos aromáticos voláteis, que são cruciais para o perfil sensorial da cidra, resultando em um produto final que é quase indistinguível da versão alcoólica.

Os produtores de cidra podem, assim, oferecer uma gama de produtos que atendem à crescente demanda por bebidas sem álcool, ampliando seu mercado e atraindo consumidores preocupados com a saúde que procuram alternativas às bebidas alcoólicas tradicionais.

Bebidas Mistas e Hard Seltzers

A flexibilidade do GEA AromaPlus permite a utilização do permeado alcoólico gerado durante a desalcoolização. Este subproduto, pode ser utilizado como base para a criação de bebidas mistas e hard seltzers, que estão ganhando popularidade entre os consumidores mais jovens.

A possibilidade de reaproveitar este subproduto não apenas maximiza a eficiência dos recursos, mas também abre novas oportunidades de receita para as empresas, permitindo-lhes diversificar suas linhas de produtos e responder rapidamente às tendências do mercado.

Conclusão

A tecnologia de desalcolização do GEA AromaPlus está redefinindo o padrão de produção de bebidas sem álcool.

Sua capacidade de ser aplicada para diferentes tipos de bebidas, combinada com a eficiência do processo, torna-a uma tecnologia indispensável para empresas que buscam se destacar em um mercado competitivo e em constante evolução. Ao preservar o sabor enquanto remove o álcool, o GEA AromaPlus está estabelecendo um novo padrão de excelência na indústria de bebidas, proporcionando uma experiência sensorial autêntica e satisfatória.

Mais informações
você encontra em:

www.gea.com

GEA Engineering
for a better
world.