



vivelys

Soluciones innovadoras para cerveceros



Domina cada aspecto de tu producción cervecera con las soluciones de Vivelys, diseñadas para ayudarte a enriquecer tus perfiles aromáticos, asegurar tus fermentaciones, producir cerveza sin alcohol o reducir tu impacto ambiental.

Descubre cómo nuestras innovaciones pueden transformar tus operaciones cerveceras.

Nuestras soluciones para cerveceros



Una fermentación rápida para una producción sin preocupaciones.

ECOLYS® CERVEZA está diseñado para producir un **fermento con alta concentración celular**, con un equipo sencillo de usar y fácil de limpiar. **ECOLYS® CERVEZA** garantiza una fermentación rápida y sin latencia, con control total de los riesgos microbiológicos.

BENEFICIOS:



Higiene óptima: Un equipo confiable con un proceso controlado y automatizado que ofrece seguridad y garantiza una higiene óptima.



Eficiencia operativa: Fermentadores automatizados e interfaces intuitivas para una gestión fácil y rápida de la fermentación. Producción de fermentos en 12 horas para levaduras frescas todos los días.



Reducción de costos: Ahorra dinero reduciendo las compras de levaduras gracias a una multiplicación celular eficiente (40 veces menos levadura necesaria).



Una nueva herramienta de suministro de oxígeno para la producción de cerveza sin alcohol.

VISIO® 0.0% revoluciona la producción de cerveza sin alcohol al suministrar oxígeno a ciertas cepas no *Saccharomyces* que no producen alcohol. **VISIO® 0.0%** puede satisfacer las necesidades de la industria cervecera en cuanto a innovación, sostenibilidad y creación de productos de alta calidad.

BENEFICIOS:



Autonomía y simplicidad: Produce cervezas sin alcohol sin depender de proveedores externos ni de procesos complejos. **VISIO® 0.0%** te permite asegurar y controlar tu proceso de producción de forma autónoma.



Rapidez de producción: Con **VISIO® 0.0%**, produce tus cervezas sin alcohol más rápido que nunca. Todo el proceso puede realizarse en solo 72 horas. Logra tu objetivo con menos pasos, ganando en eficiencia y manteniendo una calidad óptima.



Ahorros sustanciales: Reducción de la necesidad de malta hasta en un 65%, con ahorro de energía y reducción de la huella de carbono.



Preservación de recursos: Menos malta también significa menos consumo de agua, contribuyendo a una producción más sostenible.



Diversidad aromática: Responde a las expectativas de los consumidores de bebidas sin alcohol con una gama de sabores ricos y variados, optimizando al mismo tiempo tus costos de producción.





Envejecimiento en madera para premiumizar tus cervezas sin complicar tu producción.

Mejora tu gama con facilidad.

BOISÉ® ABSOLU es un **extracto natural de roble en forma líquida**, perfectamente adaptado para la industria cervecera. Gracias a su alta concentración y notable intensidad aromática, este extracto **permite agregar notas complejas y variadas** como vainilla, tostado, o ahumado a tus cervezas.

BENEFICIOS:



Complejidad aromática: Crea sabores sofisticados e incomparables usando un nuevo ingrediente natural.



Facilidad de uso: Pasa fácilmente de una estrategia de producción de lager a cervezas especiales sin afectar tus operaciones.



Seguridad y eficacia: Integración instantánea en tu cerveza, evitando los posibles riesgos microbiológicos asociados con los métodos tradicionales de envejecimiento en madera.



vivelys.com