



Corbion

Trigo e Panificação



Granolab and Granotec
are now part of **Corbion!**

Quem Somos

Desenvolvemos soluções de ingredientes sustentáveis para melhorar a qualidade de vida das pessoas hoje e para as gerações futuras. Por mais de 100 anos, temos compromisso com segurança, qualidade e desempenho. Com base em nossa profunda aplicação e conhecimento de produto, trabalhando lado a lado com os clientes para que nossas tecnologias de ponta funcionem para eles.

Na Corbion, vivemos nossa promessa de marca "Continue criando", através de nossa ciência, uma compreensão clara dos mercados que atendemos e, claro, através de nossas pessoas criativas.

A estratégia da Corbion e todos os aspectos de nossas operações são construídos em torno do avanço da sustentabilidade e da aplicação de elevados padrões éticos, sejam eles relacionados à gestão de nossa cadeia global de suprimentos, à aquisição responsável de nossas matérias-primas ou à segurança e ao bem-estar de nossos funcionários.

- ▶ Em estreita parceria com nossos clientes, desenvolvemos alternativas de base biológica comercialmente atraentes, redefinindo as margens tecnológicas.
- ▶ Nosso pessoal e organização são motivados pela paixão de explorar novas soluções que atendam às necessidades de nossos clientes.
- ▶ Desempenho: usamos nosso conhecimento, agilidade e dedicação para atender às demandas de clientes em constante mudança.

NOSSO PROPÓSITO

Melhorar a qualidade de vida para as pessoas de hoje e as gerações futuras.

NOSSA VISÃO

Inspirar uma escolha consciente para soluções seguras, saudáveis e convenientes feitas através de processos da natureza e recursos renováveis.

NOSSA MISSÃO

Criar valor para nossos clientes através de nossas soluções de base biológica, desenvolvidas pela natureza, projetadas pela ciência e entregues por meio de nossa dedicação.

Nossa Estrutura de Atuação



Nossos Valores

Em qualquer nível de nossa empresa, você encontrará colaboradores que vivem conforme os mesmos valores essenciais, que apoiam nossa visão e estratégia, moldam nossa cultura e refletem o que representamos como empresa. Esses valores servem como nossa diretriz principal, guiando nosso comportamento diário e moldando nossas ações.



Coragem



Cuidado



Colaboração



Compromisso

Pão Francês e Pão Francês Congelado

PRODUTO	DESCRIÇÃO	EFEITO
ENZIMAS		
Spring® Alfa	Alfa amilase fúngica	Poder fermentativo, volume e cor dourada da crosta
Spring® Ultra XT1 e XT2	Hemicelulases	Volume, desenvolvimento da massa e do glúten, tolerância e estabilidade da massa, salto de forno e melhor estrutura do miolo
Spring® Gox	Glucose oxidase	Tolerância na fermentação, estrutura, volume e pestana
Spring® Stable	Glucose oxidase + lipase	Tolerância na fermentação, estrutura, volume e pestana
Spring® Flip	Fosfolipase	Estabilidade da massa, tolerância na fermentação, estrutura, volume e substituição de emulsificantes
Spring® AG	Amiloglucosidase	Crosta dourada, fina e macia
Spring® TG	Transglutaminase	Reforço da rede de glúten, aumento da resistência da massa e acréscimo de volume
Spring® GSH	Levedura inativa seca	Maquinabilidade da massa
EMULSIFICANTES		
SSL / SSL 20	Estearoil-2-lactil lactato de sódio	Maquinabilidade, estabilidade da massa, estrutura, volume e tolerância à fermentação
CSL / CSL 20	Estearoil-2-lactil lactato de cálcio	Maquinabilidade, estabilidade da massa, estrutura, volume e tolerância à fermentação
Datem	Ácido tartárico diacetilado de mono e diglicerídeos	Maquinabilidade, estabilidade da massa, estrutura, volume e tolerância à fermentação
Granoestab	Mix de emulsificantes	Maquinabilidade, estabilidade da massa, estrutura, volume e tolerância à fermentação
MIXES		
Granomix 100	Enzimas/emulsificantes/oxidantes	Maquinabilidade, estabilidade da massa, estrutura, volume, pestana, crocância, coloração dourada da crosta e tolerância à fermentação
Maturax	Enzimas/oxidantes	Maquinabilidade da massa, estrutura, volume, pestana e tolerância à fermentação
INGREDIENTES		
Ácido ascórbico	Ácido ascórbico	Reforça o glúten, estrutura, volume, pestana, crocância e tolerância à fermentação
ADA 25% - ADA 75% - ADA 100%	Azodicarbonamida	Reforça glúten, massa firme, estrutura, volume, pestana, crocância e tolerância à fermentação
CMC	Carboximetilcelulose	Estrutura e aumento da absorção de água
Granoestab 204	Amido modificado	Maciez e elasticidade do miolo
Granoestab ABS	Mix de goma e emulsificante	Estrutura, volume e aumento da absorção de água
Granofix	Farinha de soja/enzimas	Clareamento do miolo, otimização do efeito dos emulsificantes e volume
Master Glúten®	Glúten vital de trigo	Firmeza da massa, estrutura, volume, aumento de absorção de água e tolerância à fermentação



Soluções para Pão Francês

- ▶ Crocância
- ▶ Estrutura
- ▶ Salto de forno/volume
- ▶ Pestana
- ▶ Cor



Melhorador de Panificação Granomix Frozen

- ▶ Maquinabilidade
- ▶ Estabilidade de massa
- ▶ Tolerância à fermentação
- ▶ Estrutura
- ▶ Volume
- ▶ Pestana
- ▶ Coloração dourada crosta
- ▶ Crocância



Supere os principais desafios da panificação.

Soluções para Pão Francês Congelado

- ▶ Tolerância
- ▶ Crocância
- ▶ Estrutura
- ▶ Salto de forno/volume
- ▶ Pestana
- ▶ Cor



Pão de Forma



PRODUTO	DESCRIÇÃO	EFEITO
ENZIMAS		
Spring® Alfa	Alfa amilase fúngica	Poder fermentativo, volume e cor dourada crosta
Spring® Ultra XT1 e XT2	Hemicelulases	Volume, desenvolvimento da massa e do glúten, tolerância e estabilidade da massa, salto de forno e melhor estrutura do miolo
Spring® Gox	Glucose oxidase	Estrutura, volume, pestana e tolerância à fermentação
Spring® Stable	Glucose oxidase + lipase	Tolerância à fermentação, estrutura, volume e pestana
Spring® Flip	Fosfolipase	Estabilidade massa, estrutura, volume, substituição de emulsificantes e tolerância à fermentação
Spring® AG	Amilglucosidase	Crosta dourada, fina e macia
Spring® Life	Amilase maltogênica	Maciez e extensão de shelf life
Spring® Plus	Amilase maltogênica	Maciez e extensão de shelf life
Spring® Sense	Amilase maltogênica de nova geração e lipase	Maciez, frescor, elasticidade do miolo e extensão de shelf life
Spring® TG	Transglutaminase	Reforço da rede de glúten, aumento da resistência da massa e acréscimo de volume
Spring® Cleaner WB	Blend enzimático para pão branco	Clean Label, tolerância à fermentação, estabilidade da massa, tolerância ao choque mecânico, melhor salto de forno, maquinabilidade e maior volume específico dos pães
Spring® Cleaner WG	Blend enzimático para pão integral	Clean Label, tolerância à fermentação, estabilidade da massa, tolerância ao choque mecânico, melhor salto de forno, maquinabilidade, melhoramento da rede de glúten em receitas com muita fibra e maior volume específico dos pães
Spring® GSH	Levedura inativa seca	Maquinabilidade da massa
EMULSIFICANTES		
SSL / SSL 20	Estearoil-2-lactil lactato de sódio	Maquinabilidade, estabilidade da massa, estrutura, volume e tolerância à fermentação
CSL / CSL 20	Estearoil-2-lactil lactato de cálcio	Maquinabilidade, estabilidade da massa, estrutura, volume e tolerância à fermentação
Datem	Ácido tartárico diacetilado de mono e diglicerídeos	Maquinabilidade, estabilidade da massa, estrutura, volume e tolerância à fermentação
Mono 90 M SFP	Monoglicerídeo destilado de ácidos graxos vegetais	Estabilidade da massa, maciez, uniformidade dos alvéolos e extensão de shelf life
Mono 90 HI	Monoglicerídeo destilado de ácidos graxos vegetais hidratados	Estabilidade da massa, maciez, uniformidade dos alvéolos e extensão de shelf life
Granoestab	Mix de emulsificantes	Maquinabilidade, estabilidade da massa, estrutura, volume e tolerância à fermentação
MIXES		
Granomix 101	Enzimas/emulsificantes/oxidantes	Maquinabilidade, estabilidade da massa, estrutura, volume, coloração dourada da crosta, maciez da crosta e do miolo, tolerância à fermentação
Soft life/ Soft Plus	Enzimas/emulsificantes	Maquinabilidade, estabilidade da massa, maciez, elasticidade, uniformidade do miolo e extensão de shelf life
INGREDIENTES		
Ácido ascórbico	Ácido ascórbico	Reforça o glúten, estrutura, volume, pestana, crocância e tolerância à fermentação
ADA 25% - ADA 75% - ADA 100%	Azodicarbonamida	Reforça glúten, massa firme, estrutura, volume, pestana, crocância e tolerância à fermentação
CMC	Carboximetilcelulose	Estrutura e aumento da absorção de água
Granoestab 204	Amido modificado	Maciez e elasticidade do miolo
Granoestab ABS	Mix de goma e emulsificante	Estrutura, volume, aumento da absorção de água
Granofix	Farinha de soja/enzimas	Clareamento do miolo, otimização dos efeitos dos emulsificantes e volume
Master Glúten®	Glúten vital de trigo	Firmeza da massa, estrutura, volume, aumento de absorção de água e tolerância à fermentação

Soluções desenvolvidas para melhoria da qualidade e performance.



Soluções para Pão de Forma

- ▶ Maciez/frescor
- ▶ Extensão shelf life
- ▶ Cor
- ▶ Textura de miolo
- ▶ Estrutura
- ▶ Tolerância ao processo



Pães de Massa Doce e Semi-doce

PRODUTO	DESCRIÇÃO	EFEITO
ENZIMAS		
Spring® Alfa	Alfa amilase fúngica	Poder fermentativo, volume e cor dourada da crosta
Spring® Gox	Glucose oxidase	Estrutura, volume, pestana e tolerância à fermentação
Spring® Stable	Glucose oxidase + lipase	Estrutura, volume, pestana e tolerância à fermentação
Spring® Flip	Fosfolipase	Estabilidade da massa, estrutura, volume, substituição de emulsificantes e tolerância à fermentação
Spring® AG	Amiloglucosidase	Crosta dourada, fina e macia
Spring® Life	Amilase maltogênica	Maciez e shelf life
Spring® Plus	Amilase maltogênica	Maciez e shelf life
Spring® Sense	Amilase maltogênica de nova geração e lipase	Maciez, frescor, elasticidade do miolo e extensão de shelf life
Spring® Freshitone	Amilase maltogênica de nova geração e lipase	Maciez, frescor, uniformidade do miolo e extensão de shelf life
Spring® TG	Transglutaminase	Reforço da rede de glúten, aumento da resistência da massa e acréscimo de volume
Spring® GSH	Glutamina/levedura inativa seca	Maquinabilidade da massa
EMULSIFICANTES		
SSL / SSL 20	Estearoil-2-lactil lactato de sódio	Maquinabilidade, estabilidade da massa, estrutura, volume e tolerância à fermentação
CSL / CSL 20	CSL - estearoil-2-lactil lactato de cálcio	Maquinabilidade, estabilidade da massa, estrutura, volume e tolerância à fermentação
Datem	Ácido tartárico diacetilado de mono e diglicerídeos	Maquinabilidade, estabilidade da massa, estrutura, volume e tolerância à fermentação
Mono 90 M SFP	Monoglicerídeo destilado de ácidos graxos vegetais	Estabilidade da massa, maciez, uniformidade do miolo e extensão de shelf life
Mono 90 HI	Monoglicerídeo destilado de ácidos graxos vegetais hidratados	Estabilidade da massa, maciez, uniformidade do miolo e extensão de shelf life
Linha Granoestab	Mix de emulsificantes	Maquinabilidade, estabilidade da massa, estrutura, volume e tolerância à fermentação
MIXES		
Granomix 101	Enzimas/emulsificantes/oxidantes	Maquinabilidade, estabilidade da massa, estrutura, volume, maciez crosta e miolo, coloração dourada da crosta e tolerância à fermentação
Soft life/ Soft Plus	Enzimas/emulsificantes	Maquinabilidade, estabilidade da massa, maciez, elasticidade e uniformidade do miolo, extensão de shelf life
INGREDIENTES		
Ácido ascórbico	Ácido ascórbico	Reforça o glúten, estrutura, volume, pestana, crocância e tolerância à fermentação
Ácido cítrico	Acidulante	Acidulante para pães
Ácido láctico	Acidulante	Acidulante para pães
ADA 25% ADA 75% ADA 100%	Azodicarbonamida	Reforça glúten, massa firme, estrutura, volume, pestana, crocância e tolerância à fermentação
CMC	Carboximetilcelulose	Estrutura, volume e aumento da absorção de água
Granoestab ABS	Mix de goma e emulsificante	Estrutura, volume e aumento da absorção de água
Master Glúten®	Glúten vital de trigo	Firmeza da massa, estrutura, volume, aumento de absorção de água e tolerância à fermentação

Soluções para Pães de Massa Doce e Semi-doce

- ▶ Maciez/frescor
- ▶ Extensão shelf life
- ▶ Cor
- ▶ Textura de miolo
- ▶ Estrutura
- ▶ Resiliência
- ▶ Tolerância ao processo



Biscoitos



Soluções para Biscoitos

- ▶ Evite o sobrepeso
- ▶ Reduz o checking
- ▶ Expansão

PRODUTO	DESCRIÇÃO	EFEITO	BISCOITO DOCE	BISCOITO WAFER	BISCOITO CRACKER
ENZIMAS					
Spring® Alfa	Alfa amilase fúngica	Poder fermentativo, volume e cor dourada da crosta			x
Summer Pro	Protease	Quebra a força da farinha, uniformidade massa, volume e textura	x	x	x
Summer Xylan	Xilanase	Quebra a força da farinha, extensibilidade da farinha e da massa, redução de água da receita, salto de forno, evita retração da massa, volume, textura e redução sobre o peso do biscoito		x	x
Summer Expert	Mix enzimático de Xilanase e Protease	Melhora do processo de esponja, evita a retração, aumenta a viscosidade das massas, otimiza o assamento, aumenta a produtividade, melhora a crocância e a coloração e reduz o checking	x	x	x
Summer Free	Mix enzimático para substituição de metabissulfito de Sódio	Aumenta a extensibilidade da massa e evita a retração dos biscoitos	x		x
EMULSIFICANTES					
SSL / SSL 20	Estearoil-2-lactil lactato de sódio	Maquinabilidade, estabilidade da massa, estrutura, volume e tolerância à fermentação	x		x
Datem Líquido	Éster de ácido tartárico de acetilado de mono e diglicerídeos	Maquinabilidade, estabilidade da massa, substituição parcial de gordura da formulação			x



Soluções pensadas para encantar e engajar o consumidor.

Pré-mistura

PRODUTO	DESCRIÇÃO	EFEITO
ENZIMAS		
Spring® Alfa	Alfa amilase fúngica	Poder fermentativo, volume e cor dourada da crosta
Spring® Ultra XT1/XT2	Hemicelulases	Volume, desenvolvimento da massa e do glúten, tolerância e estabilidade da massa, salto de forno e melhor estrutura do miolo
Spring® Gox	Glucose oxidase	Estrutura, volume, pestana e tolerância à fermentação
Spring® Stable	Glucose oxidase + lipase	Estrutura, volume, pestana e tolerância à fermentação
Spring® Flip	Fosfolipase	Estabilidade da massa, estrutura, volume, substituição de emulsificantes e tolerância à fermentação
Spring® AG	Amiloglucosidase	Crosta dourada, fina e macia
Spring® Life	Amilase maltogênica	Maciez e shelf life
Spring® Plus	Amilase maltogênica	Maciez e shelf life
Spring® Sense	Amilase maltogênica de nova geração e lipase	Maciez, frescor, elasticidade do miolo e extensão de shelf life
Spring® Cake NG	Amilase maltogênica de nova geração e lipase	Maciez, elasticidade do miolo e extensão de shelf life
Summer Pro	Protease	Quebra a força da farinha, uniformidade da massa, volume e textura
Summer Xylan	Xilanase	Quebra a força da farinha, extensibilidade da farinha e da massa, redução de água da receita, salto de forno, volume, textura, evita retração da massa e redução sobre o peso do biscoito
Spring® TG	Transglutaminase	Esforço da rede de glúten, aumento da resistência da massa e acréscimo de volume
Spring® GSH	Levedura inativa seca	Maquinabilidade da massa

EMULSIFICANTES		
SSL / SSL 20	Estearoil-2-lactil lactato de sódio	Maquinabilidade, estabilidade da massa, estrutura, volume e tolerância à fermentação
CSL / CSL 20	Estearoil-2-lactil lactato de cálcio	Maquinabilidade, estabilidade da massa, estrutura, volume e tolerância à fermentação
Datem	Ácido tartárico diacetilado de mono e diglicerídeos	Maquinabilidade, estabilidade da massa, estrutura, volume e tolerância à fermentação
Mono 90 M	Monoglicerídeo destilado de ácidos graxos vegetais	Estabilidade da massa, maciez, uniformidade de miolo e extensão de shelf life
Granocake S	Ésteres de ácido graxo com poliglicerol, mono e diglicerídeos de ácidos graxos e polisorbato 80	Estabilidade da massa, volume, maciez, uniformidade de miolo e extensão de shelf life
Granoestab	Mix de emulsificantes	Maquinabilidade, estabilidade da massa, estrutura, volume e tolerância à fermentação

MIXES		
Granomix Frozen	Enzimas/emulsificantes/oxidantes	Maquinabilidade, estabilidade da massa, estrutura, volume, pestana, coloração dourada crosta, crocância e tolerância à fermentação
Granomix 100	Enzimas/emulsificantes/oxidantes	Maquinabilidade, estabilidade da massa, estrutura, volume, pestana, coloração dourada crosta, crocância, tolerância à fermentação
Granomix 101	Enzimas/emulsificantes/oxidantes	Maquinabilidade, estabilidade da massa, estrutura, volume, coloração dourada da crosta, tolerância à fermentação e maciez da crosta e do miolo
Granopasta	Ácidos orgânicos	Retardo do escurecimento enzimático
Maturax	Enzimas/oxidantes	Maquinabilidade da massa, estrutura, volume, pestana e tolerância à fermentação
Soft life/Soft Plus	Enzimas/emulsificantes	Maquinabilidade, estabilidade da massa, maciez, elasticidade, uniformidade do miolo e extensão de shelf life



PRODUTO	DESCRIÇÃO	EFEITO
INGREDIENTES		
Ácido Ascórbico	Ácido ascórbico	Reforça o glúten, estrutura, volume, pestana, crocância e tolerância à fermentação
Ácido cítrico	Acidulante	Acidulante para pães, retarda escurecimento em massas frescas
Ácido láctico	Acidulante	Acidulante para pães, retarda escurecimento em massas frescas
ADA 25% ADA 75% ADA 100%	Azodicarbonamida	Reforça glúten, massa firme, estrutura, volume, pestana, crocância e tolerância à fermentação
CMC	Carboximetilcelulose	Estrutura e aumento da absorção de água
Granoestab 204	Amido modificado	Maciez e elasticidade do miolo
Granoestab ABS	Mix de goma e emulsificante	Estrutura, volume e aumento da absorção de água
Granofix	Farinha de soja/enzimas	Clareamento do miolo, otimização do efeito dos emulsificantes e volume
La Lux	Peróxido de benzoíla 32%	Branqueador de farinha
Master Glúten	Glúten vital de trigo	Firmeza da massa, tolerância à fermentação, estrutura, volume e aumento de absorção de água

FERMENTOS QUÍMICOS/FOSFATOS		
Granomix 400 F	Bicarbonato de sódio/SAPP/MCP	Aeração, expansão e volume
Granocake F 500	Bicarbonato de sódio/SAPP	Aeração, expansão e volume
Granocake F 700	Bicarbonato de sódio/Glucona delta lactona	Aeração, expansão e volume para formulações com redução de sódio
SAPP 28	Pirofosfato ácido de sódio	Aeração, expansão e volume
MCP-M	Fosfato monocalcico monohidratado	Aeração, expansão e volume

Formulações customizadas para os mais diversos tipos de especificações e necessidades.



Massas

PRODUTO	DESCRIÇÃO	EFEITO	MASSA FRESCA	MASSA SECA
EMULSIFICANTES				
SSL / SSL 20	Estearoil-2-lactil lactato de sódio	Maquinabilidade, estabilidade da massa, estrutura, volume e tolerância à fermentação	x	x
CSL / CSL 20	Estearoil-2-lactil lactato de cálcio	Maquinabilidade, estabilidade da massa, estrutura, volume e tolerância à fermentação	x	x
MIXES				
Granopasta	Ácidos orgânicos	Retardo do escurecimento enzimático em massa fresca	x	
INGREDIENTES				
Ácido Ascórbico	Ácido ascórbico	Reforça o glúten, estrutura, volume, pestana, crocância e tolerância à fermentação	x	
Ácido Cítrico	Acidulante	Acidulante para pães e retarda escurecimento em massas frescas	x	
Ácido Láctico	Acidulante	Acidulante para pães e retarda escurecimento em massas frescas	x	
ADA 25% ADA 75% ADA 100%	Azodicarbonamida	Reforça glúten, massa firme, estrutura, volume, pestana, crocância e tolerância à fermentação	x	x
Master Glúten®	Glúten vital de trigo	Firmeza da massa, estrutura, volume, aumento de absorção de água e tolerância à fermentação	x	x

Soluções para Massa Fresca e Seca

- ▶ Ponto de cocção
- ▶ Menor lixiviação
- ▶ Cor em massas frescas

Soluções para diferentes tipos de aplicações e exigências.

Pizza

PRODUTO	DESCRIÇÃO	EFEITO
ENZIMAS		
Spring® Alfa	Alfa amilase fúngica	Poder fermentativo, volume e cor dourada da crosta
Spring® CA 400	Hemicelulase	Extensibilidade da farinha e da massa, volume, salto de forno, maquinabilidade e relaxamento da massa
Spring® Flip	Fosfolipase	Estabilidade da massa, estrutura, volume, substituição de emulsificantes e tolerância à fermentação
Spring® GSH	Glutamina/levadura inativa seca	Maquinabilidade da massa
EMULSIFICANTES		
SSL / SSL 20	Estearoil-2-lactil lactato de sódio	Maquinabilidade, estabilidade da massa, estrutura, volume e tolerância à fermentação
CSL / CSL 20	Estearoil-2-lactil lactato de cálcio	Maquinabilidade, estabilidade da massa, estrutura, volume e tolerância à fermentação
Linha Granoestab	Mix de emulsificantes	Maquinabilidade, estabilidade da massa, estrutura, volume e tolerância à fermentação
INGREDIENTES		
Ácido Ascórbico	Ácido ascórbico	Reforça o glúten, estrutura, volume, pestana, crocância e tolerância à fermentação
ADA 25% ADA 75% ADA 100%	Azodicarbonamida	Reforça glúten, massa firme, estrutura, volume, pestana, crocância e tolerância à fermentação
CMC	Carboximetilcelulose	Estrutura e aumento da absorção de água
Granoestab ABS	Mix de goma e emulsificante	Estrutura, volume e aumento da absorção de água
Master Glúten®	Glúten vital de trigo	Firmeza da massa, estrutura, volume, aumento de absorção de água e tolerância à fermentação

Soluções para Pizza

- ▶ Extensibilidade
- ▶ Maquinabilidade
- ▶ Expansão do disco
- ▶ Cor
- ▶ Crocância

Possibilidades sem igual na hora de personalizar seu produto.



Bolos



PRODUTO	DESCRIÇÃO	EFEITO
ENZIMAS		
Spring® Cake	Amilase maltogênica e lipase	Maciez, elasticidade do miolo e extensão de shelf life
Spring® Cake NG	Amilase maltogênica de nova geração e lipase	Maciez, elasticidade do miolo e extensão de shelf life
EMULSIFICANTES		
Granocake S	Ésteres de ácido graxo com poliglicerol, mono e diglicerídeos de ácidos graxos e polisorbato 80	Estabilidade massa, volume, maciez, uniformidade dos alvéolos do miolo e extensão de shelf life
FERMENTOS QUÍMICOS/FOSFATOS		
Granomix 400 F	Bicarbonato de sódio/SAPP/MCP	Aeração, expansão e volume
Granocake F 500	Bicarbonato de sódio/SAPP	Aeração, expansão e volume
Granocake F 700	Bicarbonato de sódio/Glucona delta lactona	Aeração, expansão e volume para formulações com redução de sódio
SAPP 28	Pirofosfato ácido de sódio	Aeração, expansão e volume
MCP-M	Fosfato monocalcário monohidratado	Aeração, expansão e volume

Soluções para diferentes tipos de bolos:

- ▶ Maciez/frescor
- ▶ Extensão shelf life
- ▶ Cor
- ▶ Textura de miolo
- ▶ Estrutura



Pães e Bolos sem glúten

PRODUTO	DESCRIÇÃO	EFEITO
ENZIMAS GLÚTEN FREE		
Spring® UP NCG	Amiloglucosidase	Cor dourada da crosta e volume em pães que utilizam proteína vegetal, com ou sem açúcar na receita
Spring® Fresh NCG	Amilase Maltogênica	Maciez e extensão de shelf life
FERMENTOS QUÍMICOS/FOSFATOS		
Granomix 400 F	Bicarbonato de sódio/SAPP/MCP	Aeração, expansão e volume



Soluções para pães e bolos sem glúten

- ▶ Sabor
- ▶ Textura
- ▶ Volume
- ▶ Cor



Soluções que conectam as novas tendências do mercado aos seus produtos.



LINHA

Rusttyk

*Cor, sabor e
textura em perfeito
equilíbrio!*

- ▶ 100% Natural
- ▶ Artesanal
- ▶ Perfil Aromático Exclusivo



Criatividade,
saúde e natureza
em uma
linha única



FARINHAS DE MALTE

PRODUTO	COR	DESCRIÇÃO	INDICADO PARA	MODO DE APLICAÇÃO	DOSAGEM SUGERIDA
		Confere coloração marrom intensa em um tom diferente do Granomalt Sépia com notas torradas ao fundo, mas sem amargor pronunciado.	Biscoitos; Snacks; Pães Integrais e Pães Rústicos	Deve ser adicionado sobre o peso da farinha de trigo	0,5 - 3% base farinha
		Farinha de cevada torrada. Potencializa a cor do produto sem conferir sabor amargo.	Biscoitos; Snacks; Pães Integrais e Pães Rústicos	Deve ser adicionado sobre o peso da farinha de trigo	1% - 5% base farinha
		Farinha de malte torrada. Excelente equilíbrio entre os sabores de chocolate e café. Produto gourmet com perfil aromático exclusivo.	Pães; Panetones, Pães Integrais e Rústicos; Biscoitos; Snacks e Bolos	Deve ser adicionado sobre o peso da farinha de trigo	1% - 5% base farinha
		Farinha de malte caramelizada. Confere sabor adocicado, diferenciado e permitindo a redução de açúcar.	Pães Doces; Pães tipo Brioche; Pães de Forma; Pizza; Biscoitos; Bolos e Snacks	Deve ser adicionado sobre o peso da farinha de trigo	1% - 5% base farinha
		Notas provenientes do processo natural de defumação do malte de cevada com madeira de cerejeiras. Notas complexas e marcantes. Sabor suave e único que permanece na boca. Possui atividade enzimática moderada.	Pães Integrais; Pães Rústicos; Pão de Hambúrguer e Pão de Hot Dog	Deve ser adicionado sobre o peso da farinha de trigo	0,5 - 5% base farinha
		Farinha de malte levemente defumada. Valoriza aromas e sabores. Promove a harmonização entre pães e recheios.	Pães Integrais; Pães Rústicos; Pão de Hambúrguer e Pão de Hot Dog	Deve ser adicionado sobre o peso da farinha de trigo	1% - 5% base farinha
		Farinha de malte dourada levemente acidificada. Realça aromas naturais da farinha. Combinação única com notas maltadas e delicadamente ácidas, conferindo coloração dourada.	Pães Integrais; Pães Rústicos; Pães Doces; Biscoitos; Snacks e outros	Deve ser adicionado sobre o peso da farinha de trigo	1% - 5% base farinha
		Farinha de malte com atividade diastática (enzimática) controlada. Notas maltadas ao fundo. Contribui com sabor, aroma e coloração, oferecendo extensibilidade à massa.	Baguettes; Ciabattas; Pizza; Biscoitos; Focaccias e outros	Deve ser adicionado sobre o peso da farinha de trigo	0,5% - 1% base farinha

MASSA MADRE

PRODUTO	DESCRIÇÃO	INDICADO PARA	MODO DE APLICAÇÃO	DOSAGEM
	Massa madre de centeio desidratada e inativa. Confere sabor acidificado, potencializado pela nota de centeio. Combinada com a Linha Granomalt, obtém-se perfis aromáticos únicos. Contribui para coloração mais escura do miolo.	Pães Integrais; Multigrãos e Rústicos	Deve ser adicionado sobre o peso da farinha de trigo	1% - 5% base farinha
	Massa madre de trigo durum desidratada e inativa. Perfil aromático único: oferece combinação equilibrada entre acidez e notas amanteigadas, potencializado com a Linha Granomalt.	Pães tipo Baguette; Ciabatta; Focaccia; Pizza; Pães de Forma	Deve ser adicionado sobre o peso da farinha de trigo	1% - 10% base farinha

Equipamentos e Serviços

A Corbion é representante autorizada pelos fabricantes para vendas e assistência técnica dos equipamentos Perten (segmento trigo) e Chopin. Também é representante de vendas para as marcas Konica Minolta e Tubetech no mercado de trigo no Brasil.

Perten

INSTRUMENTS

- ▶ INFRAMATIC 9500/9520 (NIR)
- ▶ INFRAMATIC 8800
- ▶ FALLING NUMBER
- ▶ SISTEMA GLUTOMATIC
- ▶ AQUAMATIC 5200
- ▶ DOUGHLAB
- ▶ LAB MILL (MOINHOS DE BANCADA)
- ▶ RVA
- ▶ TVT 6700
- ▶ BVM 660
- ▶ DA 7250
- ▶ SPD 4200
- ▶ SRC BUNDLE



CHOPIN

TECHNOLOGIES

- ▶ ALVEOLAB
- ▶ ALVEOPC
- ▶ AMYLAB FN
- ▶ MIXOLAB 2
- ▶ RHEO F4
- ▶ SDMATIC
- ▶ INFRANEO
- ▶ LABMILL
- ▶ SRC CHOPIN
- ▶ LIMPADORES DE GRÃOS
- ▶ EM10 (ESTUFA)
- ▶ CD1 MILL (MOINHO EXPERIMENTAL)



KONICA MINOLTA

- ▶ BC-10 PLUS
- ▶ COLORIMETRO CR-400/410



tubetech

International

- ▶ Rotaflex

Treinamentos

Amplie seus conhecimentos sobre farinha de trigo e suas funcionalidades, com treinamentos divididos em 2 módulos, ministrados no 1º e 2º semestre, abrangendo todos os segmentos relacionados à indústria do trigo.

TREINAMENTOS PERIÓDICOS

Treinamento 1

Trigo e suas Farinhas

Composição, Qualidade, Tipificação e Especificações

- Trigo no Brasil e no mundo: mercado e aspectos qualitativos;
- Regulamentação técnica e legislação para classificação de trigo e farinhas de trigo;
- Trigo e farinha de trigo: química e seus constituintes;
- Segmentação, tipificação e especificação de farinhas de trigo;
- Análises clássicas de trigo e farinhas;
- Inovação tecnológica e novo enfoque analítico: Mixolab, amido danificado, Dough Lab, N.I.R., Reofermentografia;
- Realização de análises laboratoriais de trigo e farinhas de trigo;
- Interpretação dos resultados analíticos.

Treinamento 2

Funcionalidades de Aditivos e Ingredientes

Tratamento de Farinha de Trigo

- Farinha de trigo: química e seus constituintes;
- Emulsificantes e enzimas: aplicação, função e efeitos;
- Nutrição: ingredientes funcionais, vitaminas e minerais;
- Tratamento de farinhas e formulação de pré-misturas de pães e bolos;
- Principais problemas e suas soluções na produção: pães, bolos, massas e biscoitos;
- Tendências de mercado: panificação, massas alimentícias, biscoitos e pré-misturas;
- Prática: aplicação de aditivos e ingredientes na produção de pães e bolos.



E mais:

Além dos treinamentos que ministramos periodicamente, desenvolvemos treinamentos personalizados para cada cliente, conforme suas necessidades; podendo estes serem realizados *in company* ou em nossas instalações.

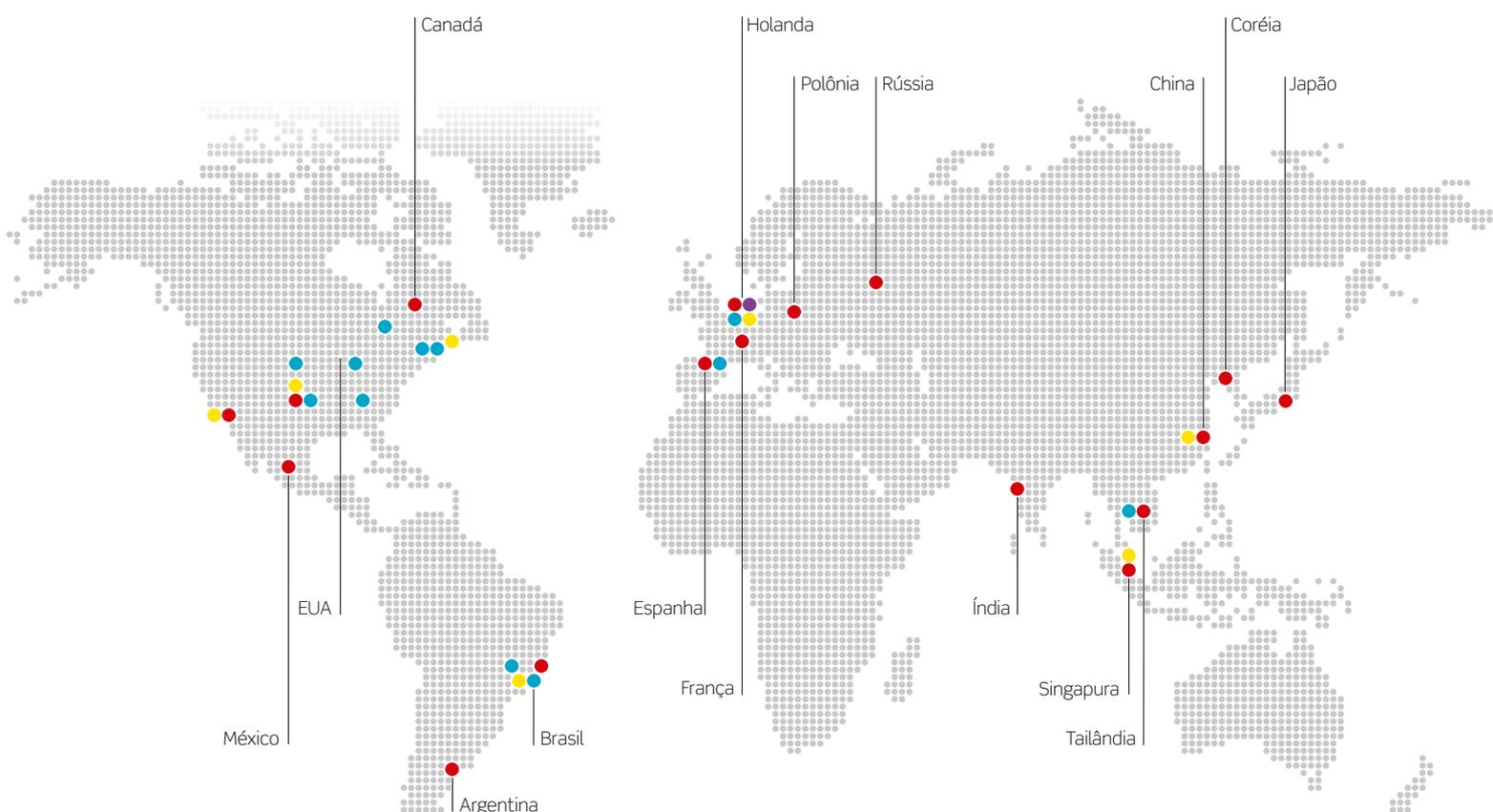
Informações e inscrições: contato@granotec.com.br

TREINAMENTOS PERSONALIZADOS

TREINAMENTOS IN COMPANY

Nossas Instalações

● Matriz ● Unidade de Produção ● Escritório de Vendas ● Centro de Inovação



Projetado pela ciência, alimentado pela natureza

A Corbion cria soluções de ingredientes inovadoras para os principais fabricantes de alimentos em todo o mundo. Nossa especialidade inspira os clientes a fabricar alimentos que começam com sabor, permanecem frescos e seguros, desde a data de produção até a data do consumo. Utilizando soluções sustentáveis que fornecem valor real, focado no consumidor, trabalhamos lado a lado com os clientes, ajudando-os a crescer e a criar alimentos deliciosos que captam o paladar das pessoas e conquistam sua confiança. Na Corbion, nossas prioridades como consumidores moldam as soluções que criamos e, como resultado, sentimos confiança e orgulho em servir nossas próprias famílias e amigos, os produtos que ajudamos a tornar possível.



Granolab and Granotec
are now part of **Corbion!**

granolab.com.br | granotec.com.br | (41) 3512-4500

[f granolabgranotec](https://www.facebook.com/granolabgranotec)

[Granolab Granotec](https://www.youtube.com/GranolabGranotec)

[in granotec-granolab-do-brasil](https://www.linkedin.com/company/granotec-granolab-do-brasil)

corbion.com

[CorbionCompany](https://www.youtube.com/CorbionCompany)

[in corbion](https://www.linkedin.com/company/corbion)

[@corbion](https://twitter.com/corbion)

