

Álcool de Cereais

O álcool etílico hidratado de cereais é produzido pelo processo DRy-milling (hidrólise enzimática do amido de cereais) tecnologia mundialmente utilizada na produção de álcool de cereais. Por utilizar enzimas e leveduras, é um processo totalmente natural.

Principais aplicações:

Indústria Alimentícia

Produção de essências aromáticas e extratos vegetais;
Produção de bebidas compostas e licores;
Produção de vodcas, gins, steinheder, conhaques etc.

Indústria de Perfumaria e Cosméticos

Produção de essências aromáticas e extratos;
Produção de perfumes, águas de colônia, desodorantes e etc.

Farmacologia

Produção de princípios ativos e extratos fitoterápicos;
Farmácias de manipulação
Assepsia.