

# Álcool de Cereais

Código: 122

28/09/2017

Revisão: 00

Pág. 1 de 1

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.