

Pressemeddelelse
Skælskør, den 14. september

Verdensnyhed:

Harboe introducerer klimavenlig øl til danskerne

Harboe præsenterer i dag en helt ny klimaøl på verdens største bryggerimesse Drinctec i Tyskland. 'Clim8 Beer' er baseret på en banebrydende teknologi, udviklet i et samarbejde mellem Harboe og Novozymes, der gør det muligt at spare et energikrævende led i den samlede brygningsproces. Derved reduceres Co2-forbruget med otte procent samtidig med, at kvaliteten er i top. Clim8 Beer er verdens første øl baseret på teknologien og er i handlen herhjemme fra uge 41.

Inden længe kan de danske forbrugere se frem til at drikke en klimavenlig pilsner. Harboe introducerer nemlig nu Clim8 Beer, der sparer miljøet for mere end otte gram Co2 pr. øl. Clim8 Beer er resultatet af en ny enzymløsning udviklet af Novozymes i samarbejde med Harboe. Metoden gør det muligt at spare et energikrævende led i den samlede brygningsproces - den såkaldte maltningsproces. Processen med at fremstille øl bliver derfor mere produktionseffektiv og ikke mindst miljøvenlig. Clim8 Beer er verdens første øl baseret på den nye teknologi.

Kvaliteten er i top

Bernhard Griese, administrerende direktør på Harboe, ser frem til at præsentere Clim8 Beer for de danske forbrugere:

"Vi vil gerne medvirke til at tage et ansvar for de klima- og miljømæssige udfordringer, vi står over for i dag. Clim8 Beer er et resultat af denne tankegang og et to-årigt tæt samarbejde med Novozymes om udviklingen af den nye metode, der gør Clim8 Beer mulig. Alle tests, vi har fået foretaget, viser, at kvaliteten på øllen er fremragende. Så vi glæder os meget til, at danskerne snart kan komme til at smage øllen".

Harboe præsenterer i dag Clim8 Beer på verdens største bryggerimesse, Drinctec i Munchen. Danskerne kan se frem til selv at prøve øllen, der forhandles i Coop's butikker - Kvickly, SuperBrugsen og DagliBrugsen - fra uge 41. Clim8 Beer vil foreløbigt være det eneste produkt hos Harboe, der produceres på baggrund af den nye teknologi.

Om den nye metode:

Den traditionelle ølbrygning i dag er baseret på malt (spiret og tørret byg), der gennemgår en proces, hvor kornets egne enzymer aktiveres med henblik på at omdanne stivelsen i kornet til sukker. Dette er essentielt for den senere brygnings- og gæringsproces. Den nye enzymløsning har de samme tekniske egenskaber som maltens enzymer og kan derfor gå direkte ind i den rene byg og transformere stivelsen til sukkerarter. Dermed er maltningsprocessen ikke nødvendig, og derfor kan der skæres et energikrævende led væk i den samlede proces, hvilket resulterer i en samlet reduktion af Co2-forbruget på over otte procent.

For yderligere information:

Bernhard Griese, administrerende direktør
Tlf.: +45 2041 8790