

EASTMAN

A Alchemia traz mais facilidade ao processo de produção caseira de sidra

O sistema all-in-one cria uma deliciosa sidra artesanal, produzida em uma jarra a base de Tritan™ da Eastman



O avançado sistema Alchemia proporciona a alegria de fazer uma deliciosa sidra artesanal sem bagunça, equipamento complicado ou preocupações de segurança dos sistemas tradicionais de fermentação.

São Paulo, 28 de Setembro de 2018 - Para a crescente população de amantes de sidra e fermentadores caseiros, o sistema Alchemia de fermentação prepara sidra, hidromel e vinho, de modo preciso e com um resultado delicioso, de maneira tão simples quanto faria uma jarra de café.

O Alchemia é um dispositivo de bancada integrado, que torna a fermentação de bebidas feitas em casa mais segura, precisa e simples. Além disso, oferece ao usuário infinitas possibilidades de combinações de sabores de acordo com o seu gosto.

O compacto equipamento é similar às cafeteiras populares (40cm x 25cm) e faz cada lote de sidra em uma jarra de 2,4 litros feita com Tritan™ da Eastman. O Tritan é um polímero livre de BPA, que confere à jarra transparência e excelente durabilidade. É resistente a produtos químicos e álcool, além de manchas e odores. Isso garante que a sidra não tenha gostos residuais do seu último lote. O Tritan também pode suportar ciclos repetidos na máquina de lavar louças, proporcionando uma higienização segura e adequada.

A segurança é um critério fundamental para o fermentador Alchemia. O sistema é projetado com sensores de pressão de ar integrado, de temperatura e válvula de

liberação, além de um método simples para verificar o teor de álcool. O sistema também inclui um sensor de peso para a medição precisa de ingredientes e uma inovadora função de higienização UV-C, que protege contra contaminação sem a complicação que geralmente aparece na limpeza de componentes de fermentação.

O equipamento é vinculado ao seu smartphone, o que permite o monitoramento do processo de fermentação. Além disso, é possível e acessar centenas de receitas e compartilhar casos de sucesso com a comunidade online de Alchemia. O melhor de tudo, o aplicativo também avisa quando sua bebida está pronta para degustação – o tempo médio de preparação é de menos de 2 semanas para sidra, 1 semana para hidromel e 16 semanas para o vinho fermentado em casa.

O Alchemia foi originalmente lançado no Kickstarter e agora está disponível através do site <https://www.alchemia.com> Sobre a Eastman:

A Eastman é uma empresa global de materiais avançados e aditivos especiais que produz uma ampla gama de produtos encontrados em itens que as pessoas usam todos os dias. Com um portfólio de negócios especializados, a Eastman trabalha com seus clientes para oferecer produtos e soluções inovadoras, mantendo um compromisso com a segurança e com a sustentabilidade. Suas abordagens orientadas pelo mercado são favorecidas por plataforma de tecnologia de classe mundial e de suas posições de liderança em atrativos mercados finais, tais como transporte, construção civil e produtos de consumo. A Eastman se concentra em criar valor consistente e superior para todos os interessados. Como uma empresa globalmente diversificada, a Eastman atende clientes em mais de 100 países e, em 2016, obteve receitas de aproximadamente US \$ 9,0 bilhões. A empresa está sediada em Kingsport, Tennessee, EUA e, emprega, aproximadamente, 14.000 pessoas em todo o mundo. Para obter mais informações, visite www.eastman.com

Informações à imprensa:

Luciana Menezes
Ketchum Brasil
11 5090-8900 ramal: 6542
luciana.menezes@ketchum.com.br

Liliana Ciardi
Ketchum Brasil
11 5090-8956
liliana@ketchum.com.br

Christiano Bianco
Ketchum Brasil
11 5090-8902
christiano.bianco@ketchum.com.br