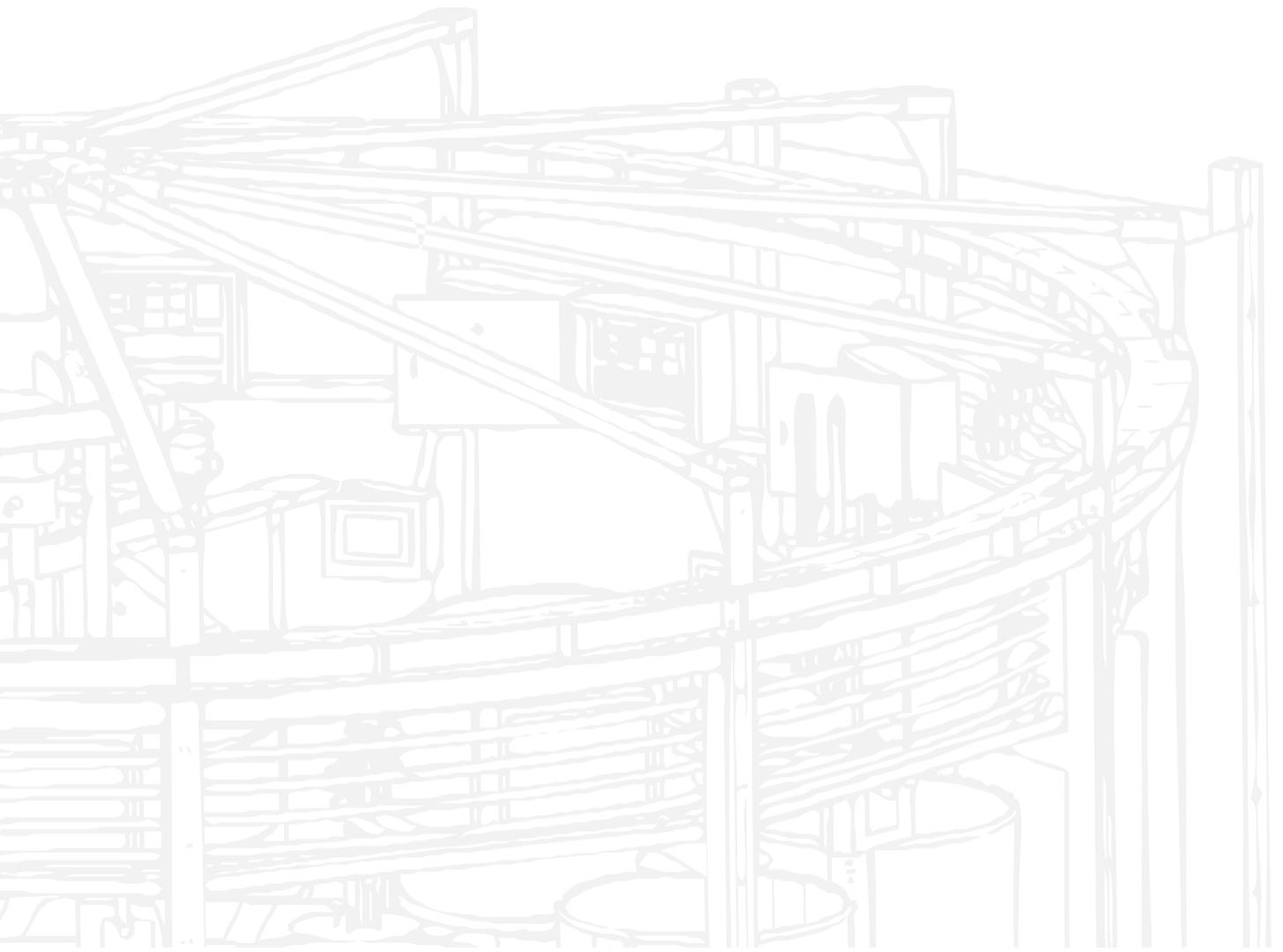


넥스트바이오 주식회사

Specialized in
Natural Extraction



Company Profile



비전 Vision

사람과 자연의 미래를 위해 공헌하는 기업
A company striving to contribute to the future of people and nature

지속적인 기술개발로 콜드브루 시장을 주도하는 글로벌 No.1 기업
A global leader to bring innovation to the cold brew market with continuous technology development.

신뢰를 최우선으로 하며 공유가치 창조에 앞서는 기업
A company with a corporate culture to give priority to trust and shared value.

핵심기술 Core Technology

고농도 저온 추출 및 가공기술
Micro Solid-Phase Cold Extraction Technology

저온 초미세 분쇄 기술
Cold Coincide Micro Grinding Technology

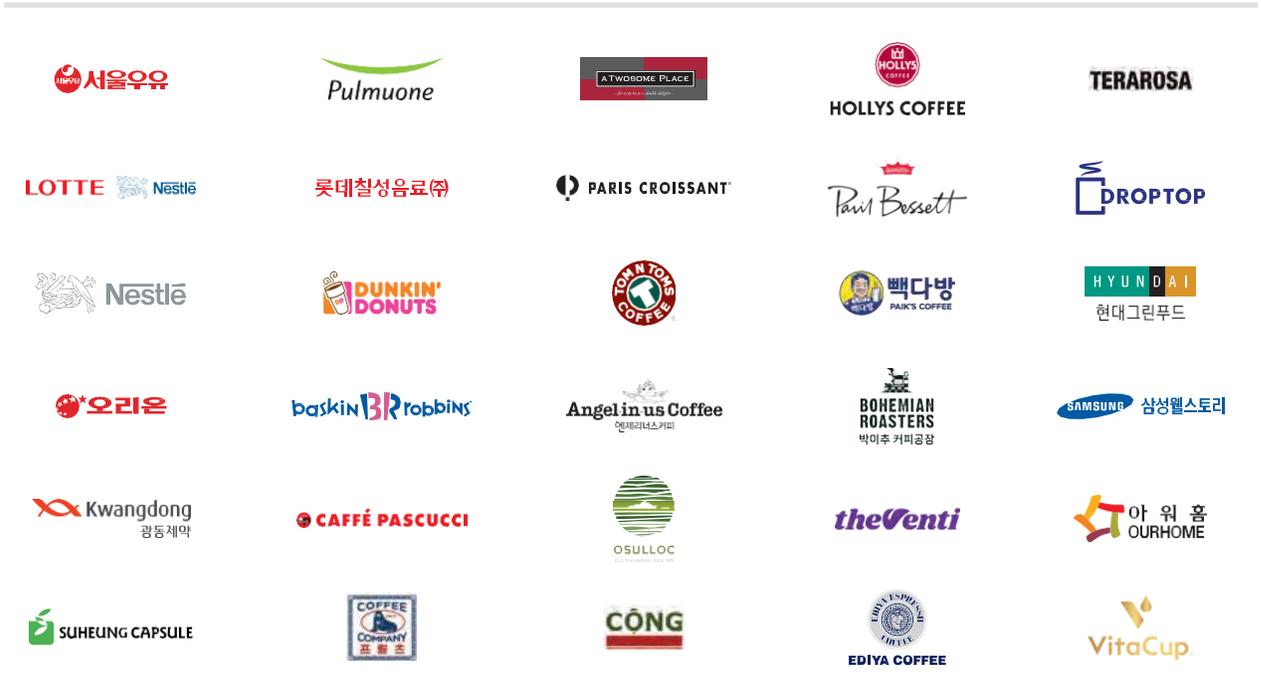
초(아)임계 유체 추출 및 응용 기술
Supercritical fluid Extraction Technology



History

- 2002. 07**
초임계 CO2 추출 전문회사
유맥스로 부터 출발
Established UMAX, commercial-
ized "super-critical fluid extraction
technology" for edible oil
 - 2008. 02**
넥스트바이오(주) 설립
Founded Nextbio Co.,Ltd.
 - 2010. 10**
서울대 내에 중앙연구소 설립.
Established an R&D center in
Seoul National University
 - 2012. 10**
18°C 이하의 저온에서
농축과정없이 20 Brix 이상의
고농도 커피를 추출하는기술 개발
Developed **Superdrop***
Process
 - 2015. 10**
저온추출 고농도 커피
양산시설 완공
Set up the mass production
facility for high concentration
cold brew coffee
 - 2016. 03**
20brix 콜드브루 커피
본격 시판
Launched 20brix Cold Brew Coffee
 - 2017. 07**
자동화 추출라인을 갖춘
신공장 준공
Constructed new factory
with automated extraction line
 - 2017. 08**
ISO22000, HACCP획득
Obtained ISO22000, HACCP
certification
 - 2020. 03**
신공장 완공: 분말 제조 시설 완공
초고압 살균 설비 구축
소용량 포장 설비(병, 파우치, 스틱) 구축
Factory open: Powdering line,
HPP line, Small volume packing (bottle,
pouch, stick) line
- *Superdrop:
extracting coffee concentrates using pure cold water (18 degrees Celsius) at
atmospheric pressure and its strength is higher than 20Brix without any additional process.*

Key Clients



※ 제품 사용기준

Roasting



네오텍 RFB 타입 커피 로스팅 플랜트 Neotec Rotating Fluidized Bed Type Coffee Roasting Plant

Capacity: 1,000 kg/hr

열풍으로 100% 공중부양상태에서 빠르고 고르게 로스팅이 가능하여 깊은 맛과 향을 보전하는데 유리한 가장 진보된 로스팅 방식. 완전 자동화된 24시간 연속 대량생산이 가능한 로스팅 플랜트.

Fully automated 24 hour operated roasting plant for volume production.

Neotec Rfb Junior Coffee Roaster

Capacity: 50kg/hr

양산전 로스팅 프로파일 시험과 다품종 소량생산이 가능한 장비.

Small sized roaster for roasting profile test and small batch production.



Super Drop Process (SDP)

넥스트바이오(주)에서 자체개발하여 완성한 '자동화 저온추출 고농도 콜드브루 커피 추출시스템' 입니다
Automated high concentration cold brew coffee extraction system developed by NEXTBIO Co.,Ltd

마이크로 커팅 Micro Cutting

자체 개발한 저온분쇄기로 가공하여 커피의 맛과 향의 손실 없이 분말화 시켜 줍니다.

NEXTBIO's unique grinding system
It crushes coffee beans at low temperature, then the loss of taste and aroma profile of coffee minimized.



고농도 고속 추출 Fully Automated Cold Brew Extraction

18°C 이하의 저온에서 농축과정 없이 20brix 이상의 고농도 콜드브루 커피를 생산, 1일 최대 20톤까지 생산하는 자동화 추출기 입니다.

NEXTBIO's unique extraction system
It extracts 20 Brix or higher coffee concentrates at below 18 degrees Celsius without any additional evaporation process. Its daily production capacity is 20 tons at max in case of 20 Brix coffee extracts.



균질화 및 포장 Standardization & Packaging

추출된 콜드브루 커피 원액은 균질화 시킨 후 자동으로 포장 됩니다.

The extracts are packaged in various types and sizes after standardization: nitrogen infused ample, stick, pouch, pail, bag in box and drum.



Advantages of Cold Brew Coffee Extract by SDP

Max 30Brix cold brew coffee without any concentration process

SuperDrop process extract 20 to 30brix of cold brew coffee with a rich flavour and aroma without any evaporation process

20-30
BRIX

Mass production but high quality

Although it is extracted through mass production, the taste and flavor of our cold brew coffee is as rich and fresh as the coffee brewed at coffee shop.

MAX
900MT

20 Brix cold brewed coffee produced within 1~2 hour

The traditional cold brewing system takes much time(10~20hr) to brew 3~5brix coffee. However, our newest cold brewing system takes only 1~2hours to get 30brix strong, flavored, an excellent body of cold brew coffee.

1~2
HOUR



Multi Stage Drying Process (MSDP)

농축과정 없이 저온추출된 고농도의 콜드브루 커피 100%를 이용하여 만든 순수한 콜드브루 커피 분말입니다. 부드러운 커피의 맛과 향이 그대로 살아있어 고급 인스턴트 커피, 제과원료, 식품원료 등으로 사용하기에 적합합니다.

Premium cold brew coffee powder, made of 100 percent of our cold brew coffee extracts by spray drying method, yields a highly concentrated flavour with intense aroma.

25Brix Cold Brew Coffee by SDP

글로벌 업체와의 협업을 통해 획득한 공정 노하우를 이용해 별도의 농축 공정 없이 25브릭스 콜드브루 커피 원액을 그대로 분말화하므로 향 손실이 최소화 됩니다.

As we make a powder from 25brix cold brew coffee solution without concentration, we can minimize the loss of coffee flavor.



Multi Stage Drying Process

고온 분무 건조 대신 저온 다단계 건조를 통해 향 손실을 최소화하는 Cool Process를 채택하고 있습니다.

We adopt a low temperature multi-stage drying process instead conventional hot temperature spray drying process. Thanks to the cool process, we can minimize the loss of coffee flavor as well.



Automated Particle Separation and Packaging

Solubility가 극대화될 수 있는 최적 사이즈의 분말을 자동으로 분극하여 포장함으로써 품질이 안정적이고 위생적입니다.

A sieving machine attached to the bottom of drying tower automatically separates optimum size powders and pack them. This process ensures the stability and hygiene of final products.



Advantages of Cold Brew Coffee Powder by MSDP

The Great Tasting Instant Cold Brew Coffee Powder

별도의 농축 공정 없이 저온 추출된 25브릭스의 콜드브루 커피 원액을 그대로 투입해 저온 다단계 건조 공정을 통해 분말화했으므로 커피의 맛과 향이 그대로 유지됩니다. 인스턴트 커피이지만 카페에서 갓 볶아 내린 커피처럼 향기롭습니다.

As we make a powder from 25 brix cold brew coffee solution without concentration through a low temperature multi-stage drying process, we can minimize the loss of coffee flavor. With our powder, you can enjoy a delicious cup of coffee that tastes as if it was ground and dripped just minutes beforehand.

Incredible Solubility

넥스트바이오만의 특별한 공정 노하우로 커피 알갱이마다 미세한 기공을 만들었기에 용해성이 매우 뛰어나 찬물에서도 5초 이내에 녹습니다.

As we create fine pores in each powder, the powders have incredible solubility; they completely dissolve in cold water within a few seconds

Enhanced Stability

자동화된 설비, 글로벌 업체와의 협업을 통해 획득한 공정 노하우, 숙련된 엔지니어의 작업 결과로 탄생한 넥스트바이오의 콜드브루 커피 분말은 최고의 품질을 자랑합니다

As the product of automated powdering/ granulation machine, process know-how obtained through collaboration with a global company, and experienced engineers, our cold brew coffee powders boast enhanced stability.



Exclusive Dispenser for Cold Brew Coffee & Tea

고농도 콜드브루 커피(20brix)를 포장한 후 품질에 영향이 없도록 저온살균(HPP)한 제품으로 사무실이나 가정에서 언제든지 후레시한 커피를 드실 수 있도록 도와드립니다. 에스프레소보다 2배 이상 진한 고농도이기 때문에 다양한 레시피를 직접 만들어 드실 수 있으며 디스펜서기를 이용하여 케이터링 하기에에도 적합합니다

The cold brew coffee extracts are sterilized by HPP after packaged. This product let you enjoy cafe-like quality in the comfort of your home or office. As it is more than twice as strong as espresso, this product is suitable for various coffee recipes and catering with our easy-to-use dispenser.

Advantages of the Dispenser

- Exclusive dispenser for highly concentrated cold brew extracts (500ml, 1000ml)
- Disposable valve considering hygiene
- Serving speed (800 shots/ hour)
- Both cold and hot drink possible
- Serving amount per cup can be set as desired
- Compact size



Cold Brew Tea, Herb, Red Ginseng Extracts by SDP

18°C 이하의 저온에서 농축과정없이 생산한 고농도 콜드브루 티, 허브, 홍삼 추출 원액으로 맛과 향이 깔끔하고 색상이 선명하게 살아 있습니다.

As they are strong enough without any additional concentration process, you can experience the rich taste and flavor and original color of raw materials.

Cold Brew Tea

English Breakfast	6brix
Earl Grey	6brix
Black Tea	6brix
Rooibos	4brix
Jasmine Tea	6brix
Lemon Myrtle	1brix



Cold Brew Herb

Hibiscus	8brix
Peppermint	6brix



Cold Brew Ginseng

Red Ginseng	4brix
-------------	-------

Certificates and Quality Control Process

인증 Certifications :
ISO22000, HACCP, Organic Certification, HALAL, KOSHER, FSSC 22000



Micro Grind Coffee / Ginseng

Coffee powder and Red ginseng powder crushed by cold coincide micro grinding process with an average particle size of 25 μ m. The coffee powder can be added to instant coffee powder to enrich its flavor. As it goes through drying process, the ginseng powder has rich and soft flavor.

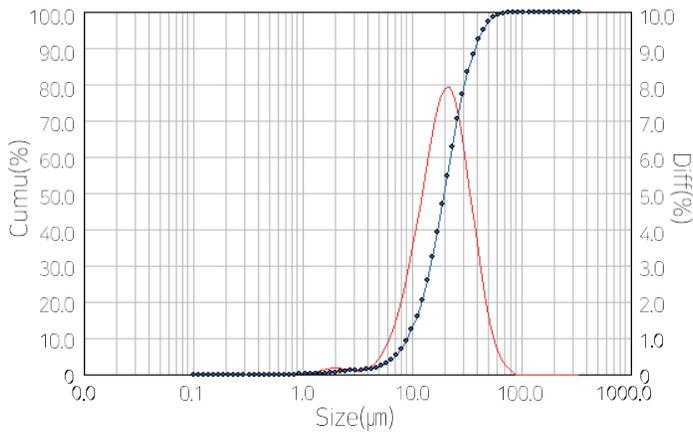
Micro Grind Coffee



Micro Grind Ginseng



An Average Particle Size



D50:22.62 μ m	D[4,3]:25.38 μ m	D[3,2]:16.48 μ m	Obscuration:16.75								
S5A:134.78m ² /kg		Matter index:1.545 \pm 0.000	Medium index:1.333								
Span:1.54											
D3:5.89 μ m	D6:7.98 μ m	D10:9.86 μ m	D16:12.08 μ m								
D25:14.95 μ m	D50:22.62 μ m	D75:32.90 μ m	D90:54.10 μ m								
D84:38.90 μ m	D90:54.10 μ m	D97:59.44 μ m	D98:64.10 μ m								
Diam. μ m	Diff. %	Cum. %	Diam. μ m	Diff. %	Cum. %	Diam. μ m	Diff. %	Cum. %	Diam. μ m	Diff. %	Cum. %
0.10-0.11	0	0	0.76-0.85	0	0	5.85-6.51	0.75	3.89	44.69-49.74	3.29	95.37
0.14-0.15	0	0	3.25-4.05	0.02	0.02	6.51-7.24	1.04	4.79	49.74-55.36	2.37	96.91
0.17-0.18	0	0	3.95-4.95	0.02	0.04	7.24-8.06	1.4	6.13	55.36-61.62	1.71	97.6
0.14-0.15	0	0	1.05-1.17	0.04	0.08	8.06-8.97	1.81	7.94	61.62-68.58	1.12	98.72
0.15-0.17	0	0	1.17-1.31	0.06	0.14	8.97-9.98	2.33	10.27	68.58-76.33	0.68	99.4
0.17-0.19	0	0	1.31-1.45	0.1	0.24	9.98-11.11	2.93	13.2	76.33-84.96	0.39	99.79
0.19-0.21	0	0	1.45-1.62	0.14	0.38	11.11-12.37	3.6	16.8	84.96-94.56	0.21	100
0.21-0.24	0	0	1.62-1.83	0.17	0.55	12.37-13.77	4.32	21.12	94.56-105.24	0	100
0.24-0.26	0	0	1.83-2.05	0.21	0.76	13.77-15.32	5.06	26.18	105.24-117.13	0	100
0.26-0.29	0	0	2.05-2.23	0.2	0.96	15.32-17.05	5.79	31.97	117.13-130.37	0	100
0.29-0.32	0	0	2.23-2.43	0.19	1.15	17.05-18.96	6.45	38.42	130.37-145.19	0	100
0.32-0.36	0	0	2.43-2.76	0.16	1.31	18.96-21.12	6.98	45.4	145.19-161.50	0	100
0.36-0.40	0	0	2.76-3.08	0.12	1.43	21.12-23.51	7.31	52.71	161.50-179.75	0	100
0.40-0.45	0	0	3.08-3.42	0.11	1.54	23.51-26.17	7.41	60.12	179.75-200.00	0	100
0.45-0.50	0	0	3.42-3.81	0.11	1.65	26.17-29.12	7.25	67.37	200.00-222.66	0	100
0.50-0.55	0	0	3.81-4.24	0.16	1.81	29.12-32.41	6.81	74.18	222.66-247.83	0	100
0.55-0.62	0	0	4.24-4.72	0.23	2.04	32.41-36.16	6.14	80.32	247.83-275.83	0	100
0.62-0.69	0	0	4.72-5.25	0.36	2.4	36.16-40.15	5.3	85.62	275.83-307.20	0	100
0.69-0.76	0	0	5.25-5.85	0.54	2.94	40.15-44.60	4.36	89.98	307.20-341.60	0	100

품질관리 기준
Quality Control Process

시험성적서
Examples of Analysis Report



Small Volume Packing Line

BOTTLE

- Packing Volume: 300ml - 500ml (Pet / Glass)
- Production Capacity: 60EA/min (25,000EA / 8hours)
- Both hot filling and cold filling possible



POUCH

- Packing Volume: 500ml - 1000ml
- Production Capacity: 5 - 9EA/min (2,000 ~ 4,000EA / 8hours)



STICK

Liquid

- Packing Volume: 7ml - 15ml / 20ml - 40ml
- Production Capacity: 10,000EA / hours

Powder

- Packing Volume: 1g - 6g
- Production Capacity: 10,000EA / hours



BAG IN BOX

- Packing Volume: 3kg - 20kg
- Production Capacity: 5 - 10EA / min



Powdering & Granulation Line

POWDERING

- 저온 다단계 분무 건조 공정으로 맛과 향의 손실을 최소화
- By Adopting a low temperature multi-stage drying process, we minimize the loss of coffee flavor.
- Evaporation capacity 300kg / hour x 2

GRANULATION

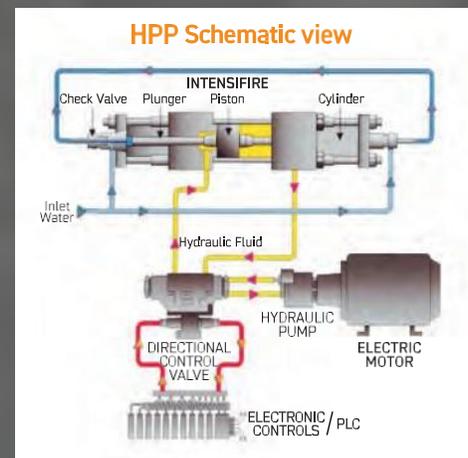
- 미세분말 과립이 가능한 Twin chamber type 과립 후 자동 포장
- A twin chamber type to granulate even fine powders.
- Automated packing after granulation.
- Production capacity 100kg / batch x 3

Toll Processing : High pressure process using cold water

20°C 이하의 차가운 물을 이용한 초고압 공정

Specfication: Max. 6000 bar
Production Capacity: 20,000 EA / 8hours
(250ml PET bottle base)

1. 비 가열 살균으로 영양성분 / 색상 / 맛과 향 변화 최소화
Non-heat sterilization minimizes change of nutrients/
colors / flavors and aromas.
2. 미생물 / 효소 등 부패균을 사멸(불활성화) 시켜 유통기한 증대
Increased shelf life by killing (inactivating) bacteria such
as microorganisms / enzymes.
3. 완제품 상태로 살균처리 2차 오염 방지
Sterilization of finished products to prevent secondary
contamination.
4. 공정단계에서 화합물 / 2차 부산물 생성없음
No Secondary by-products in process.
5. 수분 이내의 짧은 공정 시간으로 대량 처리 가능
Available mass processing due to a short process time



ODM & OEM

Packing Line, Powdering & Granulation

당사가 보유한 차별화된 공정기술을 기반으로 제품개발, 생산, 품질관리 및 출하의 전과정에 대한 서비스를 제공합니다.



Granulation



Bottling



Pouch



Liquid Stick



Pod Mate

Nitrogen Infused Cold Brew Coffee

20brix 콜드브루 커피와 질소를 함께 앰플에 충전하여 만든 제품으로 언제 어디서나 부드럽고 풍부한 맛의 니트로 커피를 드실 수 있습니다. 또한, 커피 외에 다양한 허브류, 차류, 과실류 그리고 홍삼 제품의 니트로샷도 즐기실 수 있습니다.

It's filled with 20brix cold brew coffee and nitrogen in ampoule, so you can enjoy a smooth, rich taste of nitro coffee anytime, anywhere. In addition to coffee, you can also enjoy nitro shots of various herbs, teas, fruit Juices and red ginseng.



Upgraded all in one type
nitro ampoule(28ml)





강원도 횡성군 우천면 법주리 725
65-10, Ucheonje2nonggongdanji-ro, Ucheon-myeon, Hoengseong-gun,
Gangwon-do 25249 Korea
Tel: +82-33-345-0026, Fax: +82-33-345-0027
email: info@nextbio.co.kr / www.nextbio.co.kr

